PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, Mayo 2026

Señor (a)
LEONOR DUARTE NORIEGA
SUPERVISOR(A) Contrato CO1.PCCNTRCO1.9140833
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro Biotecnológico del Caribe
Valledupar – Cesar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **MAYO** 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 9140833 del 2026

KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77174849, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe-Programa de atención a población Victima del desplazamiento por la violencia, en Cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, Presento el Informe de actividades realizadas desde el 1 al 31 del mes de **MAYO** del 2026

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para el siguiente contrato la suma **$ 37.899.976** (TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS) y la forma de pago: (1) Un primer pago de **$1.579.166** (Un millón quinientos setenta y nueve mil ciento sesenta y seis pesos), (7) pagos iguales de marzo a octubre por valor de **$ 4.737.497** (Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos) y (1) un último pago hasta el 20 de octubre por valor de **$ 3.158.331** (Tres millones ciento cincuenta y ocho mil trescientos treinta y un pesos).

Plazo: 20 octubre 2026

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación en el Programa de Atención a Población Víctima del Desplazamiento por la violencia dentro de los programas de formación complementarios ofrecidos en el Centro Biotecnológico del Caribe-CBC de la regional Cesar.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación complementaria de acuerdo con la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI – G-013 vigente.	La Formación profesional integral en programa complementario se llevó a cabo la formación utilizando Estrategias Metodológicas para la construcción de conocimientos en la red de conocimiento Agrícola y área temática de Agroindustria.	Guía de aprendizaje, Atención de correos, Reuniones programadas según lineamiento institucional.
2	Utilizar diferentes metodologías de aprendizaje según el diseño curricular y las características de la formación a desarrollar.	La orientación del proceso formativo se desarrollara de manera teórico-práctica con el fin de permitir el alcance de los resultados del programa de formación complementario.	Evidencias fotográficas, lista de asistencia
3	Realizar alistamiento de las actividades de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje, seleccionando, adaptando y elaborando guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	Las actividades de aprendizaje realizadas están descritas en la guía de aprendizaje.	Sofía plus, Drive
4	Realizar la evaluación de los aprendices una vez culmine la formación en el aplicativo SOFIA PLUS.	Se realizará las acciones de Evaluación de aprendices que APROBARON Y NO APROBARON su curso Formativos en la plataforma SOFIA PLUS. Realicé el proceso de evaluación de las fichas. **3510187-3516481**	Reporte de juicios evaluativos
5	Atender la totalidad de las fichas asignadas.	Se atenderá de forma oportuna a los aprendices y a los requerimientos hechos por la coordinación académica.	Aplicativo Sofia Plus

		1.HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Ficha**: 3510187** Número de Aprendices: 25 Fecha de inicio: 5 DE MAYO Fecha de terminación: 18 DE MAYO Horario: 14:00 P.M a 18:00 P.M Horas: 40 La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de CODAZZI, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de	

		manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **2. HIGIENE PARA MANIPULADORE DE ALIMENTOS** Ficha: **3516481** Número de Aprendices: 25 Fecha de inicio: 11 DE MAYO DEL Fecha de terminación: 22 DE MAYO Horario: 8:00 a.m a 12:00 p.m Horas: 40 La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de **CODAZZI,** los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	

		• Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **3.ELABOR PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** Ficha**:3520837** Número de Aprendices: 25 Fecha de inicio: 19 DE MAYO Fecha de terminación: 3 DE JUNIO Horario: 14:00 P.M a 18:00 P.M Horas: 48 La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de San **CODAZZI**, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. Competencias de aprendizaje:	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **4. HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** Ficha: **3520831** Número de Aprendices: 25	

