Informe Parcial de Actividades No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 1401 de 2026-01-29 cuyo Objeto: PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

Yopal, 03 de Marzo del 2026.

Sr(a)
FREDY ALEXANDER GONZALEZ GIRON
DIRECTOR(A) TÉCNICO(A) EMPRESARIAL SECRETARIO(A) DE AGRICULTURA (E)
Ciudad

Ref: Informe de Actividades No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 1401 de 2026-01-29.

Cordial Saludo

En cumplimiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN de la referencia, relaciono a continuación las actividades realizadas desde: 30/01/2026 hasta 28/02/2026.

A. ANTECEDENTES:

1. OBJETO: PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

2. PLAZO DE EJECUCIÓN: Seis (6) MESES

3. FECHA DE INICIO: 2026-01-30

4. FECHA DE TERMINACIÓN: 2026-07-29

5. SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN:

Acta No.	Tiempo
-	-

Acta No.	Fecha Reinicio
-	-

6. PRÓRROGAS:

Contrato Adicional No.	Tiempo
-	-

7. NUEVA FECHA TERMINACIÓN: 2026-07-29

8. VALOR INICIAL DEL CONTRATO: $21.168.000,00 M.L.C.

9. ADICIONES: $0,00 M.L.C.

10. VALOR DEFINITIVO CONTRATO: $21.168.000,00 M.L.C.

B. ESTADO FÍSICO:

Powered by CamScanner

Informe Parcial de Actividades No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 1401 de 2026-01-29 cuyo Objeto: PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

Hasta la fecha 28/02/2026, el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. 1401 presenta una ejecución del 16.66% contra una programada del 100%.

C. ESTADO FINANCIERO:

	Valor	Anticipo	
CONTRATO INICIAL	$21.168.000,00	$0,00	
ADICIONAL	$0,00	$0,00	
TOTAL CONTRATO	$21.168.000,00	$0,00	
	Valor Acta	Amortiza	Valor Pagado
PRESENTE INFORME	$3.528.000,00	$0,00	$3.528.000,00
POR EJECUTAR	$17.640.000,00		
TOTAL	$21.168.000,00	$0,00	$3.528.000,00

VALOR A PAGAR EN LA PRESENTE ACTA NO. 1: $3.528.000,00 M.L.C.

D. ACTIVIDADES:

Para dar cumplimiento al objeto contractual, el contratista deberá desarrollar las siguientes actividades: 1. Realizar levantamiento de Información "In Situ" en la sala de procesos o domicilio de las empresas asignadas. El técnico debe estar presente durante un ciclo completo de fabricación (desde que sacan la materia prima hasta que el producto está listo). Traducir las medidas caseras a medidas técnicas. Identificación de Tiempos y Temperaturas. Esta actividad debe generar un informe del proceso, técnica o metodología de producción utilizada. 2. Realizar Estandarización y Diagramación de la información en las empresas de transformación asignadas: Crear del Diagrama de Flujo: construir con el emprendedor el mapa del proceso usando bloques sencillos (Recibo -> Lavado -> Corte -> Cocción -> Empaque). Definición de Variables Críticas: Establecer cuáles son los pasos donde "no se puede fallar". Redacción del Procedimiento Operativo Estandarizado (POE): Escribir el documento en limpio, usando verbos en infinitivo (Lavar, Cortar, Medir) y lenguaje claro. Esta actividad debe generar un diagrama de flujo por empresa asignadas. 3. Realizar Validación y Ficha Técnica Final de los procesos de las empresas asignadas. De acuerdo a la información y datos recaudados generar ficha técnica de los productos. La ficha técnica debe registrarse en el formato que pide el INVIMA o los clientes comerciales, que incluye: Nombre del producto. Composición (Ingredientes en orden). Presentación (Bolsa de 500g, Frasco de 200ml). Vida útil (¿Cuánto dura antes de vencerse?). Condiciones de conservación (¿Requiere nevera o temperatura ambiente?). Esta actividad debe generar las fichas técnicas de los productos transformados por las empresas. 4. Realizar soporte técnico profesional en Mesas Técnicas de Trabajo, asistencias técnicas a empresas, reuniones, convocatorias público, entre otras, que tengan como objetivo acciones al logro de certificados INVIMA de las empresas casanareñas. 5. Apoyar la convocatoria para la selección de beneficiarios del grupo de asistencia 2026-2.

E. ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Actividad Realizada	Porcentaje(%)	Referencia
Para el desarrollo de esta actividad, se está adelantando un proceso de acercamiento y caracterización con las diferentes empresas y/o productores de proteína blanca, con el propósito de evaluar su estado actual en términos técnicos, operativos y sanitarios, así como socializar los objetivos, alcances y metodología de intervención del equipo de asistencia técnica. A la fecha, se han realizado las siguientes visitas técnicas: 1.1 El día 13 de febrero de 2026 se realizó visita técnica al	16.66	1

Powered by CamScanner

Informe Parcial de Actividades No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 1401 de 2026-01-29 cuyo Objeto: PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

empresario Jhon Fredy Pérez, propietario de la empresa Fieritos con Sabor a Llano, ubicada en la Carrera 31A No. 30–90, con el propósito de efectuar el reconocimiento in situ del proceso productivo asociado a la transformación de carne de cerdo, específicamente en la elaboración de bastimento llanero, aceite, chicharrones, génovas y chorizos. Durante la jornada se evaluaron las condiciones operativas, higiénico-sanitarias y organizacionales del establecimiento, así como la disposición del empresario para vincularse al proceso de asistencia técnica orientado al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), con miras a la obtención del respectivo registro o autorización sanitaria. Adicionalmente, se aplicó un instrumento de diagnóstico empresarial para recopilar información relacionada con la estructura organizacional, ventajas competitivas, descripción detallada de los procesos de elaboración, costos de producción y principales problemáticas identificadas. Como resultado de la visita, el equipo técnico de proteína blanca asumió el compromiso de brindar acompañamiento integral y asesoría especializada en la estructuración documental, adecuación de procesos y demás requerimientos necesarios para avanzar en el trámite ante el INVIMA. 1.2 El día 17 de febrero de 2025 se realizó visita técnica a la señora Diana Torres, propietaria de una unidad productiva porcícola, con el propósito de conocer la dinámica de producción de lechones, identificar las principales dificultades técnicas y operativas presentadas en el proceso y evaluar las condiciones generales del establecimiento. Durante la visita se evidenció que, además de la actividad primaria, en la porcícola se desarrollan procesos de transformación de carne de cerdo bajo la marca registrada CEREPO. La empresa cuenta con cuatro registros sanitarios otorgados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) para los siguientes productos: chorizo con finas hierbas, chorizo picante, chorizo tipo cóctel, génova de cerdo y costilla ahumada. Adicionalmente, la empresaria manifestó su interés en gestionar el registro sanitario ante el INVIMA para los productos de relleno y manteca de cerdo, con el fin de ampliar su portafolio y comercialización formal. Como resultado de la visita, el equipo técnico de proteína blanca asumió el compromiso de brindar acompañamiento y asesoría integral en la estructuración documental, cumplimiento de requisitos sanitarios y demás gestiones necesarias para adelantar el trámite correspondiente ante el INVIMA. 1.3 El día El día 18 de febrero de 2026 se realizó visita técnica al señor Edilberto Castro, representante de la empresa Huevo Dorado del Casanare, con el propósito de socializar la iniciativa del clúster de proteína blanca y evaluar su posible vinculación al proceso. Durante la jornada se aplicó el instrumento de diagnóstico empresarial, orientado a recopilar información sobre la trayectoria de la empresa, principales problemáticas, ventajas competitivas y el rol estratégico que podría asumir dentro de la iniciativa clúster. Posteriormente, se acordó realizar visita al galpón de producción con capacidad instalada para 1.000 gallinas ponedoras, donde se evidenció una disminución en los niveles de producción, atribuida principalmente al incremento en los costos del alimento concentrado, lo cual afecta la competitividad frente a grandes granjas ubicadas en el departamento de Santander. Finalmente, el empresario manifestó que se encuentra en proceso de diversificación productiva mediante la implementación de la línea de producción de carne de pollo, destacando su interés en fortalecer y ampliar la capacidad operativa de la empresa.		
Durante el presente periodo de cobro no se ejecutaron acciones directas asociadas a esta actividad, en razón a que actualmente se encuentra en curso la fase de identificación y selección de las seis (6) empresas beneficiarias. Para tal efecto, se están realizando visitas técnicas a las diferentes unidades productivas, con el fin de evaluar criterios técnicos, operativos y organizacionales que permitan definir de manera objetiva las empresas que serán priorizadas. Una vez concluido el proceso de selección, se dará inicio formal a la implementación de las actividades contempladas en el plan de trabajo.	16.66	2
Durante el presente periodo de cobro no se ejecutaron acciones directas asociadas a esta actividad, en razón a que actualmente se encuentra en curso la fase de identificación y selección de las seis (6) empresas beneficiarias. Para tal efecto, se están realizando visitas técnicas a las diferentes unidades productivas, con el fin de evaluar criterios técnicos, operativos y organizacionales que permitan definir de manera objetiva las empresas que serán priorizadas. Una vez concluido el proceso de selección, se dará inicio formal a la implementación de las actividades contempladas en el plan de trabajo.	16.66	3
Para el desarrollo de esta actividad, se ejecutaron las siguientes acciones: 4.1 El día 4 de febrero de 2026 participé en una jornada de socialización técnica sobre los lineamientos y conceptos básicos establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). La sesión se llevó a cabo en la oficina de la Dirección Empresarial de la SDEAGYMA y fue orientada por la Dra. Doris Marcela Vega, referente de la Gobernación de Casanare en asuntos relacionados con la normativa sanitaria y regulatoria aplicable. Durante la jornada se abordaron aspectos técnicos tales como: requisitos para la habilitación y funcionamiento de establecimientos; cumplimiento de	16.66	4

