PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, diciembre de 2025

Señor (a)
ALEXIS SOLANO MENDOZA
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1.PCCNTR. 7596816**
Profesional AgroSena Grado 10
Centro Agro empresarial y Acuícola
Fonseca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de diciembre del año 2025.

Referencia: CO1.PCCNTR. 7596816 del año 2025.

LAURA MERCEDE GOMEZ TONCEL, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 56.054.444** de Fonseca, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agro empresaria y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Se fija como valor total para el contrato la suma de **CUARENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS ($43.695.355,00)** Mda./Cte. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: **a.** Un primer pago correspondiente a veintidós (22) días del mes de marzo de 2025 por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($3.372.975,00)** Mda./Cte., **b**. Ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025 por valor de **CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS ($4.599.511,00)** Mda./Cte., cada uno**.** Un último pago correspondiente a 23 días mes del mes diciembre de 2025 por valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS ($3.526.292,00) Mda./Cte.** Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 72488912659 **de** Bancolombia cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - Campe SENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área	Se realizó sensibilización en el municipio de Albania en los Programas de EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS Y HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTOS. Registro y verificación de listas de aprendices para matricula por ficha asignada. Inducción de los aprendices a los programas curriculares para la formación, concertación de horarios	GOR-F-084_V02_acta de Concertación. GC-F-030V02_Formato Autorización para uso de imagen GFPI-PL-001_V03_Formato planilla de asistencia a matricula.

	temática objeto del contrato según asignación de grupos.	para la formación y socialización de instrumentos de evaluación. Cumplimiento de lineamientos de la entidad con la modalidad presencial, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.	Formato Ficha de Caracterización CAMPESENA Código 2375
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – Campe SENA.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Ejecución de acciones de Formación en el proceso de alistamiento en los Programa asignados basados en los lineamientos de la entidad: 1. 96151549 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS Ficha: 3365443 Fecha de Inicio: 21/10/2025 Fecha Final: 16/12/2025 Duración: 192 Horas Lugar de ejecución: Albania en el corregimiento de los Remedio. Población: Afro/desplazados, campesino etc. Competencia Desarrollada: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. : FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA Aprendice Matriculados: 23 Estado: por certificar. Hora Ejecutadas en mes diciembre: 57 horas. 2. 96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Ficha: 3389940 Fecha de Inicio: 24/11/2025 Fecha Final: 12/12/2025 Duración: 48 Horas Lugar de ejecución: Albania en la vereda de Tigre pazo Población: Afro/desplazados, campesino, etc.	Formato Ficha de Caracterización CAMPESENA Código 2375 GFPI-PL-001_V03_Formato planilla de asistencia a matricula GC-F-030V02_Formato Autorización para uso de imagen Guías de aprendizaje Planeación pedagógica Evidencia Fotográficas Juicios Evaluativo de la Fichas: 3365443 - 3389940

		Competencia Desarrollada: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Aprendice Matriculados: 20 Estado: por certificar Hora Ejecutadas en mes diciembre: 32 horas. Total, horas de actividades de formación mes de diciembre 89 horas.	
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Pago de Legalización Movilización de las fichas: FICHAS: 3365443 y 3389940 Los días 24,25,26,27 y 28 del mes de noviembre. FICHA: 3365443 y 3389940 Los días 1, 2, 3,4,5,8,9,10,11 y 12 del mes de diciembre.	Realización informe de legalización de la comisión No. 188225, 199425 y 197025
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Evaluación de Aprendices del programa EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Juicios Evaluativo de las Fichas: 3365443 - 3389940
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.

12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Informe Mensual de ejecución del mes de diciembre de 2025	GTH-F-062 V10_Fomato de Informe Mensual Ejecución Contractual – diciembre 2025. Informe apoyo a la formación de Sofia Plus.
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación.
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	El presente informe es soportado con los siguientes formatos. Formato Fichas de Caracterización CAMPESENA GFPI-PL-001_V03_Formato planilla de asistencia a matricula GOR-F-084_V02_acta de Concertación. GC-F-030V02_Formato Autorización para uso de imagen GFPI-F-135_V01_Guia-de_Aprendizaje	Documentos adjuntos a este informe en la carpeta de evidencia mes de diciembre /2025. Evidencia Fotográficas

		GTH-F-062 V10 Formato informe mensual de ejecución contractual.	
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación
18	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación	En este mes no hubo requerimientos para realizar la actividad relacionada con esta obligación

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	188225	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	24/11/2025	24/11/2025
2	188225	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	25/11/2025	25/11/2025
3	188225	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	26/11/2025	26/11/2025
4	188225	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	27/11/2025	27/11/2025
5	188225	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	28/11/2025	28/11/2025
6	199425	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	1/12/2025	1/12/2025
7	199425	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	2/12/2025	2/12/2025
8	199425	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	3/12/2025	3/12/2025
9	199425	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	4/12/2025	4/12/2025
10	199425	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	5/12/2025	5/12/2025
11	197025	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	8/12/2025	8/12/2025
12	197025	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	9/12/2025	9/12/2025
13	197025	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	10/12/2025	10/12/2025
14	197025	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	11/12/2025	11/12/2025
15	197025	ALBANIA CORREGIENTO DE LOS REMEDIO	12/12/2025	12/12/2025

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 referencia de pago de la planilla No**. 7994298644 por** el valor de $ **534.100** realizado por Planilla SOI correspondiente a los pagos de salud, pensión y Arl de los meses de noviembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites").

