FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Tame, 16 de marzo de 2026

PRESENTADO A: NESTOR EDUARDO FIGUEROA CARDONA, subdirector de centro con funciones de director regional (E)

ORDEN DE VIAJE No: 059 - 4126	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	10 de marzo 2026	**13 de marzo de 2026**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad) SARAVENA**
	Centro de Gestión y Desarrollo Agroindustrial de Arauca	Tame - Saravena

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Realicé desplazamiento desde el municipio de Tame hacia el municipio de Saravena con el propósito de desarrollar actividades de formación académica y brindar acompañamiento técnico a los aprendices de la ficha No. 3429855, garantizando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje establecidos y contribuyendo al fortalecimiento de los procesos formativos y productivos en el marco de la formación profesional integral. Durante la comisión se llevaron a cabo las actividades programadas, orientadas al seguimiento del proceso formativo, asesoría técnica a los aprendices y fortalecimiento de los procesos productivos asociados a la formación.

El Subdirector del Centro aprobó la liquidación y el respectivo pago de la presente comisión, conforme a los cálculos realizados según lo establecido en la Resolución No. 092 de 2015 y la Resolución No. 2384 de 2017, así como lo dispuesto en la Circular No. 3-2025-000137 del 11 de junio de 2025 (contratistas), con la siguiente afectación presupuestal:**Centro de costo:** 953038 – Centro de Gestión y Desarrollo Agroindustrial de Arauca – Economía Campesina y SER.

CDP No. 3426 del 22 de enero de 2026.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Día 1: 10/03/2026
Actividades ejecutadas

07:00 am - 08:00 am: Se realizó desplazamiento en transporte público terrestre desde el municipio de Tame hacia el municipio de Saravena.

09:00 am - 10:00 am: Se impartieron acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica de CampeSENA, mediante la modalidad de atención sincrónica y asincrónica, orientadas al desarrollo de la competencia “Planear la producción de acuerdo con el sistema productivo y métodos técnicos”, en el marco del programa de Higiene y Manipulación de Alimentos. Durante la jornada de formación se abordaron contenidos teóricos y prácticos enfocados en la planificación de procesos productivos, la organización de actividades dentro del sistema de producción y la aplicación de métodos técnicos adecuados para el manejo higiénico de los alimentos, fortaleciendo así las capacidades y conocimientos de los aprendices. Estas actividades se desarrollaron con los aprendices pertenecientes a la ficha de caracterización No. 3429855, en el municipio de Saravena, contribuyendo al cumplimiento de los resultados de aprendizaje establecidos y al fortalecimiento de los procesos formativos en el territorio.

10:00 am - 12:00 pm: Se realizó la evaluación de conocimientos previos a los aprendices, relacionada con el tema de higiene y manipulación de alimentos, con el fin de identificar el nivel de comprensión y las experiencias previas de los participantes frente a los diferentes roles en la industria alimentaria. Esta actividad permitió establecer un diagnóstico inicial para orientar adecuadamente el proceso formativo y fortalecer los contenidos desarrollados durante la formación.

13:00 pm - 15:00 pm: Se realizó la socialización de la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 9 de 1979, relacionadas con las prácticas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos. Durante la actividad se explicaron los principales lineamientos normativos que regulan las condiciones sanitarias en la producción, procesamiento, transporte y comercialización de alimentos, con el fin de fortalecer los conocimientos de los aprendices y promover la aplicación de buenas prácticas de higiene e inocuidad en los diferentes procesos de la industria alimentaria.

Día 2: 11/03/2026

Actividades ejecutadas

09:00 am - 10:00 am: Se impartió conocimiento sobre la normatividad vigente aplicable a los diferentes procesos productivos en la industria de alimentos, abordando las disposiciones generales y la clasificación de los alimentos. Durante la actividad formativa se explicó la importancia del cumplimiento de la normativa sanitaria para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos, fortaleciendo así los conocimientos de los aprendices frente a los lineamientos que regulan la producción, transformación y comercialización de productos alimenticios.

10:00 am - 12:00 pm: Se realizó la verificación del cumplimiento sanitario conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, teniendo en cuenta los criterios de inspección, vigilancia y control aplicados por la autoridad sanitaria competente (INVIMA o UAESA). Durante la actividad se revisaron aspectos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias, las prácticas de manipulación de alimentos y el cumplimiento de la normatividad vigente, con el fin de fortalecer en los aprendices la importancia de garantizar la inocuidad y calidad en los procesos de producción y manejo de alimentos.

