Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

Informe Parcial de Actividades No. 3 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, 11 de Mayo del 2026.

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

Ref: Informe de Actividades No. 3 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: 30/03/2026 hasta 29/04/2026.

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:

Informe Parcial de Actividades No. 3 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 29/04/2026, el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN No. 1401 presenta una ejecución del 50% 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
VALOR INFORME No. 1	$3.528.000,00	$0,00	$3.528.000,00
VALOR INFORME No. 2	$3.528.000,00	$0,00	$3.528.000,00
PRESENTE INFORME	$3.528.000,00	$0,00	$3.528.000,00
POR EJECUTAR	$10.584.000,00		
TOTAL	$21.168.000,00	$0,00	$10.584.000,00

VALOR A PAGAR EN LA PRESENTE ACTA NO. 3: $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 este periodo no se realizaron visitas técnicas, debido a que actualmente se está adelantando la programación y coordinación de las mismas, con el fin de ejecutarlas durante el próximo periodo de cobro. Por otra parte, en el Anexo 1.1 se presenta el avance del documento final, en el cual se	50	1

Informe Parcial de Actividades No. 3 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

consolidará la información recopilada durante las visitas a cada uno de los seis emprendimientos priorizados. A la fecha, se ha avanzado en la estructuración de la información correspondiente a la empresa Procesadora de Carnes Ariporo S.A.S.; asimismo, para el próximo periodo se proyecta presentar el avance de tres nuevas empresas y/o emprendimientos.		
Para este periodo no se realizaron visitas técnicas, debido a que actualmente se está adelantando la programación y coordinación de las mismas, con el fin de ejecutarlas durante el próximo periodo de cobro. Por otra parte, en el Anexo 2.1 se presenta el avance del documento final, en el cual se consolidará la elaboración de los diagramas de proceso a cada uno de los seis emprendimientos priorizados. A la fecha, se ha avanzado en el diseño del diagrama correspondiente a la empresa Procesadora de Carnes Ariporo S.A.S.; asimismo, para el próximo periodo se proyecta presentar el avance de tres nuevas empresas y/o emprendimientos.	50	2
Para este periodo no se realizaron visitas técnicas, debido a que actualmente se está adelantando la programación y coordinación de las mismas, con el fin de ejecutarlas durante el próximo periodo de cobro. Por otra parte, en el Anexo 3.1 se presenta el avance del documento final, en el cual se consolidará la elaboración de las fichas técnicas a cada uno de los seis emprendimientos priorizados. A la fecha, se ha avanzado en el diseño de la ficha técnica a la empresa Procesadora de Carnes Ariporo S.A.S.; asimismo, para el próximo periodo se proyecta presentar el avance de tres nuevas empresas y/o emprendimientos.	50	3
Para el desarrollo de esta actividad se ejecutaron las siguientes acciones: 4.1 El día 9 de abril de 2026, participé en reunión del Comité Acuícola del departamento de Casanare, espacio en el cual se contó con la participación de productores, asociaciones, entidades públicas y demás actores relacionados con la cadena acuícola. El objetivo principal de esta jornada fue analizar la situación actual del sector, identificar las principales necesidades de los productores y establecer estrategias orientadas al fortalecimiento de la actividad acuícola en el departamento. Durante el desarrollo de la reunión se abordaron temas relacionados con la producción y comercialización de especies acuícolas, dificultades en el acceso a insumos y alimento concentrado, costos de producción, fortalecimiento de los canales de comercialización y oportunidades de acceso a nuevos mercados. Asimismo, se socializaron convocatorias, programas y proyectos institucionales dirigidos al fortalecimiento del sector acuícola y al apoyo de pequeños y medianos productores. La importancia de este espacio radicó en que permitió generar un diálogo entre los diferentes actores de la cadena acuícola, aclarar inquietudes y plantear acciones conjuntas encaminadas al fortalecimiento del sector, promoviendo la articulación institucional y la búsqueda de alternativas que contribuyan al desarrollo productivo y comercial de la acuicultura en el departamento de Casanare. 4.2 El día 17 de abril de 2026 participé en el Consejo Seccional de Desarrollo Agropecuario, Pesquero, Forestal, Comercial y de Desarrollo Rural – CONSEA, realizado en el auditorio de la Cámara de Comercio de Casanare. Este espacio contó con la participación del Viceministro de Agricultura, el Gobernador de Casanare, el Secretario de Desarrollo Económico, así como productores y representantes de diversos sectores del departamento, consolidándose como un escenario clave de articulación institucional y diálogo territorial. Durante la jornada, el equipo Clúster de la SDEAGYMA presentó los avances alcanzados por cada una de sus líneas estratégicas, correspondientes a los clústeres de café y cacao, agroalimentario, proteína blanca y apícola. Esta socialización permitió dar a conocer la hoja de ruta definida, los logros obtenidos a la fecha y las acciones proyectadas para el fortalecimiento de cada uno de estos sectores productivos, promoviendo su desarrollo competitivo y sostenible. Finalmente, se realizó la revisión de los compromisos adquiridos en la sesión anterior, evaluando su nivel de cumplimiento y los avances logrados. Asimismo, se definieron y resaltaron nuevos compromisos orientados a continuar fortaleciendo la articulación entre las entidades y los actores del sector, con miras a impulsar el desarrollo rural integral del departamento. 4.3 El día 21 de abril del 2026 participe en jornada de fortalecimiento que se llevo a cabo en la de Comercio de Casanare, dirigido por la doctora Heidy Pérez de la Red de Abastecimiento Agroalimentario de la FAO y Luisa Fernanda Sánchez Prada, delegada de INVIMA. Se trataron temas de socialización del programa agroalimentario que esta desarrollando la FAO en el departamento de Casanare, también lo relacionado con Buenas Prácticas de Manufactura y requisitos del INVIMA para trasformadores. El objetivo de esta capacitación fue fortalecer las capacidades de los emprendedores y productores del departamento de Casanare, con el fin de impulsar el desarrollo y consolidación de sus iniciativas productivas, mejorando sus habilidades técnicas, administrativas y comerciales. Asimismo, se buscó brindar herramientas prácticas que les permitan optimizar sus procesos, cumplir con los requisitos normativos vigentes y adoptar buenas prácticas en sus unidades productivas. De igual manera, la capacitación estuvo orientada a fomentar una visión estratégica que facilite la toma de decisiones	50	