Powered by CamScanner

Informe Parcial de Actividades No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 1401 de 2026-01-29 cuyo Objeto: PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

condiciones sanitarias; criterios técnicos para el diseño, localización y dotación de unidades sanitarias; especificaciones de equipos y utensilios; estructuración e implementación del sistema documental; requisitos y perfiles del personal manipulador; identificación y control de operaciones críticas del proceso; y mecanismos de verificación y control del producto, entre otros. La información socializada constituye un insumo fundamental para la planificación y ejecución de visitas técnicas a empresas y/o emprendimientos, en la medida en que fortalece las capacidades para brindar orientación especializada enfocada en la mejora continua de los procesos, el cumplimiento normativo y la mitigación de riesgos sanitarios. 4.2 El día 11 de febrero del 2026 asistí a la reunión de apertura con las empresas beneficiarias para recibir asistencia técnica en cumplimiento de requisitos sanitarios establecidos por el INVIMA. En esta jornada se invitaron los representantes de las empresas (TAURO CAFÉ, CAFÉ CICO PETALOS, CAFÉ ARTESANAL TAMARA AROMAS DEL PIEDEMONTE S.A.S., CAFÉ DE LA PEÑA, JARRO DE AGUA, CAFÉ RAIZON, CACAO CELIZA, ABRAZAME CHOCOLATE, CHOCOLATE ARTESANAL, D'JERSEY, AGROSALLA, ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES DE AGUAZUL Y COOPERATIVA INTEGRAL MEGA CARNES DE LA ORINOQUIA), quienes son los que van a hacer parte del proceso. La reunión inicio con la presentación y saludo de bienvenida, seguidamente se dio a conocer el alcance y objetivo de la misma. Seguidamente se presenta al personal técnico que estará acompañando a las empresas beneficiarias y se les explica que se llevarán a cabo las visitas correspondientes en el mes de febrero y marzo con el fin de realizar el diagnóstico y levantamiento de la información para elaborar por parte de los profesionales los documentos correspondientes. Posteriormente se llevarán a cabo las asistencias técnicas a través de capacitaciones para su implementación y una última visita para la entrega de documentos a cada empresa. Finalmente, los empresarios se comprometen a atender las visitas en las fechas y horarios indicados por los profesionales, suministrar la información necesaria para la elaboración de los documentos (diagramas de flujo, fichas técnicas, manuales, planes y programas) y a participar de las jornadas de capacitación para su implementación.		
Para esta actividad nos encontramos en el análisis de los sectores productivos del departamento, para así mismo identificar la necesidad de cada uno y luego proceder con dicha convocatoria.	16.66	5

F. OBSERVACIONES:

Atentamente,

ANGEL MARIO CURCHO BLANCO
Contratista

CONSTANCIA: El(La) suscrito(a) Supervisor(a) hace constar que verificada las actividades relacionadas en el presente informe y las pactadas en el contrato, se concluye que el Contratista ha cumplido con las actividades adquiridas en virtud del mismo.