		Fecha de inicio: 26 DE MAYO Fecha de terminación: 8 DE JUNIO Horario: 8:00 a.m. a 12:00 p.m. Horas: 40 La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de San Diego, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la	

		manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.	
6	Informar cualquier novedad que se presente durante el desarrollo del proceso formativo.	Se solicitó por medio de correo la actualización y corrección de datos de los aprendices que presentaron inconsistencias en los datos registrados en el aplicativo.	Envío de correos para los casos reportados
7	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	Se atendió de manera oportuna la información solicitada por el coordinador y supervisor de contrato. Asistencia a reuniones presenciales programadas por el coordinador del programa. Elaboración de informe de cuenta de cobro, cargue de cuenta en secop ll. elaboración de informes finales	Evidencia fotográfica
8	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Para el desarrollo de la formación complementaria se acordó con el grupo el lugar y los horarios de acuerdo con la disponibilidad del personal, fue socializado en el acta de concertación, teniendo en cuenta la estructura curricular del programa de formación, guía de aprendizaje, la metodología y las estrategias enseñanza aprendizaje con el fin de brindar formación adecuada y oportuna a las diferentes poblaciones.	Aplicativo Sofia Plus
9	Desarrollar las actividades de Formación Profesional, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje – Proyectos de	Las estrategias de enseñanza aprendizaje seleccionada es (teórico practica). Con el fin de promover y motivar al aprendizaje significativo. Utilizando técnicas didácticas, con el fin que los aprendices desarrollen las habilidades y destrezas adquiridas en	Aplicativo Sofia Plus, Evidencias DRIVE (Diseño de guías de aprendizaje)

	Formación - que el SENA ha determinado.	el proceso de formación, así mismo fortalecer las actividades como manipuladores de alimentos para mejorar los procesos de elaboración de los mismo y garantizar la inocuidad.	
10	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Las estrategias de enseñanza aprendizaje seleccionada es (teórico practica). Con el fin de promover y motivar al aprendizaje significativo.	Aplicativo Sofia Plus
11	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Para el desarrollo de la formación complementaria se acordó con el grupo el lugar y los horarios de acuerdo con la disponibilidad del personal, fue socializado en el acta de concertación, teniendo en cuenta la estructura curricular del programa de formación, guía de aprendizaje, la metodología y las estrategias enseñanza aprendizaje con el fin de brindar formación adecuada y oportuna a las diferentes poblaciones.	Aplicativo Sofia Plus
12	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Socializar con los aprendices la guía de aprendizaje con sus actividades, criterios de evaluación, medios para el desarrollo y tiempos de entrega. Evaluación de los resultados de aprendizaje dependiendo de las evidencias enviadas por los aprendices.	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)
13	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con lo diseños curriculares y el calendario de formación institucional.	Crear cronograma de actividades para el seguimiento y acompañamiento de los programas de formación. Programé las actividades de enseñanza–aprendizaje– evaluación conforme a los diseños curriculares teniendo en cuenta la caracterización de las Fichas **3510187-3516481**	Evidencias DRIVE y Aplicativo Sofia Plus

14	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Se realiza caracterizaciones, envío de archivos planos, inducción a la formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje y evaluación de criterios en Aprobados y no Aprobados.	Aplicativo SOFIA PLUS.
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Se sensibiliza a los aprendices a cumplir con el reglamento del aprendiz para llevar en armonía y cumplimiento el curso complementario.	Evidencia fotográfica Listas de asistencia
16	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Se sensibiliza a los aprendices del resultado de aprendizaje y competencias y los métodos de evaluación para la obtención del certificado que acredita la formación.	Evidencia fotográfica Listas de asistencia
17	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos.	**No se requirió la actividad**	**No se requirió la actividad**
18	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.	Se asociaron los aprendices a las rutas.	aplicativo SOFIA PLUS con registro de juicios evaluativos Aplicativo BETOWA
19	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los diseños curriculares asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Se diseñaran guías de Aprendizaje en la red de conocimiento Agrícola y área temática de Agroindustria dentro de los programas de formación complementaria, ajustadas estas guías con el diseño curricular de cada	Formato Guías de aprendizaje. Archivado en el DRIVE