Informe Parcial de Actividades No. 3 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

informadas, el acceso a nuevos canales de comercialización y la generación de valor agregado en sus productos o servicios. Con ello, se pretende contribuir al incremento de su nivel de competitividad, promoviendo su posicionamiento en mercados locales y nacionales, así como su sostenibilidad y crecimiento a mediano y largo plazo. 4.4 El día 27 de abril de 2026 participé en una mesa de trabajo con el ICA y representantes de la cadena porcícola del departamento de Casanare. El objetivo principal de esta jornada fue identificar los predios en los que se realiza sacrificio frecuente de porcinos, con el fin de conocer las condiciones actuales de esta actividad y revisar el cumplimiento de los lineamientos sanitarios y normativos establecidos para el sector. Durante el desarrollo de la reunión, el ICA socializó los parámetros, requisitos y procedimientos que deben cumplir los productores y predios autorizados para llevar a cabo el sacrificio de porcinos en el departamento de Casanare. Asimismo, se abordaron temas relacionados con las condiciones sanitarias, medidas de bioseguridad, control de movilización animal y normatividad vigente aplicable a la cadena productiva. La importancia de este espacio radicó en que permitió aclarar inquietudes y fortalecer el conocimiento de los actores participantes frente a las exigencias y requerimientos que actualmente tiene la cadena porcícola en el departamento. De igual manera, se generó un espacio de diálogo interinstitucional que contribuye al fortalecimiento del sector, promoviendo prácticas adecuadas que garanticen la inocuidad, trazabilidad y cumplimiento de la normativa sanitaria en los procesos relacionados con la producción y sacrificio de porcinos.		
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.	50	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)

V.°B.°: _____

Scanned with CamScanner

Yopal, 11 de mayo de 2026

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

Ref.: Informe de actividades No. 3 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: 30/03/2026, hasta el 29/04/2026.

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 29/04/2026 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 50% contra una programada del 100%.