Aprobó:

FREDY ALEXANDER GONZALEZ GIRON
Supervisor(a)

Powered by CamScanner

Informe Parcial de Actividades No. 1 del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 1401 de 2026-01-29 cuyo Objeto: PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

V.°B.°:

Powered by CamScanner

Yopal, 3 de marzo de 2026

Doctor(a)
FREDY ALEXANDER GONZALEZ GIRON
DIRECTOR TECNICO EMPRESARIAL
Yopal – Casanare

Ref.: Informe de actividades No. 1 del Contrato de Prestación de Servicios de Apoyo a la Gestión No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 No interno 1401 de 2026-01-29.

Cordial saludo.

En cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de Apoyo a la Gestión de la referencia, relaciono a continuación las actividades realizadas desde: 30/01/2026, hasta el 28/02/2026.

A. ANTECEDENTES:

1. OBJETO PRESTAR SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL LEVANTAMIENTO, ESTANDARIZACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO EN SEIS (6) EMPRESAS DEL SECTOR DE PROTEINA BLANCA DE CASANARE

2. PLAZO DE EJECUCIÓN:	seis (6) meses
3. FECHA DE INICIO:	30/01/2026
4. FECHA DE TERMINACIÓN	29/07/2026
5. SUSPENSIONES	
6. PRORROGAS	
7. NUEVA FECHA TERMINACIÓN:	Seleccionar fecha
8. VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 21.168.000,00 M/CTE
9. ADICIONES	$ 0,00
10.VALOR DEFINITIVO CONTRATO	$ 21.168.000,00 M/CTE

B. ESTADO FÍSICO:

Hasta la fecha 28/02/2026 el Contrato de Prestación de Servicios de Apoyo a la Gestión No. SECOP II CAS-SDEAGYMA-CDPSAG-0029-2026 No interno 1401 de 2026-01-29, presenta una ejecución del 16.66% contra una programada del 100%.

Powered by CamScanner

C. ESTADO FINANCIERO.

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 21.168.000,00
VALOR DE ANTICIPO(S)	$
VALOR EJECUTADO	$ 3.528.000,00
SALDO POR FACTURAR	$ 17.640.000,00
VALOR PRESENTE ACTA	$ 3.528.000,00
VALOR AMORTIZAR PRESENTE ACTA	$
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$ 3.528.000,00
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO	$

D. ACTIVIDADES:

1. Realizar levantamiento de Información " In Situ" en la sala de procesos o domicilio de las empresas asignadas. El técnico debe estar presente durante un ciclo completo de fabricación (desde que sacan la materia prima hasta que el producto está listo). Traducir las medidas caseras a medidas técnicas. Identificación de Tiempos y Temperaturas. Esta actividad debe generar un informe del proceso, técnica o metodología de producción utilizada.

2. Realizar Estandarización y Diagramación de la información en las empresas de transformación asignadas: Crear del Diagrama de Flujo: construir con el emprendedor el mapa del proceso usando bloques sencillos (Recibo -> Lavado -> Corte -> Cocción -> Empaque). Definición de Variables Críticas: Establecer cuáles son los pasos donde "no se puede fallar". Redacción del Procedimiento Operativo Estandarizado (POE): Escribir el documento en limpio, usando verbos en infinitivo (Lavar, Cortar, Medir) y lenguaje claro. Esta actividad debe generar un diagrama de flujo por empresa asignadas.

3. Realizar validación y Ficha Técnica Final de los procesos de las empresas asignadas. De acuerdo a la información y datos recaudados generar ficha técnica de los productos. La ficha técnica debe registrarse en el formato que pide el INVIMA o los clientes comerciales, que incluye: Nombre del producto. Composición (Ingredientes en orden). Presentación (Bolsa de 500g, Frasco de 200ml). Vida útil (¿Cuánto dura antes de vencerse?). Condiciones de conservación (¿Requiere nevera o temperatura ambiente?). Esta actividad debe generar las fichas técnicas de los productos transformados por las empresas.
4. Realizar soporte técnico profesional en Mesas Técnicas de Trabajo, asistencias técnicas a empresas, reuniones, convocatorias público, entre otras, que tengan como objetivo acciones al logro de certificados INVIMA de las empresas casanareñas.

5. Apoyar la convocatoria para la selección de beneficiarios del grupo de asistencia 2026-2.

Powered by CamScanner

E. ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

ÍTEM 1	PORCENTAJE 16.66 %	ACTIVIDAD REFERENCIADA 1

Realizar levantamiento de Información " In Situ" en la sala de procesos o domicilio de las empresas asignadas. El técnico debe estar presente durante un ciclo completo de fabricación (desde que sacan la materia prima hasta que el producto está listo). Traducir las medidas caseras a medidas técnicas. Identificación de Tiempos y Temperaturas. Esta actividad debe generar un informe del proceso, técnica o metodología de producción utilizada.