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Laura M. Gómez T.

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL
Contratista
C.C. No. 56.054.444 de Fonseca

Recibí a satisfacción

ALEXIS SOLANO MENDOZA
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1.PCCNTR. 7596816**
Profesional AgroSena Grado 10

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 23/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3389940 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3365443 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	57,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	89,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 10/03/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 23/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3189955 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3295827 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3269229 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3328961 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3371280 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3344962 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3389940 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231287 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300114 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300111 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3189970 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3365443 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 192,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3250442 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3208668 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3283338 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3250436 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3319547 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3208674 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3328754 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231232 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3328991 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3351799 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3255166 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101.
PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

29080110102.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 192,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3226386 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3198481 - APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102401 COMPRENDER LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

29080102402 INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL ESTABLECIDOS

29080102403 APLICAR EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102404 INFORMAR LAS DESVIACIONES ENCONTRADAS EN LOS PROCESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1488,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
29/05/2025	29/05/2025	OTROS	8,00
01/06/2025	01/06/2025	OTROS	8,00
02/09/2025	02/09/2025	OTROS	8,00
21/11/2025	21/11/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 32,00

INSTRUCTOR: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA
188225

CIUDAD Y FECHA
Fonseca, 1 de diciembre de 2025

PRESENTADO A:

JORGE LUIS DAZA ACOSTA

ORDEN DE VIAJE No: 188225	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	24/11/2025	28/11/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	LA GUAJIRA – AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	ALBANIA -CORREGIMIENTO LOS REMEDIO

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en el Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio con las Fichas: 3365443.
Impartir formación Complementaria en Higiene y manipulación de alimentos en el Municipio de Albania corregiento de los Remedio con la Ficha: 3389940

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. El día 24/11/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos en Ficha 3389940 en los temas:

   Generalidades del Decreto 3075 de 1997) B.P.M. ampliación res, 2674.Establece las buenas prácticas de manufactura. Conceptos Alimento adulterado, Alimento alterado, Alimento contaminado, Alimento de mayor riesgo para la salud pública, Alimento fraudulento o falsificado.

2. El día 25/11/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Decreto 2437 de 1983. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9a de 1979, en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Comercialización de la leche.
   Decreto 60 de 2002. Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Haccp) en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

3. El día 26/11/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Norma que regula las actividades que pueden generar riesgo por el consumo de alimentos. Factores de crecimiento bacteriano. BPM en la Elaboración de productos lácteos_ El rango de temperatura para el crecimiento de microorganismos que facilita el deterioro de los alimentos.

4. El día 27/11/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Concepto Proceso de elaboración del Kumis - Calidad materia prima-Nutrición y beneficios- Producción y tipos- diferentes texturas y variedades. Elaboración de Kumis- Empaques y rotulado

5. El día 28/11/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos en Ficha 3389940 en los temas:

   Clasificación de los alimentos (Alimentos constructores, Alimentos energéticos, Alimentos reguladores) Alimento perecedero y No Perecedero, Contaminación o descomposición. Clasificación de las bacterias, Factores que favorecen el desarrollo de las bacterias, Intoxicaciones más comunes transmitidas por alimentos. TALLER

RESULTADOS:

1. **formación y apropiación de conceptos realizada a aprendices del programa CAMPESENA, en el Municipio Albania en el corregiento de los Remedio.**

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

Legalización de Transporte

Fotografías Y Asistencia

1. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 24/11/2025 FICHA 3389940



2. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 25/11/2025 FICHA 3365443



3. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 26/11/2025 FICHA 3365443



4. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 27/11/2025 FICHA: 3365443



5. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 28/11/2025 FICHA: 3389940



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

CONCLUSIÓNES:

Se están capacitando en el municipio de Albania en el corregimiento de los Remedio en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas Los aprendices se apropiaron de los Decreto 2437 de 1983. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9a de 1979, en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Comercialización de la leche y normas y en la elaboración del Kumis.
Higiene y Manipulación de Alimentos en el municipio de Albania en el corregiento de los Remedio los aprendices se apropiaron de los conocimientos Generalidades del Decreto 3075 de 1997, Clasificación de los alimentos (Alimentos constructores, Alimentos energéticos, Alimentos reguladores) Alimento perecedero y No Perecedero, Contaminación o descomposición. Clasificación de las bacterias.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	Laura M. Gómez T.