C. ESTADO FINANCIERO.

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 21.168.000,00
VALOR DE ANTICIPO(S)	$
VALOR EJECUTADO	$ 10.584.000,00
SALDO POR FACTURAR	$ 10.584.000,00
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.

E. ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

ÍTEM 1	PORCENTAJE 50 %	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 este periodo no se realizaron visitas técnicas, debido a que actualmente se está adelantando la programación y coordinación de las mismas, con el fin de ejecutarlas durante el próximo periodo de cobro.

Por otra parte, en el Anexo 1.1 se presenta el avance del documento final, en el cual se consolidará la información recopilada durante las visitas a cada uno de los seis emprendimientos priorizados. A la fecha, se ha avanzado en la estructuración de la información correspondiente a la empresa Procesadora de Carnes Ariporo S.A.S.; asimismo, para el próximo periodo se proyecta presentar el avance de tres nuevas empresas y/o emprendimientos.

ÍTEM 2	PORCENTAJE 50 %	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.

Para este periodo no se realizaron visitas técnicas, debido a que actualmente se está adelantando la programación y coordinación de las mismas, con el fin de ejecutarlas durante el próximo periodo de cobro.

Por otra parte, en el Anexo 2.1 se presenta el avance del documento final, en el cual se consolidará la elaboración de los diagramas de proceso a cada uno de los seis emprendimientos priorizados. A la fecha, se ha avanzado en el diseño del diagrama correspondiente a la empresa Procesadora de Carnes Ariporo S.A.S.; asimismo, para el próximo periodo se proyecta presentar el avance de tres nuevas empresas y/o emprendimientos.

ÍTEM 3	PORCENTAJE 50 %	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.

Para este periodo no se realizaron visitas técnicas, debido a que actualmente se está adelantando la programación y coordinación de las mismas, con el fin de ejecutarlas durante el próximo periodo de cobro.

Por otra parte, en el Anexo 3.1 se presenta el avance del documento final, en el cual se consolidará la elaboración de las fichas técnicas a cada uno de los seis emprendimientos priorizados. A la fecha, se ha avanzado en el diseño de la ficha técnica a la empresa Procesadora de Carnes Ariporo S.A.S.; asimismo, para el próximo periodo se proyecta presentar el avance de tres nuevas empresas y/o emprendimientos.

ÍTEM 4	PORCENTAJE 50 %	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 9 de abril de 2026, participé en reunión del Comité Acuícola del departamento de Casanare, espacio en el cual se contó con la participación de productores, asociaciones, entidades públicas y demás actores relacionados con la cadena acuícola. El objetivo principal de esta jornada fue analizar la situación actual del sector, identificar las principales necesidades de los productores y establecer estrategias orientadas al fortalecimiento de la actividad acuícola en el departamento.

Durante el desarrollo de la reunión se abordaron temas relacionados con la producción y comercialización de especies acuícolas, dificultades en el acceso a insumos y alimento concentrado, costos de producción, fortalecimiento de los canales de comercialización y oportunidades de acceso a nuevos mercados. Asimismo, se socializaron convocatorias, programas y proyectos institucionales dirigidos al fortalecimiento del sector acuícola y al apoyo de pequeños y medianos productores.

La importancia de este espacio radicó en que permitió generar un diálogo entre los diferentes actores de la cadena acuícola, aclarar inquietudes y plantear acciones conjuntas encaminadas al fortalecimiento del sector, promoviendo la articulación institucional y la búsqueda de alternativas que contribuyan al desarrollo productivo y comercial de la acuicultura en el departamento de Casanare.
Anexo 4.1 Lista de asistencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Imagen 1. Sesión del comité acuícola de Casanare.

4.2 El día 17 de abril de 2026 participé en el Consejo Seccional de Desarrollo Agropecuario, Pesquero, Forestal, Comercial y de Desarrollo Rural – CONSEA, realizado en el auditorio de la Cámara de Comercio de Casanare. Este espacio contó con la participación del Viceministro de Agricultura, el Gobernador de Casanare, el Secretario de Desarrollo Económico, así como productores y representantes de diversos sectores del departamento, consolidándose como un escenario clave de articulación institucional y diálogo territorial.