Para el desarrollo de esta actividad, se está adelantando un proceso de acercamiento y caracterización con las diferentes empresas y/o productores de proteína blanca, con el propósito de evaluar su estado actual en términos técnicos, operativos y sanitarios, así como socializar los objetivos, alcances y metodología de intervención del equipo de asistencia técnica.

A la fecha, se han realizado las siguientes visitas técnicas:

1.1 El día 13 de febrero de 2026 se realizó visita técnica al empresario Jhon Fredy Pérez, propietario de la empresa Fieritos con Sabor a Llano, ubicada en la Carrera 31A No. 30–90, con el propósito de efectuar el reconocimiento in situ del proceso productivo asociado a la transformación de carne de cerdo, específicamente en la elaboración de bastimento llanero, aceite, chicharrones, génovas y chorizos.

Durante la jornada se evaluaron las condiciones operativas, higiénico-sanitarias y organizacionales del establecimiento, así como la disposición del empresario para vincularse al proceso de asistencia técnica orientado al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), con miras a la obtención del respectivo registro o autorización sanitaria.

Adicionalmente, se aplicó un instrumento de diagnóstico empresarial para recopilar información relacionada con la estructura organizacional, ventajas competitivas, descripción detallada de los procesos de elaboración, costos de producción y principales problemáticas identificadas.

Como resultado de la visita, el equipo técnico de proteína blanca asumió el compromiso de brindar acompañamiento integral y asesoría especializada en la estructuración documental, adecuación de procesos y demás requerimientos necesarios para avanzar en el trámite ante el INVIMA.

Anexo 1.1 Acta resumen.
Anexo 1.2 Encuesta de diagnóstico.

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO



Imagen 1. Visita técnica a la empresa Fieritos con Sabor a Llano – Yopal.

1.2 El día 17 de febrero de 2025 se realizó visita técnica a la señora Diana Torres, propietaria de una unidad productiva porcícola, con el propósito de conocer la dinámica de producción de lechones, identificar las principales dificultades técnicas y operativas presentadas en el proceso y evaluar las condiciones generales del establecimiento.

Durante la visita se evidenció que, además de la actividad primaria, en la porcícola se desarrollan procesos de transformación de carne de cerdo bajo la marca registrada CEREPO. La empresa cuenta con cuatro registros sanitarios otorgados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) para los siguientes productos: chorizo con finas hierbas, chorizo picante, chorizo tipo cóctel, génova de cerdo y costilla ahumada.

Adicionalmente, la empresaria manifestó su interés en gestionar el registro sanitario ante el INVIMA para los productos de rellena y manteca de cerdo, con el fin de ampliar su portafolio y comercialización formal.

Como resultado de la visita, el equipo técnico de proteína blanca asumió el compromiso de brindar acompañamiento y asesoría integral en la estructuración documental, cumplimiento de requisitos sanitarios y demás gestiones necesarias para adelantar el trámite correspondiente ante el INVIMA.

Anexo 1.3 Acta resumen.
Anexo 1.4 Encuesta de diagnóstico.

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO



Imagen 2. Visita técnica a la Porcicola Casanare – Yopal.

1.3 El día El día 18 de febrero de 2026 se realizó visita técnica al señor Edilberto Castro, representante de la empresa Huevo Dorado del Casanare, con el propósito de socializar la iniciativa del clúster de proteína blanca y evaluar su posible vinculación al proceso.

Durante la jornada se aplicó el instrumento de diagnóstico empresarial, orientado a recopilar información sobre la trayectoria de la empresa, principales problemáticas, ventajas competitivas y el rol estratégico que podría asumir dentro de la iniciativa clúster.

Posteriormente, se acordó realizar visita al galpón de producción con capacidad instalada para 1.000 gallinas ponedoras, donde se evidenció una disminución en los niveles de producción, atribuida principalmente al incremento en los costos del alimento concentrado, lo cual afecta la competitividad frente a grandes granjas ubicadas en el departamento de Santander.

Finalmente, el empresario manifestó que se encuentra en proceso de diversificación productiva mediante la implementación de la línea de producción de carne de pollo, destacando su interés en fortalecer y ampliar la capacidad operativa de la empresa.