VISTO BUENO SUPERVISOR	
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**
ALEXIS GEOVANI SOLANO MENDOZA	PROFESIONAL AGRO SENA GRADO 10

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO:	21/10/2025	HORARIO:	08:00AM - 17:00:PM	LUGAR:	ALBANIA-LOS REMEDIO
Nº DE FICHA:	3365443	INSTRUCTOR: LAURA M GOMEZ T	FECHA FIN DEL CURSO:	16/12/2025				

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 25/11/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 26/11/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 27/11/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: Firma aprendiz
1	1104405081	DELSY ELIDIA PEREZ CASTILLO							
2	1121327636	JOHASMIN PATRICIA BAQUERO IGUARAN							
3	1122397726	LUIS FERNANDO PEÑALOZA MEJIA							
4	1127621768	KATERIN YOHANA TORRES AMAYA							
5	1131064922	KELLYS JOHANA DOMINGUEZ MEZA							
6	1131069250	YUNEIDYS GONZALEZ ARAGON							
7	1244759	ENMANUEL DAVID ZERPA CUMBERBATCH							
8	22401972	MARIA VICTORIA SANCHEZ TEJEDA							
9	22449020	ROSA AMELIA VELANDIA YEPES							
10	26845411	ROCIO RIVERA GONZALEZ							
11	26987903	ARELYS YOJANA MENDOZA CARRILLO							
12	27014838	ANA MERCEDES SUAREZ MARTINEZ							
13	27028123	AIDA DOLORES ARAGON PINTO							
14	32761986	CECILIA EDUBIGES RIBON ECHAVEZ							
15	32822917	NURBEIDA MARRIAGA GOMEZ							
16	34949705	YARLEDIS MARIA MONTIEL CALIZ							
17	40981176	LUZ MARINA GONZALEZ AGUILAR							
18	40984002	YAZMIN OLIVEROS SEQUEIRA							
19	45443909	VIRGINIA BELTRAN MORALES							
20	50852987	OMAIRA ROSA DE BORJA GAIVAO							
21	56054347	GALA MARIA DUARTE DUARTE							
22	56073759	MARTHA SOFIA MENDOZA MEJIA							
23	56082872	JENNIFER ELOISA MOSQUERA							
		Observaciones:	Firma: Laura M Gomez LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		Firma: Laura M Gomez LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		Firma: Laura M Gomez LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		Firma LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:	24/11/2025	HORARIO:	08:00AM - 16:00M	LUGAR:	ALBANIA -LOS REMEDIO
N° DE FICHA:	3389940	INSTRUCTOR:	LAURA M GOMEZ T	FECHA FIN DEL CURSO:	12/12/2025				

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 24/112025 Firma aprendiz	*	Fecha: 28/11/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 1/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 5/12/2025 Firma aprendiz
1	1006871363	JUAN SEBASTIAN VANEGAS PINTO	Juan Vanegas		Juan Vanegas				
2	1007698514	ROYCE ANDRES TONCEL LINDO	Royce Toncel		Royce Toncel				
3	1010069633	DAYANA ROCIO DUARTE GRAZZIANI	Dayana Duarte		Dayana Duarte				
4	1079689897	CRISTIAN DAVID DIAZ MARTINEZ	Cristian Diaz		Cristian Diaz				
5	1121297124	MIYELA ANDREA VANEGAS MARTINEZ	Miyela Vanegas		Miyela Vanegas				
6	1123733408	YOSUEN ANDRES VENEGAS	Yosuen V.		Yosuen V.				
7	1124048524	ALDAIR MIGUEL GRIEGO CRESPO	Aldair Griego		Aldair Griego				
8	1131070549	LUIS MIGUEL VANEGAS CABALLERO	Luis Vanegas		Luis Vanegas				
9	26984185	MARILUZ BRAVO BRITO	Mariluz Bravo Brito		Mariluz Bravo Brito				
10	26984441	YANET CECILIA SOLANO BONILLA	YANET C Solano B		YANET C Solano B				
11	30666948	ELIANA PATRICIA CORREA CORREA							
12	32803258	ISAURA MARGARITA GONGORA PIÑA	Isaura M Gongora Piña		Isaura M Gongora Piña				
13	39505031	LUBIS ELVIS BRAVO BRITO	Lubis Elvis Bravo Brito		Lubis E. Bravo Brito				
14	40983428	YESENIA MARINA SARMIENTO GIL	Yesenia Sarmiento		Yesenia Sarmiento				
15	49695995	ARLENIS JUDITH ACOSTA FERNANDEZ	Arlenis Acosta		Arlenis Acosta				
16	5347920	CARLOS DANIEL SANCHEZ SANCHEZ	Carlos Sanchez		Carlos Sanchez				
17	56076030	LUZ MERY SANABRIA ARGOTE	Luz Mery Sanabria		Luz Mery Sanabria				
18	7629199	JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA	Jose Andrade		Jose Andrade				
19	77189977	GEIDER ENRIQUE DIAZ	Geider E. Diaz		Geider E. Diaz				
20	84103830	MIGUEL ANGEL VANEGAS ALARZA	Miguel Vanegas		Miguel Vanegas				
		Observaciones:	Firma 1 Laura M Gomez		Firma 2 Laura Gomez		Firma		Firma
			LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 24/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Fonseca Hora:

Destino: Albania Vehiculo No. 813

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 24/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Albania Hora:

Destino: Fonseca Vehiculo No. 744

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 25/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Fonseca Hora:

Destino: Albania Vehiculo No. 347

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 25/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Albania Hora:

Destino: Fonseca Vehiculo No. 444

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 26/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Fonseca Hora:

Destino: Albania Vehiculo No. 384

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 26/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Albania Hora:

Destino: Fonseca Vehiculo No. 175

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 27/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Fonseca Hora:

Destino: Albania Vehiculo No. 903

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 27/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Albania Hora:

Destino: Fonseca Vehiculo No. 647

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 28/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Fonseca Hora:

Destino: Albania Vehiculo No. 333

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR

"ASOTRASUR"

NIT. 825.002.139-7

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 28/11/2025 Valor: $ 25.000

Nombre Pasajero: Laura Gómez

Salida: Albania Hora:

Destino: Fonseca Vehiculo No. 548

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

Scanned with CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Fonseca, 28 de noviembre 2025	**Código Regional :**	44
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	**Código Centro:**	952410
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	56.054.444	**Fecha de elaboración:**	28 de noviembre 2025

En desarrollo de la comisión **No. 188225** durante los días 24, 25,26, 27 Y 28 del mes de noviembre **de 2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
24/11/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
25/11/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
26/11/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
27/11/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
28/11/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:			**$ 100.000**

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del 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 informal

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	**Nombre completo**	ALEXIS SOLANO MENDOZA	**Nombre completo:**	JORGE LUIS DAZA ACOSTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA
199425

CIUDAD Y FECHA
Fonseca, 9 de diciembre de 2025

PRESENTADO A:

JORGE LUIS DAZA ACOSTA

ORDEN DE VIAJE No: 199425	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	1/12/2025	5/12/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	LA GUAJIRA – AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	ALBANIA -CORREGIMIENTO LOS REMEDIO

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en el Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio con las Fichas: 3365443.
Impartir formación Complementaria en Higiene y manipulación de alimentos en el Municipio de Albania corregiento de los Remedio con la Ficha: 3389940

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. El día 1/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos en Ficha 3389940 en los temas:

   Almacenamiento, transporte de materias primas. Condiciones de las instalaciones donde se procesan alimentos y Condiciones del edificio y equipos. Manejo Integral de Plagas -Métodos de limpieza y desinfección -Programa de limpieza y desinfección, Métodos de limpieza y desinfección. Programa de limpieza y desinfección Proceso de higiene y desinfección de tablas para cortar carnes y verduras.

2. El día 2/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Condiciones del material de envasado y empaque -Condiciones del área de almacenamiento de productos lácteos- Condiciones que permiten un buen control de calidad de los productos lácteos elaborados Peligros biológicos, químicos y físicos que pueden contaminar la leche y sus derivados-Almacenamiento, contaminación cruzada, trazabilidad, verificación de termómetros.

3. El día 3/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Controles en la producción proceso elaboración del Yogurt y el Kumis Recepción de la Materia Prima-Prevención de la Contaminación Cruzada Leches fermentadas: aspectos nutritivos, tecnológicos y probióticos más relevantes Papel general de los microorganismos estárter en la fabricación de las leches fermentadas.

4. El día 4/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Concepto Proceso de elaboración del Suero - Calidad materia prima-Nutrición y beneficios- Producción y tipos- diferentes texturas y variedades Elaboración de Suero- Empaques y rotulad.

5. El día 5/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos en Ficha 3389940 en los temas:

   Importancia de la inocuidad alimentaria, Tipos de peligros asociados con la contaminación de alimentos y Responsables de la inocuidad de los alimentos. Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos y factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos. Normas de higiene de la persona manipuladora de alimentos y Calidad e higiene en las etapas de la cadena productiva.