		uno y a partir de ahí se desarrollan las actividades a desarrollar de las mismas	
20	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	Se atendió los requerimientos o solicitud por parte del supervisor de contrato en la entrega y apoyo en el informe del programa.	Informes mensuales de ejecución contractual, plataforma secop II
21	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
22	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	N/A	N/A
23	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	N/A	N/A
24	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se Presentó informe mensual de activades con sus respectivas evidencias, para legalización de cuenta y se carga al aplicativo SECOP II en el módulo nombre de archivo GF y GC	Correspondiente a este informe de ejecucuion
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se atendió oportunamente los requerimientos por parte del supervisor de contrato en la entrega del informe mensual de actividades en la ejecución del contrato. Se realizó reunión con la Coordinador Académico.	Informe de actividades.
26	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de	No se ejecutó este mes	N/A

	las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés.		
27	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	No se ejecutó este mes	N/A
28	apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	No se ejecutó este mes	N/A
29	aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	No se ejecutó este mes	N/A
30	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico /pedagógico de Instructores que realice el SENA.	No se desarrolló actividades en esta obligación	N/A
31	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Ajustadas a los lineamientos de coordinación académica y supervisor. Cumplimiento de todas las obligaciones relacionadas con el objeto del contrato No CO1.PCCNTR. 9140833 del año 2026	Entrega informes, capacitaciones, otras

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 para

legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	49826	VALLEDUPAR-CODAZZI VALLEDUPAR	24 DE ABRIL DEL 2026	24 DE MAYO DEL 206
2				

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 el No. **9503680275** de la planilla, operador APORTES EN LINEA y periodo del mes de abril 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

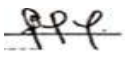
Cordialmente,

Cordialmente,



KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS
Contratista No. CO1.PCCNTR. 9140833 del 2026
C.C. No. 77.174.849

Recibí a satisfacción:



LEONOR DUARTE NORIEGA
Supervisor Contrato **No. CO1.PCCNTR.9140140 del año 2026**
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro Biotecnológico del Caribe
Valledupar – Cesar

EVIDENCIAS MES DE MAYO DE 2026

REUNION DE SEGUIMIENTO







EVIDENCIAS DE FORMACION



















	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3510187	
4	**Programa de Formación**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 18956275	ALVARO JOSE ROSADO QUINTERO	Preinscrito
8	CC - 1067721414	ANA LUCIA DIAZ MARIN	Preinscrito
9	CC - 1067711809	CAROLINA BARRAZA VASQUEZ	Preinscrito
10	CC - 1100957080	CINDY PAOLA BARRERA ACUÑA	Preinscrito
11	CC - 49686519	FARIDE ESTHER YEPEZ MEJIA	Preinscrito
12	CC - 49692679	IVONNE JHOJANA OROZCO CABRERA	Preinscrito
13	CC - 49693786	JAQUELINE BOLAÑOS MERCADO	Preinscrito
14	CC - 55307820	KARINA ISABEL CAMPO FUENTES	Preinscrito
15	CC - 49693996	KATERINE MASIEL FUENTES CARDENAS	Preinscrito
16	CC - 1067715455	KEURIS YOELYS SALAS TERAN	Preinscrito
17	CC - 1140824691	LICETH YANIL TOLOZA DIAZ	Preinscrito
18	CC - 49697755	LILIANA DEL CARMEN PATIÑO FRUTO	Preinscrito
19	CC - 49688070	LUCINDA BEATRIZ ROMERO BRITO	Preinscrito
20	CC - 49691812	LUZ DARE ROPERO PLATA	Preinscrito
21	CC - 49690338	LUZ MILA SOLANO CANTILLO	Preinscrito
22	CC - 49692160	MARIA DE LOS ANGELES JARAMILLO CASTILLO	Preinscrito
23	CC - 49691878	MARIA DEL CARMEN VALERA	Preinscrito
24	CC - 36563346	MARIELA ESTER LUBO MENDOZA	Preinscrito
25	CC - 49691966	MARTHA LIGIA JARAMILLO CASTILLO	Preinscrito
26	CC - 49693266	NELLYS GUASTUMAL GUASTUMAL	Preinscrito
27	CC - 1065203095	NOLBERTA LUCILA ALVAREZ OSPINA	Preinscrito
28	CC - 49696018	ORLENDIS BETANCOURT LOZADA	Preinscrito
29	CC - 49692528	RUBIS DEL SOCORRO MARTINEZ BARRERA	Preinscrito
30	CC - 1083463707	SIRLEY PATRICIA GARCIA FORNARIS	Preinscrito