Anexo 1.5 Acta resumen.
Anexo 1.6 Encuesta de diagnóstico.

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO



Imagen 3. Visita técnica a la empresa Huevo Dorado del Casanare – Yopal.

ITEM 2	PORCENTAJE 16.66 %	ACTIVIDAD REFERENCIADA 2

Realizar Estandarización y Diagramación de la información en las empresas de transformación asignadas: Crear del Diagrama de Flujo: construir con el emprendedor el mapa del proceso usando bloques sencillos (Recibo -> Lavado -> Corte -> Cocción -> Empaque). Definición de Variables Críticas: Establecer cuáles son los pasos donde "no se puede fallar". Redacción del Procedimiento Operativo Estandarizado (POE): Escribir el documento en limpio, usando verbos en infinitivo (Lavar, Cortar, Medir) y lenguaje claro. Esta actividad debe generar un diagrama de flujo por empresa asignadas.

Durante el presente periodo de cobro no se ejecutaron acciones directas asociadas a esta actividad, en razón a que actualmente se encuentra en curso la fase de identificación y selección de las seis (6) empresas beneficiarias.

Para tal efecto, se están realizando visitas técnicas a las diferentes unidades productivas, con el fin de evaluar criterios técnicos, operativos y organizacionales que permitan definir de manera objetiva las empresas que serán priorizadas.

Una vez concluido el proceso de selección, se dará inicio formal a la implementación de las actividades contempladas en el plan de trabajo.

ITEM 3	PORCENTAJE 16.66 %	ACTIVIDAD REFERENCIADA 3

Realizar validación y Ficha Técnica Final de los procesos de las empresas asignadas. De acuerdo a la información y datos recaudados generar ficha técnica de los productos. La ficha técnica debe registrarse en el formato que pide el INVIMA o los clientes comerciales, que incluye: Nombre del producto. Composición (Ingredientes en orden). Presentación (Bolsa de 500g, Frasco de 200ml). Vida útil (¿Cuánto dura antes de vencerse?). Condiciones de conservación (¿Requiere nevera o temperatura ambiente?). Esta actividad debe generar las fichas técnicas de los productos transformados por las empresas.

Powered by CamScanner

Durante el presente periodo de cobro no se ejecutaron acciones directas asociadas a esta actividad, en razón a que actualmente se encuentra en curso la fase de identificación y selección de las seis (6) empresas beneficiarias.

Para tal efecto, se están realizando visitas técnicas a las diferentes unidades productivas, con el fin de evaluar criterios técnicos, operativos y organizacionales que permitan definir de manera objetiva las empresas que serán priorizadas.

Una vez concluido el proceso de selección, se dará inicio formal a la implementación de las actividades contempladas en el plan de trabajo.

ÍTEM 4	PORCENTAJE 16.66 %	ACTIVIDAD REFERENCIADA 4

Realizar soporte técnico profesional en Mesas Técnicas de Trabajo, asistencias técnicas a empresas, reuniones, convocatorias público, entre otras, que tengan como objetivo acciones al logro de certificados INVIMA de las empresas casanareñas.

Para el desarrollo de esta actividad, se ejecutaron las siguientes acciones:

4.1 El día 4 de febrero de 2026 participé en una jornada de socialización técnica sobre los lineamientos y conceptos básicos establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). La sesión se llevó a cabo en la oficina de la Dirección Empresarial de la SDEAGYMA y fue orientada por la Dra. Doris Marcela Vega, referente de la Gobernación de Casanare en asuntos relacionados con la normativa sanitaria y regulatoria aplicable.

Durante la jornada se abordaron aspectos técnicos tales como: requisitos para la habilitación y funcionamiento de establecimientos; cumplimiento de condiciones sanitarias; criterios técnicos para el diseño, localización y dotación de unidades sanitarias; especificaciones de equipos y utensilios; estructuración e implementación del sistema documental; requisitos y perfiles del personal manipulador; identificación y control de operaciones críticas del proceso; y mecanismos de verificación y control del producto, entre otros.

La información socializada constituye un insumo fundamental para la planificación y ejecución de visitas técnicas a empresas y/o emprendimientos, en la medida en que fortalece las capacidades para brindar orientación especializada enfocada en la mejora continua de los procesos, el cumplimiento normativo y la mitigación de riesgos sanitarios.