13:00 pm - 15:00 pm: e realizó un taller sobre la clasificación de los alimentos y los riesgos sanitarios, en el cual se abordaron los diferentes tipos de alimentos según su nivel de riesgo (alto, medio y bajo), así como los posibles peligros que pueden afectar su inocuidad durante las etapas de producción, manipulación, almacenamiento y comercialización. Durante la actividad se promovió la participación de los aprendices mediante ejercicios prácticos y análisis de casos, con el fin de fortalecer sus conocimientos sobre la identificación de riesgos sanitarios y la aplicación de prácticas higiénicas que garanticen la seguridad e inocuidad de los alimentos.

Día 3: 12/03/2026

Actividades ejecutadas

09:00 am - 10:00 am: Se impartió conocimiento sobre la normatividad vigente aplicable a los diferentes procesos productivos en la industria de alimentos, abordando los lineamientos relacionados con la infraestructura adecuada para el procesamiento, almacenamiento, comercialización, transporte y demás actividades asociadas a la cadena alimentaria.

Durante la actividad formativa se explicaron las condiciones sanitarias que deben cumplir las instalaciones, equipos y áreas de trabajo, de acuerdo con la normativa vigente, con el fin de garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos en cada una de las etapas del proceso productivo. Asimismo, se fortalecieron los conocimientos de los aprendices frente a la importancia de cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos para la adecuada manipulación y manejo de alimentos.

10:00 am – 15:00 pm: Se aplicaron prácticas higiénicas conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, incluyendo el adecuado lavado de manos, uso de elementos de protección personal (EPP) y la limpieza y desinfección de áreas, utensilios y equipos utilizados en la manipulación de alimentos.

Durante la actividad se reforzó la importancia de mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en cada etapa del proceso, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar su inocuidad, fortaleciendo así las buenas prácticas de manipulación en los aprendices.

Día 4: 13/03/2026
Actividades ejecutadas

09:00 am - 10:00 am: Se impartió conocimiento sobre la normatividad vigente aplicable a los diferentes procesos productivos en la industria de alimentos, haciendo énfasis en el plan de saneamiento y sus diferentes programas.

Durante la actividad formativa se abordaron los componentes del plan de saneamiento, tales como programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable, resaltando su importancia para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y la inocuidad de los alimentos en los procesos de producción y manipulación.

10:00 am - 12:00 pm: Se realizó un diagnóstico inicial del cumplimiento sanitario, tomando como referencia los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las políticas internas de la empresa.

Durante esta actividad se evaluaron las condiciones higiénico-sanitarias, los procedimientos implementados y las prácticas de manipulación de alimentos, con el fin de identificar el nivel de cumplimiento normativo, detectar posibles oportunidades de mejora y fortalecer la aplicación de los requisitos sanitarios en los procesos productivos de la industria alimentaria.

13:00 pm - 15:00 pm: Se implementaron acciones correctivas frente a los hallazgos detectados durante las inspecciones internas, con el propósito de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias y fortalecer el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la normatividad vigente.

Estas acciones permitieron corregir las no conformidades identificadas, optimizar los procedimientos operativos y garantizar el adecuado desarrollo de las actividades relacionadas con la manipulación y procesamiento de alimentos.

16:00 pm - 17:00 pm: Se realizó desplazamiento desde el municipio de Saravena hacia el municipio de Tame, una vez finalizadas las actividades de formación programadas.

NOTA: Las actividades se desarrollarán en el municipio de Saravena, Vereda puerto Nariño, Según las necesidades establecidas por la comunidad en capacitación de curso complementario con los siguientes resultados de aprendizaje:

- aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

Desplazamientos Ruta de regreso: Saravena - Tame
Medio de transporte: Terrestre - Transporte público

RESULTADOS:

- Se desarrollaron las actividades de formación programadas con los aprendices de la ficha No. 3429855 en el municipio de Saravena, cumpliendo con los resultados de aprendizaje establecidos.
- Se fortalecieron los conocimientos de los aprendices en higiene y manipulación de alimentos, aplicando los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 9 de 1979.
- Se promovió la aplicación de prácticas higiénico-sanitarias, tales como el lavado adecuado de manos, uso de elementos de protección personal y limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- Se orientó a los aprendices en la identificación de riesgos sanitarios y clasificación de los alimentos, fortaleciendo las buenas prácticas dentro de los procesos productivos de la industria alimentaria.
- Se garantizó el acompañamiento técnico y pedagógico a los aprendices, contribuyendo al fortalecimiento del proceso formativo en el marco de la estrategia CampeSENA.