ENLACES Y VIDEOS Y VIDEOS YOUTUBE

1. https://youtu.be/pp_DA2VsXkE BPM

2. https://youtu.be/cPr0gScV4E8 HIGIENE Y MANIPULACON DE ALIMENTOS

3. https://youtu.be/XrCwO1B-zJI HIGIENE Y MANIPULACON DE ALIMENTOS
4. https://youtu.be/y69zOMuZueo POSTRES SENA
5. https://youtu.be/zCO4J4dX3gk POSTRES NAPOLEON
6. https://youtu.be/jWOIyxvSApo CURSO DE POSTRES FRIOS

CONCERTACION CON COMUNIDADES, PRESIDENTES DE GREMIOS Y ASOCIACIONES DE DESPLZADOS.

RELACION NOMBRES Y CONTACTOS LIDERES COMUNIDADES POBLACION VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO en el municipio de Agustin Codazzi CON EL CUAL SE REALIZARO CONCERTACIONES.

NOMBRE: EDWIN MANUEL TAPIAS TIJGEN SECRETARIO MESA DE VICTIMAS del Municipio de AGUSTIN CODAZZI CESAR Y secretario ASOPACOD número telefónico 3108845523

DiRECCION: carrera 14 n. 16-20 Agustin codazzi correo tapiaedwin7@gmail.com

NOMBRE: CARLOS AGUDELO DIAZ. presidente asociación de victimas y afrodescendientes de SAN RAMOM

TEL.3166452406

DIRECCION: VEREDA SAN RAMON AGUSTIN CODAZZI

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR :KELVIN FUENTES BARROS

TALLER # 1

INTRODUCCION

Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, porque así podremos garantizar la seguridad de éstos y **evitar enfermedades de origen alimentario**.

La mayoría de las veces el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de estas enfermedades, con lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.

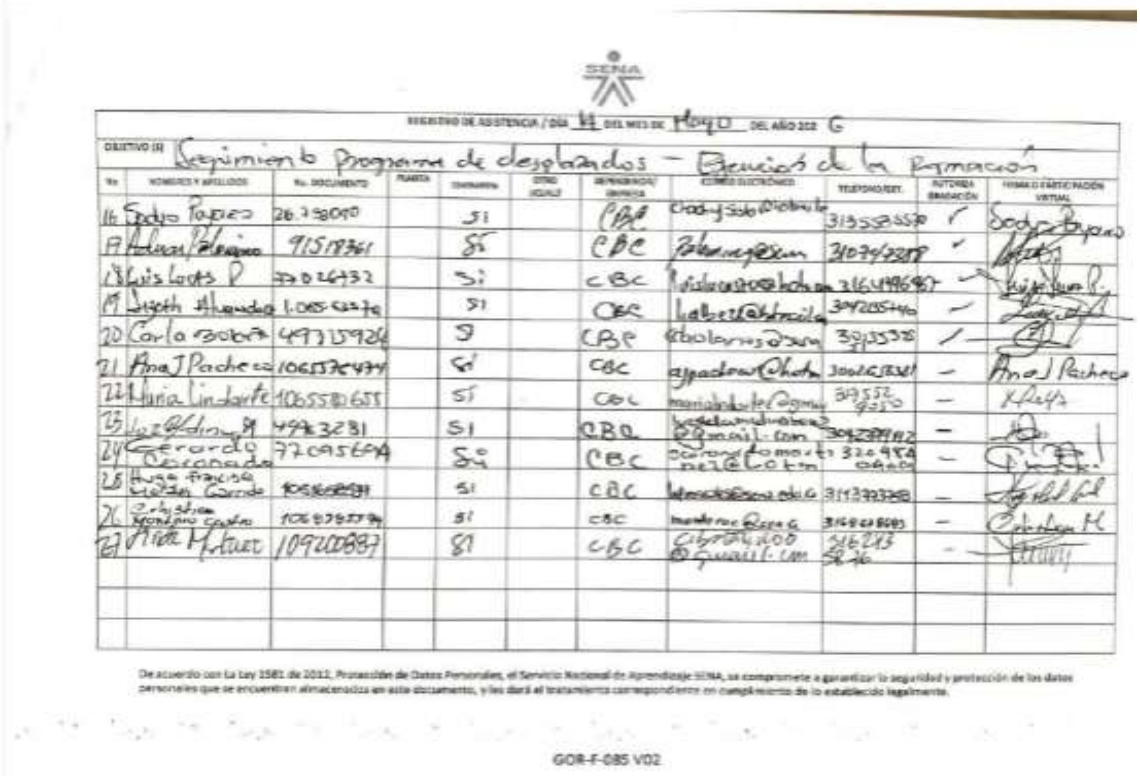
La **formación de los manipuladores de alimentos es obligatoria** y te permitirá obtener un certificado que te acreditará como manipulador, permitiéndote trabajar en el ámbito alimentario.