Anexo 4.1 Lista de asistencia

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO

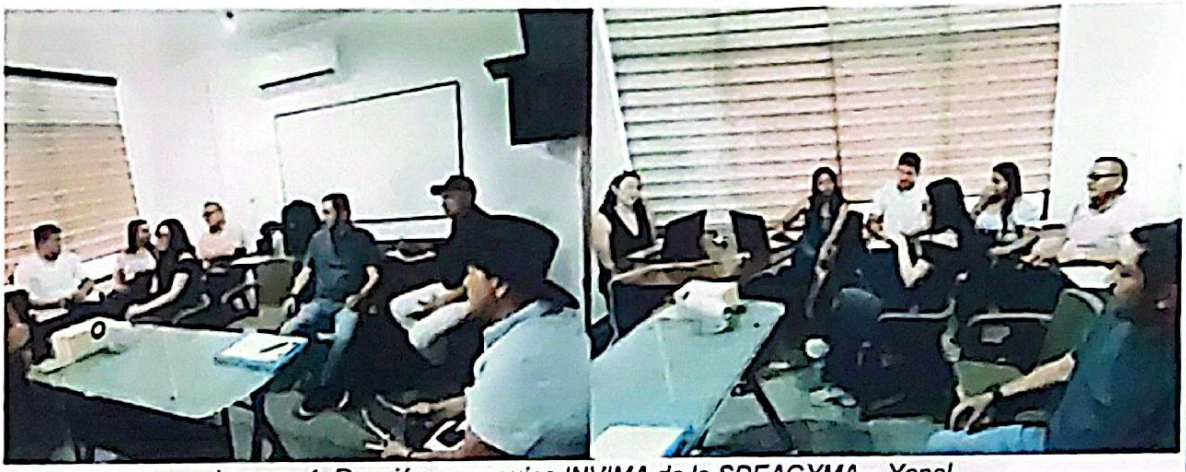


Imagen 4. Reunión con equipo INVIMA de la SDEAGYMA – Yopal.

4.2 El día 11 de febrero del 2026 asistí a la reunión de apertura con las empresas beneficiarias para recibir asistencia técnica en cumplimiento de requisitos sanitarios establecidos por el INVIMA. En esta jornada se invitaron los representantes de las empresas (TAURO CAFÉ, CAFÉ CICO PETALOS, CAFÉ ARTESANAL TAMARA AROMAS DEL PIEDEMONTE S.A.S., CAFÉ DE LA PEÑA, JARRO DE AGUA, CAFÉ RAIZON, CACAO CELIZA, ABRAZAME CHOCOLATE, CHOCOLATE ARTESANAL, D´JERSEY, AGROSALLA, ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES DE AGUAZUL Y COOPERATIVA INTEGRAL MEGA CARNES DE LA ORINOQUIA), quienes son los que van a hacer parte del proceso. La reunión inicio con la presentación y saludo de bienvenida, seguidamente se dio a conocer el alcance y objetivo de la misma.

Seguidamente se presenta al personal técnico que estará acompañando a las empresas beneficiarias y se les explica que se llevarán a cabo las visitas correspondientes en el mes de febrero y marzo con el fin de realizar el diagnóstico y levantamiento de la información para elaborar por parte de los profesionales los documentos correspondientes. Posteriormente se llevarán a cabo las asistencias técnicas a través de capacitaciones para su implementación y una última visita para la entrega de documentos a cada empresa.

Finalmente, los empresarios se comprometen a atender las visitas en las fechas y horarios indicados por los profesionales, suministrar la información necesaria para la elaboración de los documentos (diagramas de flujo, fichas técnicas, manuales, planes y programas) y a participar de las jornadas de capacitación para su implementación.

Anexo 4.2 Acta resumen.

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO



Imagen 5. Reunión de apertura con empresarios para fortalecimiento en requisitos sanitarios – Yopal.

ITEM 5	PORCENTAJE 16.66 %	ACTIVIDAD REFERENCIADA 5

Apoyar la convocatoria para la selección de beneficiarios del grupo de asistencia 2026-2.

Para esta actividad nos encontramos en el análisis de los sectores productivos del departamento, para así mismo identificar la necesidad de cada uno y luego proceder con dicha convocatoria.

F. OBSERVACIONES:

Atentamente,

ANGEL MARIO CURCHO BLANCO
Apoyo a la gestión

CONSTANCIA: El(a) suscrito(a) supervisor(a) hace constar que, verificadas las actividades relacionadas en el presente Informe y las pactadas en el contrato, se concluye que el contratista ha cumplido con las actividades adquiridas en virtud del mismo.