RESULTADOS:

1. **formación y apropiación de conceptos realizada a aprendices del programa CAMPESENA, en el Municipio Albania en el corregiento de los Remedio.**

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe **Formato Legalización de Transporte**
Fotografías Y Asistencia

1. **EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 1/12/2025 FICHA 3389940**



2. **EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 2/12/2025 FICHA 3365443**



3. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 3/12/2025 FICHA 3365443



4. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 4/12/2025 FICHA: 3365443



5. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 5/12/2025 FICHA: 3389940



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

CONCLUSIÓNES:

Se están capacitando en el municipio de Albania en el corregimiento de los Remedio en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas Los aprendices se apropiaron Controles en la producción proceso elaboración del Yogurt,Kumis y suero, los aspectos nutritivos, tecnológicos y probióticos más relevantes- Papel general de los microorganismos estárter en la fabricación de las leches fermentadas.

Higiene y Manipulación de Alimentos en el municipio de Albania en el corregiento de los Remedio los aprendices se apropiaron de los conocimientos Importancia de la inocuidad alimentaria, Tipos de peligros asociados con la contaminación de alimentos y Responsables de la inocuidad de los alimentos. Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos y factores de contaminación de los alimentos.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	Laura M. Gómez T.

VISTO BUENO SUPERVISOR	
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**
ALEXIS GEOVANI SOLANO MENDOZA	PROFESIONAL AGRO SENA GRADO 10

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:	24/11/2025	HORARIO:	08:00AM - 16:00M
N° DE FICHA:	3389940	INSTRUCTOR:	LAURA M GOMEZ T	FECHA FIN DEL CURSO:	12/12/2025	LUGAR:	ALBANIA -LOS REMEDIO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 24/112025	*	Fecha: 28/11/2025	*	Fecha: 1/12/2025	*	Fecha: 5/12/2025
			Firma aprendiz		Firma aprendiz		Firma aprendiz		Firma aprendiz
1	1006871363	JUAN SEBASTIAN VANEGAS PINTO	Juan S Vanegas		Juan S Vanegas		Juan S Vanegas		Juan S Vanegas
2	1007698514	ROYCE ANDRES TONCEL LINDO							
3	1010069633	DAYANA ROCIO DUARTE GRAZZIANI	Dayana Duarte		Dayana Duarte		Dayana Duarte		Dayana Duarte
4	1079689897	CRISTIAN DAVID DIAZ MARTINEZ	Cristian Diaz		Cristian Diaz		Cristian Diaz		Cristian Diaz
5	1121297124	MIYELA ANDREA VANEGAS MARTINEZ	Miyela vanegas		Miyela vanegas		Miyela vanegas		Miyela vanegas
6	1123733408	YOSUEN ANDRES VENEGAS	Yosuen V.		Yosuen V.		Yosuen V.		Yosuen V.
7	1124048524	ALDAIR MIGUEL GRIEGO CRESPO	Aldair Griego		Aldair Griego		aldair Griego		Aldair Griego
8	1131070549	LUIS MIGUEL VANEGAS CABALLERO	Luis Miguel		Luis Miguel		Luis Miguel		Luis Miguel
9	26984185	MARILUZ BRAVO BRITO	Mariluz Bravo Brito		Mariluz Bravo Brito		Mariluz Bravo Brito		Mariluz Bravo
10	26984441	YANET CECILIA SOLANO BONILLA	YANET C Solano B		YANET C Solano B		YANET C Solano B		YANET C Solano
11	30666948	ELIANA PATRICIA CORREA CORREA							
12	32803258	ISAURA MARGARITA GONGORA PIÑA	Isaura Gongora Piña		Isaura Gongora Piña		Isaura Gongora Piña		Isaura Gongora Piña
13	39505031	LUBIS ELVIS BRAVO BRITO	Lubis Elvis Bravo Brito		Lubis Elvis Bravo Brito		Lubis Elvis Bravo Brito		Lubis E. B B
14	40983428	YESENIA MARINA SARMIENTO GIL	Yesenia Sarmiento		Yesenia Sarmiento		Yesenia Sarmiento		Yesenia Sarmiento
15	49695995	ARLENIS JUDITH ACOSTA FERNANDEZ	Arlenis Acosta		Arlenis Acosta				
16	5347920	CARLOS DANIEL SANCHEZ SANCHEZ	Carlos Sanchez		Carlos Sanchez				
17	56076030	LUZ MERY SANABRIA ARGOTE	luz mery sanabria		luz mery sanabria		luz mery sanabria		luz mery sanabria
18	7629199	JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA	Jose Andrade		Jose Andrade.				
19	77189977	GEIDER ENRIQUE DIAZ	Geider E. Diaz		Geider E. Diaz		Geider Enrique Diaz		
20	84103830	MIGUEL ANGEL VANEGAS ALARZA	Miguel Vanegas		Miguel Vanegas				
		Observaciones:	Firma		Firma		Firma		Firma
			Laura M Gomez		Laura M Gomez		Laura M Gomez		Laura M Gomez
			LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO:	21/10/2025	HORARIO:	08:00AM - 17:00:PM	LUGAR: ALBANIA-LOS REMEDIO
N° DE FICHA:	3365443	INSTRUCTOR: LAURA M GOMEZ T	FECHA FIN DEL CURSO:	16/12/2025			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 2/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 3/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 4/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 9/12/2025 Firma aprendiz
1	1104405081	DELSY ELIDIA PEREZ CASTILLO	—		—		—		
2	1121327636	JOHASMIN PATRICIA BAQUERO IGUARAN							
3	1122397726	LUIS FERNANDO PEÑALOZA MEJIA							
4	1127621768	KATERIN YOHANA TORRES AMAYA							
5	1131064922	KELLYS JOHANA DOMINGUEZ MEZA	—		—		—		
6	1131069250	YUNEIDYS GONZALEZ ARAGON	Yuneidys Gonzalez		Yuneidys Gonzalez		Yuneidys Gonzalez		
7	1244759	ENMANUEL DAVID ZERPA CUMBERBATCH							
8	22401972	MARIA VICTORIA SANCHEZ TEJEDA	—		—		—		
9	22449020	ROSA AMELIA VELANDIA YEPES							
10	26845411	ROCIO RIVERA GONZALEZ							
11	26987903	ARELYS YOJANA MENDOZA CARRILLO							
12	27014838	ANA MERCEDES SUAREZ MARTINEZ							
13	27028123	AIDA DOLORES ARAGON PINTO							
14	32761986	CECILIA EDUBIGES RIBON ECHAVEZ	—		—		—		
15	32822917	NURBEIDA MARRIAGA GOMEZ							
16	34949705	YARLEDIS MARIA MONTIEL CALIZ							
17	40981176	LUZ MARINA GONZALEZ AGUILAR	—		—		—		
18	40984002	YAZMIN OLIVEROS SEQUEIRA							
19	45443909	VIRGINIA BELTRAN MORALES							
20	50852987	OMAIRA ROSA DE BORJA GAIVAO							
21	56054347	GALA MARIA DUARTE DUARTE							
22	56073759	MARTHA SOFIA MENDOZA MEJIA							
23	56082872	JENNIFER ELOISA MOSQUERA							
		Observaciones:	Firma Laura M Gomez		Firma Laura M Gomez		Firma Laura M Gomez		Firma
			LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 1/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 048
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 1/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 972.
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 2/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 733
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 2/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No.
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 3/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 102
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 3/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca. Vehiculo No. 409
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 4/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gomez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 924
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 4/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gomez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 588
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 5/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gomez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 134
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 5/12/2025 Valor: $25.000
Nombre Pasajero: Laura Gomez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 811
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Scanned with CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Fonseca, 5 de diciembre 2025	**Código Regional :**	44
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	**Código Centro:**	952410
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	56.054.444	**Fecha de elaboración:**	5 de diciembre 2025