Un manipulador de alimentos es toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final. Esto incluye durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios

PREGUNTAS A DESARROLLAR

1. **Para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos se deben evitar determinadas prácticas, enunciar 5 buenas prácticas de higiene.**
2. **Enuncie los nutrientes que aportan los alimentos, y dar un ejemplo de cada uno de ellos.**
3. **Definir alimentos estables, semiperecederos y perecederos. Dar ejemplo de cada uno de ellos.**
4. **Enumere los requisitos que deben cumplir los manipuladores para laborar.**





REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022 G

OBJETIVO (S): Seguimiento Programa de desplazados - Dirección de la Formación

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	ESTADO (EQUIPO)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Pedro Pupiales	26.758090		SI		CBC	Pedrojsabdiabolito	3135588550	✓	
17	Adriana Pinzon	91519361		SI		CBC		3107422878	✓	
18	Luis Lasso P	7706432		SI		CBC		3164996987	✓	
19	Judith Alvarado	1.085		SI		CBC		3142054140	✓	
20	Carla	4973		SI		CBC		3013	✓	
21	Ana J Pacheco	1065		SI		CBC		3002	✓	Ana J Pacheco
22	Maria Lindarte	1065		SI		CBC		3135	✓	
23		4998231		SI		CBC		3042	✓	
24	Gerardo Granada	72095		SI		CBC		320	✓	
25	Hugo			SI		CBC		3113	✓	
26		1065		SI		CBC		3164	✓	
27	Nidia	1092		SI		CBC		316	✓	

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3492138 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3516481 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3510187 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 108,00

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: KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante:	MHrzedan	ROLAND JESUS ZEDAN DUARTE
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-020-911410	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR
Fecha y Hora Sistema:	2026-04-22-4:06 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 3026 de fecha 2026-01-16. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	103426	**Fecha Registro:**	2026-04-21	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-020-911410 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	258.922,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	258.922,00	**Saldo x Obligar:**	258.922,00

TERCERO ORIGINAL

Identificacion: Cedula de Ciudadanía	77174849	**Razón Social:**	KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	842716495	**Banco:**	BANCO COMERCIAL AV VILLAS S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	12522772	**Nombre:**	ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE - CESAR

CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**49826**	**Número:**	49826	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2026-04-20

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
911410 CENTRO BIOTECNOLÓGIOCO DEL	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Nación	10	CSF		258.922,00	0,00		
					Total:	258.922,00	0,00	258.922,00	258.922,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 49826 EL 24 ABRIL 2026 A CODAZZI PARA IMPARTIR FORMACION CPE No. 20-9-2026-003586

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-020-911410	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN	2026-04-23	258.922,00	258.922,00	NINGUNO

Firmado digitalmente por Tatiana Movilla Andrade

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Adriana Solano

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHagquinte ALVARO GUSTAVO QUINTERO

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-020-911410 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR

Fecha y Hora Generación Reporte: 2026-04-20-5:53 p. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	49826	**Fecha Solicitud**	2026-04-19	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-911410 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-04-20	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	VICTIMAS-DESPLAZADO			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	3026	**Dependencia Solicitante**				911410 CENTRO BIOTECNOLÓGIOCO DEL CARIBE-CESAR			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL		**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS	CC: 77174849	CONTRATISTA	Autorizada	2026-04-24	2026-04-24	CESAR / VALLEDUPAR	CESAR / AGUSTIN CODAZZI	0,5	No	50	0,5	4.737.497,00	285.192,00	142.596,00	116.326,00	258.922,00	IMPARTIR FORMACION ENEL PROGRAMA DE DESPLAZADOS, CURSO COMPLEMENTARIO EN PREPARACION DE ALIMENTOS CON LA FICHA DE CARACTERIZACION 3479774 EN EL MUNICIPIO DE AGUSTIN CODAZZI CASA DEL TALLER DE LA MUJER TRANS TERM 28,326,00
											Totales Solicitud de Comisión			**142.596,00**	**116.326,00**	**258.922,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN
IMPARTIR FORMACION ENEL PROGRAMA DE DESPLAZADOS, CURSO COMPLEMENTARIO EN PREPARACION DE ALIMENTOS CON LA FICHA DE CARACTERIZACION 3479774 EN EL MUNICIPIO DE AGUSTIN CODAZZI CASA DEL TALLER DE LA MUJER TRANS TERM 28,326,00

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	12522772	Nombre:	ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE - CESAR

Firma Responsable

Verificado Por:	DALAYS MARCELA HERNANDEZ QUINTERO	Fecha Verificación:	20/04/2026 15:02:15

FIRMA_SIIF

	Versión: 05
	Código: GTH-F-090

PROCESO
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					**10/04/2026**			
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS					**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**77174849**
CONTRATO	**No.**	**CO1.PCCNTR. 9140833**	**AÑO**	**2026**	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	**20**	**10**	**2026**
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación en el Programa de Atención a Población Víctima del Desplazamiento por la violencia dentro de los programas de formación complementarios ofrecidos en el Centro Biotecnológico del Caribe-CBC de la regional Cesar.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	**Cesar**				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro Biotecnológico del Caribe**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO				**CARGO**	SUBDIRECTOR DE CENTRO (E)		
NOMBRE DEL SUPERVISOR (A) DEL CONTRATO	LEONOR DUARTE NORIEGA				**CARGO**	COORDINADOR ACADÉMICO DE PROGRAMAS ESPECIALES		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	**VALLEDUPAR - AGUSTIN CODAZZI - VALLEDUPAR**							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Cesar				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro Biotecnológico del Caribe**		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Cesar			**ENTIDAD O EMPRESA:**	Casa Taller de la Mujer en Agustin Codazzi		**CONTACTO**	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	**24**	**4**	**2026**	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**		**24**	**4**	**2026**
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	IMPARTIR FORMACION ENEL PROGRAMA DE DESPLAZADOS, CURSO COMPLEMENTARIO EN PREPARACION DE ALIMENTOS CON LA FICHA DE CARACTERIZACION 3479774 EN EL MUNICIPIO DE AGUSTIN CODAZZI							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.
2	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluacion, metodologias de aprendizaje y programas curriculares vigentes
3	Desarrollar las actividades de Formación, incluidas actividades de seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje – Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.