Aprobó:

FREDY ALEXANDER GONZALEZ GIRON
Director Técnico Empresarial

Revisó:

Powered by CamScanner

soi

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	[illegible]
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			ANGEL MARIO CURCHO BLANCO
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CALLE 20-29-65	TELÉFONO:	7777777
TIPO APORTANTE:	03-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
NÚMERO PLANILLA:	[illegible]	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES [illegible] AÑO [illegible]	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES [illegible] AÑO [illegible]
DÍAS DE MORA:	[illegible]		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	[illegible]	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	[illegible]

TOTAL APORTES A PENSIÓN

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
25-14	25-14 CLA PENSIONES	1	$ 8.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ [illegible]	$ 0	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
SUBTOTALES:										$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]

TOTAL APORTES A SALUD

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
[illegible]	EPS[illegible]-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 7.300	$ 0	$ [illegible]	$ 0	$ 7.300	$ [illegible]	$ 0	$ [illegible]
SUBTOTALES:													$ 7.300	$ [illegible]	$ 0	$ [illegible]

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD RP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD RP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 700	$ 700	$ [illegible]	$ 0	$ [illegible]
SUBTOTALES:									$ 700	$ [illegible]	$ 0	$ [illegible]

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	NOVEDADES	PENSIÓN ADMIN	PENSIÓN IBC	PENSIÓN COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	PENSIÓN TOTAL APORTE	SALUD ADMIN	SALUD IBC	SALUD COTIZACIÓN	VALOR ADRES	SALUD TOTAL APORTE	ARP ADMIN	ARP IBC	CENTRO DE TRABAJO	ARP TOTAL APORTE	PARAFISCALES IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC [illegible]	ANGEL MARIO CURCHO BLANCO	INDEPENDIENTE CON CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.[illegible]	NO	25-14 COLPENSIONES	$ [illegible]	$ 8.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 8.400	EPS[illegible]-SANITAS S.A	$ [illegible]	$ 7.300	$ 0	$ 7.300	14-23-POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A	$ [illegible]	[illegible]	$ 700	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 17.900

Planilla Pagada

[illegible] USUARIO: [illegible]

Powered by CamScanner

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Soi

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	[illegible]
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL			ANGEL MARIO CURCHO BLANCO
CRED/NAL/INCOPO			CASA*MAME
DIRECCIÓN	YOPAL	DEPARTAMENTO	YYYYYY
TIPO APORTANTE	CALLE 25-39-85	TELÉFONO	1 INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA	0-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE	Actividades regulatorias y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA	NO
APORTANTE ENCABEZADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA)	ÚNICO		

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA			TIPO DE PLANILLA		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	febrero AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD	MES	febrero AÑO 2026
DÍAS DE MORA		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd)		[illegible]	NÚMERO AUTORIZACIÓN		[illegible]

TOTAL APORTES A PENSIÓN

CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 280.200	$ 0	$ 280.200
SUBTOTALES										$ 280.200	$ 0	$ 280.200

TOTAL APORTES A SALUD

CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR EMPRENSIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR EMPRENSIDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR APRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR APRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS025	EPS025-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 216.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 216.800	$ 0	$ 0	$ 216.800
SUBTOTALES													$ 216.800	$ 0	$ 0	$ 216.800

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	INCAPACIDAD IRP PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 16.300	$ 16.300	$ 0	$ 0	$ 16.300
SUBTOTALES									$ 16.300	$ 0	$ 0	$ 16.300

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																				SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLTEMBAMO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	NO	RET	TDA	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	VTE	PENSIÓN ADMIN	PENSIÓN IBC	PENSIÓN COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	SALUD ADMIN	DÍAS COT	SALUD IBC	SALUD COTIZACIÓN	SALUD VALOR APRES	SALUD TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	ARP IBC	ARP CENTRO DE TRABAJO	ARP TOTAL APORTE	CCF IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDUC TOTAL APORTE
1	CC [illegible]	[illegible] BLANCO [illegible]	1-DEPENDIENTE 19-CUMPLIDO NUMERACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.750.000				NO																25-14 COLPENSIONES	1.750.000	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 363.200	EPS025-SANITAS S.A	1.750.000	$ 216.800	$ 0	$ 216.800	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1.750.000	0.522	$ 16.300	$ 16.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 517.400

Planilla Pagada

Powered by CamScanner