En desarrollo de la comisión **No. 199425** durante los días 1, 2, 3, 4 Y 5 del mes de diciembre **de 2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
1/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
2/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
3/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
4/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
5/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:			**$ 100.000**

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del 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 informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		**SUPERVISOR DE CONTRATO**		**ORDENADOR DEL GASTO**	
	Laura M. Gómez T.				
Nombre completo:	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	**Nombre completo:**	ALEXIS SOLANO MENDOZA	**Nombre completo:**	JORGE LUIS DAZA ACOSTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA
197025

CIUDAD Y FECHA
Fonseca, 12 de diciembre de 2025

PRESENTADO A:

JORGE LUIS DAZA ACOSTA

ORDEN DE VIAJE No: 197025	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	8/12/2025	12/12/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	LA GUAJIRA – AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	ALBANIA -CORREGIMIENTO LOS REMEDIO

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en el Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio con las Fichas: 3365443.
Impartir formación Complementaria en Higiene y manipulación de alimentos en el Municipio de Albania corregiento de los Remedio con la Ficha: 3389940

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. El día 8/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos en Ficha 3389940 en los temas:

   Alimento perecedero y No Perecedero, Contaminación o descomposición- Microorganismos Clasificación de los microorganismos y agentes patógenos
   Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)- pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o toxinfecciones (infecciones mediadas por toxina

2. El día 9/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Aspectos relevantes de las Normas con relación a la Leche Cruda y Leche fermentada- Comprobar que el producto cumpla con los parámetros establecidos en la ficha técnica.
   Elaboración de yogurt Griego Calidad materia prima-Nutrición y beneficios- Producción y tipos- diferentes texturas.