Durante la jornada, el equipo Clúster de la SDEAGYMA presentó los avances alcanzados por cada una de sus líneas estratégicas, correspondientes a los clústeres de café y cacao, agroalimentario, proteína blanca y apícola. Esta socialización permitió dar a conocer la hoja de ruta definida, los logros obtenidos a la fecha y las acciones proyectadas para el fortalecimiento de cada uno de estos sectores productivos, promoviendo su desarrollo competitivo y sostenible.

Finalmente, se realizó la revisión de los compromisos adquiridos en la sesión anterior, evaluando su nivel de cumplimiento y los avances logrados. Asimismo, se definieron y resaltaron nuevos compromisos orientados a continuar fortaleciendo la articulación entre las entidades y los actores del sector, con miras a impulsar el desarrollo rural integral del departamento.
Anexo 4.2 Lista de asistencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Imagen 2. Sesión del CONSEA en la Cámara de Comercio de Casanare.

4.3 El día 21 de abril del 2026 participe en jornada de fortalecimiento que se llevo a cabo en la de Comercio de Casanare, dirigido por la doctora Heidy Pérez de la Red de Abastecimiento Agroalimentario de la FAO y Luisa Fernanda Sánchez Prada, delegada de INVIMA. Se trataron temas de socialización del programa agroalimentario que esta desarrollando la FAO en el departamento de Casanare, también lo relacionado con Buenas Prácticas de Manufactura y requisitos del INVIMA para trasformadores.

El objetivo de esta capacitación fue fortalecer las capacidades de los emprendedores y productores del departamento de Casanare, con el fin de impulsar el desarrollo y consolidación de sus iniciativas productivas, mejorando sus habilidades técnicas, administrativas y comerciales. Asimismo, se buscó brindar herramientas prácticas que les permitan optimizar sus procesos, cumplir con los requisitos normativos vigentes y adoptar buenas prácticas en sus unidades productivas.

De igual manera, la capacitación estuvo orientada a fomentar una visión estratégica que facilite la toma de decisiones informadas, el acceso a nuevos canales de comercialización y la generación de valor agregado en sus productos o servicios. Con ello, se pretende contribuir al incremento de su nivel de competitividad, promoviendo su posicionamiento en mercados locales y nacionales, así como su sostenibilidad y crecimiento a mediano y largo plazo.
Anexo 4.3 Lista de asistencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO

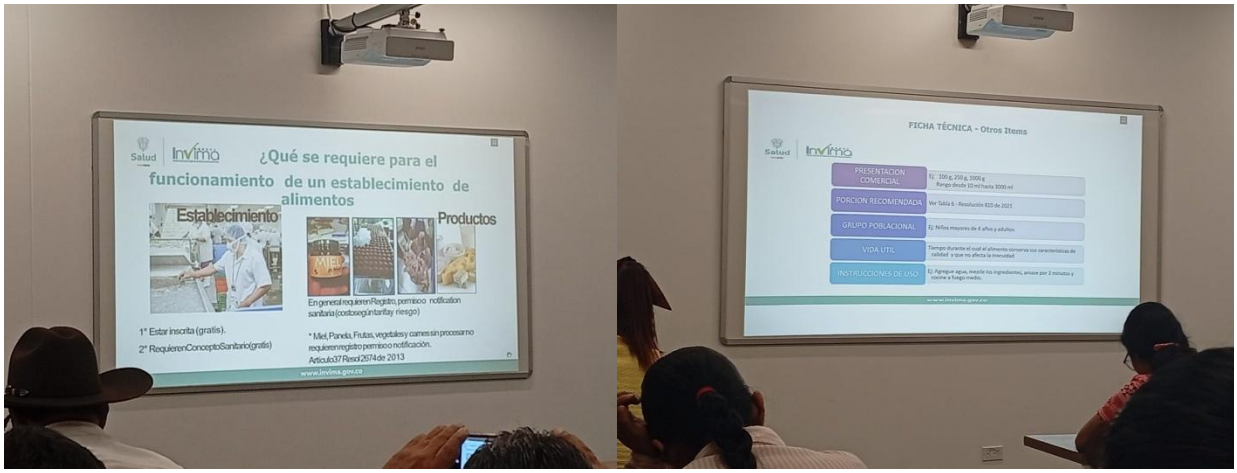


Imagen 3. Jornada de fortalecimiento con la FAO e INVIMA.