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

1. Registro Fotográfico
2. Tiquetes.

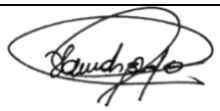
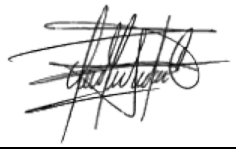
COMPROMISO

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Se dio cumplimiento a la normatividad vigente para el desarrollo de las actividades.	XANDRITH STEPHANNY BELTRAN CORTINA	Del 10 al 13 de marzo de 2026

CONCLUSIONES:

Las actividades de formación desarrolladas permitieron fortalecer los conocimientos de los aprendices en temas relacionados con higiene y manipulación de alimentos, así como en el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, especialmente la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 9 de 1979. A través de la socialización de contenidos, talleres prácticos, evaluaciones y acompañamiento técnico, se promovió la identificación de riesgos sanitarios, la correcta clasificación de los alimentos y la aplicación de prácticas higiénico-sanitarias adecuadas durante

los procesos de manipulación y producción. Estas acciones contribuyeron al cumplimiento de los resultados de aprendizaje establecidos para la ficha No. 3429855, fortaleciendo el proceso formativo de los aprendices y aportando al desarrollo de competencias técnicas en el marco de la estrategia CampeSENA.

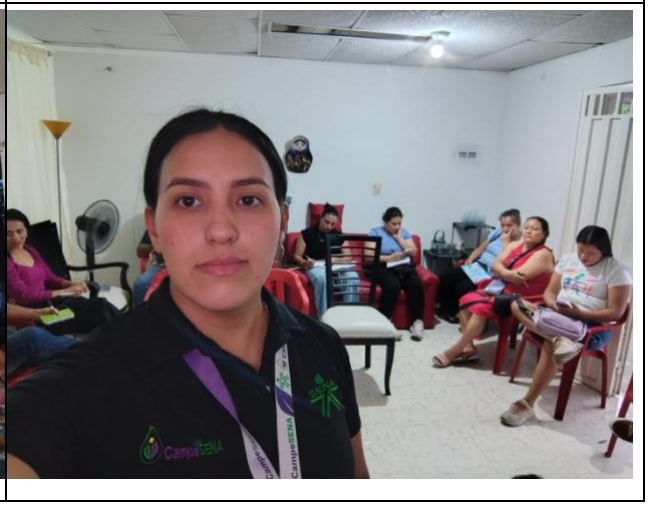
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
XANDRITH STEPHANNY BELTRAN CORTINA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
SUPERVISOR INSTRUCTOR G14	FREDY MAURICIO TORRES CÁCERES	

REGISTRO FOTOGRÁFICO











COOTRANSTAME

Versión: 01
15/12/2021
CT-F-OP-091

NIT: 892099421- 1

Documento equivalente electrónico
Transporte Terrestre de Pasajeros

DESPACHO TAME

TERMINAL DE TRANSPORTE-MODULO 6B-7

Teléfono: 3104800005

Tiquete: 33357535

Documento Equivalente: 33357535

Convenio:

Identificación:	CC 1096238834
Pasajero:	XANDRITH STEPHANNY BELTRAN CORTINA
Teléfono:	3222419245
Correo:	

Fecha Salida:	**10/03/2026**
Hora Salida:	**09:10 a. m.**
Trayecto:	**TAME - SARAVENA**
Vehículo:	**5030 - SMJ508**
Tipo Vehículo:	**AUTOMOVIL**
No. Silla:	**2**

Estampilla:	$0
Valor Tiquete:	$33,000
Valor Descuento:	$3,000
Valor Total:	**$30,000**
Forma de Pago:	Contado

Observaciones:

Fecha Generación: 3/10/2026 1:14:51 PM

CUDE:
5cb514ad6485d2c464d57f17ca15bf7a115bd019b4a9c268f76aab82d
e3d3e321e5cdf3f549d870b8576e44d062d3164

Atendido por: ROCIO ROJAS ANDRADE

Al usar los servicios autorizó el tratamiento de mis datos personales según las políticas de CootransTame contenidas en **www.cootranstame.com/normativa**

Documento generado por Gestrans - SoftTools. Nit 890.319.193-3 | CootransTame NIT 892.099.421-1



COOTRANSARARE

Vigilado
SuperTransporte

COOTRANSARARE LTDA

NIT 890504145-2
DESPACHO SARAVENA
CALLE 29 N 16 54 SARAVENA
Teléfono 320 374 7183

Fecha Venta	2026/03/13
N° Tiquete	070674
Identificación	1096238834
Pasajero	BELTRAN CORTINA
Teléfono	
Fecha Salida:	2026/03/13
Hora Salida:	
Trayecto:	**SARAVENA-TAME**
Placa:	SMJ713
N° Interno	**673** **TAXI INTERM.**
N° Silla:	
Valor Tiquete:	$34,900
Valor Total:	$35,000
Forma de Pago	C

Atendido por: CENTRAL

Al usar los servicios autorizo el tratamiento de mis datos personales según las políticas de Cootransarare Ltda.

UFE
91df4be4952d0dbb1a8229841d427d189fdae3068
92daa2e96794ac6046976499ba794a185ea4152493