3. El día 10/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico.
   Valorar calidad de materias primas e insumos utilizados en los procesos de fermentación, según producto a fabricar

4. El día 11/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas en Ficha 3365443 en los temas:

   Peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación en productos Fermentados- Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Propiedades organolépticas del Yogurt, Kumis y suero Control de calidad materia prima- Determinación de densidad- Determinación de la acidez etc (Mesa Redonda)

5. El día 12/12/2025, Me desplace al Municipio de Albania en el corregiento de los Remedio a Impartir formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos en Ficha 3389940 en los temas:

   Clasificación de las bacterias, Factores que favorecen el desarrollo de las bacterias, Intoxicaciones más comunes transmitidas por alimentos. Métodos de limpieza y desinfección, Programa de limpieza y desinfección Proceso de higiene y desinfección.
   Sistema HACCP, Principios básicos del sistema HACCP, El sistema de HACCP, Fases del plan HACCP, Establecimiento de límites críticos para cada PCC, Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.

RESULTADOS:

1. **formación y apropiación de conceptos realizada a aprendices del programa CAMPESENA, en el Municipio Albania en el corregiento de los Remedio.**

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe **Formato Legalización de Transporte**
Fotografías Y Asistencia

1. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 8/12/2025 FICHA 3389940



2. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 9/12/2025 FICHA 3365443



3. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 10/12/2025 FICHA 3365443



4. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 11/12/2025 FICHA: 3365443



5. EVIDENCIAS DE FOTOS DEL DIA 12/12/2025 FICHA: 3389940



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

CONCLUSIÓNES:

Se están capacitando en el municipio de Albania en el corregimiento de los Remedio en Emprendimiento en Producción de leches Fermentadas Los aprendices se apropiaron Controles en la producción proceso elaboración del Yogurt griego, Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico.

Higiene y Manipulación de Alimentos en el municipio de Albania en el corregiento de los Remedio los aprendices se apropiaron de los conocimientos Clasificación de las bacterias, Factores que favorecen el desarrollo de las bacterias, Intoxicaciones más comunes transmitidas por alimentos. Métodos de limpieza y desinfección, Programa de limpieza y desinfección Proceso de higiene y desinfección. Sistema HACCP, Principios básicos del sistema HACCP, El sistema de HACCP, Fases del plan HACCP, Establecimiento de límites críticos para cada PCC, Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	Laura M. Gómez T.

VISTO BUENO SUPERVISOR	
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**
ALEXIS GEOVANI SOLANO MENDOZA	PROFESIONAL AGRO SENA GRADO 10

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO:	21/10/2025	HORARIO:	08:00AM - 17:00:PM	LUGAR: ALBANIA-LOS REMEDIO
Nº DE FICHA:	3365443	INSTRUCTOR: LAURA M GOMEZ T	FECHA FIN DEL CURSO:	16/12/2025			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 9/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 10/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 11/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: Firma aprendiz
1	1104405081	DELSY ELIDIA PEREZ CASTILLO							
2	1121327636	JOHASMIN PATRICIA BAQUERO IGUARAN							
3	1122397726	LUIS FERNANDO PEÑALOZA MEJIA							
4	1127621768	KATERIN YOHANA TORRES AMAYA							
5	1131064922	KELLYS JOHANA DOMINGUEZ MEZA							
6	1131069250	YUNEIDYS GONZALEZ ARAGON							
7	1244759	ENMANUEL DAVID ZERPA CUMBERBATCH							
8	22401972	MARIA VICTORIA SANCHEZ TEJEDA							
9	22449020	ROSA AMELIA VELANDIA YEPES							
10	26845411	ROCIO RIVERA GONZALEZ							
11	26987903	ARELYS YOJANA MENDOZA CARRILLO							
12	27014838	ANA MERCEDES SUAREZ MARTINEZ							
13	27028123	AIDA DOLORES ARAGON PINTO							
14	32761986	CECILIA EDUBIGES RIBON ECHAVEZ							
16	32822917	NURBEIDA MARRIAGA GOMEZ							
16	34949705	YARLEDIS MARIA MONTIEL CALIZ							
17	40981176	LUZ MARINA GONZALEZ AGUILAR							
18	40984002	YAZMIN OLIVEROS SEQUEIRA							
19	45443909	VIRGINIA BELTRAN MORALES							
20	50852987	OMAIRA ROSA DE BORJA GAIVAO							
21	56054347	GALA MARIA DUARTE DUARTE							
22	56073759	MARTHA SOFIA MENDOZA MEJIA							
23	56082872	JENNIFER ELOISA MOSQUERA							
		Observaciones:	Firma: Laura M Gómez		Firma: Laura M Gómez		Firma: Laura M Gómez		Firma
			LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T		LAURA M GOMEZ T
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor

*			•		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:	24/11/2025	HORARIO:	08:00AM - 16:00M	LUGAR:	ALBANIA -LOS REMEDIO
N° DE FICHA:	3389940	INSTRUCTOR:	LAURA M GOMEZ T	FECHA FIN DEL CURSO:	12/12/2025				