4.4 El día 27 de abril de 2026 participé en una mesa de trabajo con el ICA y representantes de la cadena porcícola del departamento de Casanare. El objetivo principal de esta jornada fue identificar los predios en los que se realiza sacrificio frecuente de porcinos, con el fin de conocer las condiciones actuales de esta actividad y revisar el cumplimiento de los lineamientos sanitarios y normativos establecidos para el sector.

Durante el desarrollo de la reunión, el ICA socializó los parámetros, requisitos y procedimientos que deben cumplir los productores y predios autorizados para llevar a cabo el sacrificio de porcinos en el departamento de Casanare. Asimismo, se abordaron temas relacionados con las condiciones sanitarias, medidas de bioseguridad, control de movilización animal y normatividad vigente aplicable a la cadena productiva.

La importancia de este espacio radicó en que permitió aclarar inquietudes y fortalecer el conocimiento de los actores participantes frente a las exigencias y requerimientos que actualmente tiene la cadena porcícola en el departamento. De igual manera, se generó un espacio de diálogo interinstitucional que contribuye al fortalecimiento del sector, promoviendo prácticas adecuadas que garanticen la inocuidad, trazabilidad y cumplimiento de la normativa sanitaria en los procesos relacionados con la producción y sacrificio de porcinos.
Anexo 4.4 Lista de asistencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO

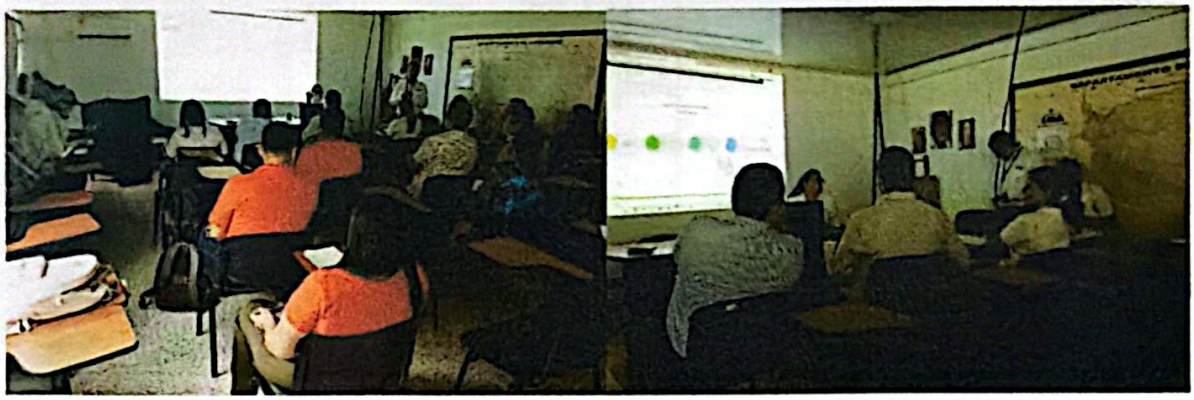


Imagen 4. Mesa de trabajo con el ICA y la cadena porcícola.

ÍTEM 5	PORCENTAJE 50 %	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:

Scanned with CamScanner

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	9659310
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			ANGEL MARIO CURCHO BLANCO
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CALLE 20-29-85	TELÉFONO:	7777777
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	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:	**4652240867**			TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES abril AÑO 2026			PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES abril AÑO 2026
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/04			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9996634748

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	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 280.200	$ 0	$ 280.200
SUBTOTALES:										**$ 280.200**	**$ 0**	**$ 280.200**

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	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 218.900
SUBTOTALES:													**$ 218.900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 218.900**

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	$ 18.300	$ 18.300	$ 0	$ 0	$ 18.300
SUBTOTALES:									**$ 18.300**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 18.300**

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 9659310	CURCHO BLANCO ANGEL MARIO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.750.905				NO																		25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.750.905	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.200	EPS005-SANITAS S.A	30	$ 1.750.905	$ 218.900	$ 0	$ 218.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	$ 1.750.905	9659310	$ 18.300		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 517.400

Planilla Pagada