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 8/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: 12/12/2025 Firma aprendiz	*	Fecha: Firma aprendiz	*	Fecha: Firma aprendiz
1	1006871363	JUAN SEBASTIAN VANEGAS PINTO	Juan S Vanegas		Juan S Vanegas				
2	1007698514	ROYCE ANDRES TONCEL LINDO							
3	1010069633	DAYANA ROCIO DUARTE GRAZZIANI	Dayana Duarte		Dayana Duarte				
4	1079689897	CRISTIAN DAVID DIAZ MARTINEZ	Cristian Diaz		Cristian Diaz				
5	1121297124	MIYELA ANDREA VANEGAS MARTINEZ	Miyela Vanegas		Miyela Vanegas				
6	1123733408	YOSUEN ANDRES VENEGAS	Yosuen V.		Yosuen V.				
7	1124048524	ALDAIR MIGUEL GRIEGO CRESPO	Aldair Griego		Aldair Griego				
8	1131070549	LUIS MIGUEL VANEGAS CABALLERO	Luis Miguel		Luis Miguel				
9	26984185	MARILUZ BRAVO BRITO	Mariluz Bravo		Mariluz Bravo				
10	26984441	YANET CECILIA SOLANO BONILLA	YANET C Solano		YANET C Solano				
11	30666948	ELIANA PATRICIA CORREA CORREA							
12	32803258	ISAURA MARGARITA GONGORA PIÑA	Isaura Gongora Piña		Isaura Gongora Piña				
13	39505031	LUBIS ELVIS BRAVO BRITO	Lubis Elvis Bravo Brito		Lubis Elvis Bravo Brito				
14	40983428	YESENIA MARINA SARMIENTO GIL	Yesenia Sarmiento		Yesenia Sarmiento				
15	49695995	ARLENIS JUDITH ACOSTA FERNANDEZ							
16	5347920	CARLOS DANIEL SANCHEZ SANCHEZ							
17	56076030	LUZ MERY SANABRIA ARGOTE	Luz Mery Sanabria		Luz Mery Sanabria				
18	7629199	JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA							
19	77189977	GEIDER ENRIQUE DIAZ	Geider E. Diaz		Geider G. Diaz				
20	84103830	MIGUEL ANGEL VANEGAS ALARZA							
		Observaciones:	Firma Laura M Gomez LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		Firma Laura M Gomez LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		Firma Laura M Gomez LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor		Firma LAURA M GOMEZ T Nombre Instructor

*			*		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 8/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 305
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 8/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 488
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 9/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 748
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 9/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 328
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 10/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 028
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 10/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 824
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 11/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 477
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 11/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 868
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 12/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Fonseca Hora:
Destino: Albania Vehiculo No. 389
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 12/12/2025 Valor: $ 25.000
Nombre Pasajero: Laura Gómez
Salida: Albania Hora:
Destino: Fonseca Vehiculo No. 049
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

Scanned with CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Fonseca, 12 de diciembre 2025	**Código Regional :**	44
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	**Código Centro:**	952410
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	56.054.444	**Fecha de elaboración:**	12 de diciembre 2025

En desarrollo de la comisión **No. 197025** durante los días 8, 9, 10, 11 Y 12 del mes de diciembre **de 2025** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
8/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
9/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
10/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
11/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
12/12/2025	Desplazamiento de Municipio Albania al Corregimiento de los Remedio	Carro	$ 20.000
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:			**$ 100.000**

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del 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 informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		**SUPERVISOR DE CONTRATO**		**ORDENADOR DEL GASTO**	
	Laura M. Gómez T.				
Nombre completo:	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL	**Nombre completo**	ALEXIS SOLANO MENDOZA	**Nombre completo:**	JORGE LUIS DAZA ACOSTA

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	56054444
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL
CIUDAD/MUNICIPIO:	FONSECA	DEPARTAMENTO:	GUAJIRA
DIRECCIÓN:	CALLE 18 # 19-87	TELÉFONO:	5555555
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Formación académica no formal.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			**7998112545**	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	diciembre	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	diciembre	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:		0					
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/12/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1999187670	

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 294.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 294.400	$ 0	$ 294.400
SUBTOTALES:										**$ 294.400**	**$ 0**	**$ 294.400**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 230.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 230.000	$ 0	$ 0	$ 230.000
SUBTOTALES:													**$ 230.000**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 230.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.700	$ 9.700	$ 0	$ 0	$ 9.700
SUBTOTALES:									**$ 9.700**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 9.700**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																					PARAFISCALES						
																										PENSIÓN								SALUD						ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 56054444	GOMEZ BERARDINELLI LAURA MERCEDES	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.839.804				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.839.804	$ 294.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 294.400	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 1.839.804	$ 230.000	$ 0	$ 230.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.839.804	56054444	$ 9.700		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 534.100

Planilla Pagada