AGENDA

ACTIVIDADES

Dia Inicio	**24**	**4**	**2026**	
Desplazamiento ruta de ida:				**VALLEDUPAR - AGUSNTIN CODAZZI/CASA TALLER DE LA MUJER**
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				**TERRESTRE (TRANSPORTE INTERMUNICIPAL - MOTOTAXI)**
Actividades a ejecutar:				
24	**HORA: 05:15 AM / 06:15 AM**	Desplazamiento desde Valledupar hacia Agustin Codazzi		
	HORA: 06:30 AM / 07:00 AM	Desplazamiento interno usando mototaxi en el Municipio de Agustin Codazzi hacia la Casa Taller de la mujer		
	HORA: 08:00 AM / 12:00 M	Atención Ficha N° 3479774 - PREPARACION DE ALIMENTOS		
	HORA: 12:00 AM / 12:30 AM	Desplazamiento interno usando mototaxi desde Casa Taller de la mujer hacia Valledupar		
	HORA: 12:30 AM / 13:30 PM	Desplazamiento desde Agustin Codazzi hacia Valledupar		
Desplazamiento ruta de regreso:				**CASA TALLER DE LA MUJER/AGUSTIN CODAZZI - VALLEDUPAR**
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				**TERRESTRE (TRANSPORTE INTERMUNICIPAL - MOTOTAXI)**

Observaciones:

Se liquidan gastos de transporte entre Terminales aéreas por valor de:	**XXXXXX**
Se liquidan gastos de transporte entre Terminales terrestre por valor de:	**XXXXXX**
Se liquidan gastos de transporte entre Intermunicipal por valor de:	**$ 48.000,00**
Se liquida gastos de transportes informal por valor:	**$ 40.000,00**
Total Gastos de viajes:	**$ 88.000,00**

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :**	**FIRMA DEL CONTRATISTA:**
Nombres y Apellidos: **ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO**	**Nombres y Apellidos:** **LEONOR DUARTE NORIEGA**	
Cargo: **SUBDIRECTOR DE CENTRO - E**	**Cargo:** **COORDINADOR ACADÉMICO DE PROGRAMAS ESPECIALES**	**Nombres y Apellidos:** **KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS**

Firmado digitalmente por Ismael Enrique Van-Strahlen Peinado

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA : VALLEDUPAR, Abril 27-2026

PRESENTADO A:
ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO
Subdirector de centro (E)

ORDEN DE VIAJE No:	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
49826	24/04/2026	24/04/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
Valledupar-AGUSTIN CODAZZI-Valledupar	Cesar/Centro Biotecnológico del Caribe	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir Formación las poblaciones de difícil acceso, en el programa de atención a población víctima del desplazamiento por la violencia en el curso complementario de Preparación de Alimentos con la ficha de caracterización No 3479774 en el del Municipio de Agustín Codazzi

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Día 1: Abril 24-2026 Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de las estrategias pedagógicas "Formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral.**

RESULTADOS:

1. **Implementar con los aprendices un plan de inocuidad aplicando las BPM basadas en el Decreto 2674 del 2013**
2. **Concientizar a la comunidad de la importancia de la higiene que se debe tener a la hora de manipular alimentos, ya sea en su casa o negocio, aplicando conceptos de BPM bajo los parámetros de normatividad vigente**
3. **Se ampliaron conocimientos en los conceptos de los planes de saneamiento y sus 4 programas de ejecución.**

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

1. **Informe de actividades presentado al supervisor del contrato**
2. **Anexos fotográficos**
3.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Desarrollar formación técnica en la implementación de BPM en el lugar de trabajo bajo	APRENDICES FICHA N° 3479774	24/04/2026

la normatividad vigente Y preparación de Alimentos		
2. Socialización decreto 2674 del 2013 y normatividad vigente para los manipuladores de Alimentos y preparación de Alimentos	APRENDICES FICHA N 3479774	24/04/2026
3. Practicas con la preparación de Alimentos para poner en desarrollo BPM y métodos de limpieza y desinfección	APRENDICES FICHA N 3479774	24/04/2026

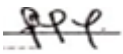
CONCLUSIÓNES:

1.Los aprendices conocieron e implementaron las BPM en los lugares de trabajo

2. Conocieron nuevas técnicas en la implementación de normatividad vigente aplicar inocuidad a los productos procesados bajo los parámetros de acuerdo a la normatividad vigente.

3. identificaron los diferentes puntos críticos de control en un Alimento.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	
COORDINADOR ACADEMICO DE PROGRAMA ESPECIALES	**LEONOR DUARTE NORIEGA**	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

ABRIL -2026

ORDEN DE VIAJE N° 49826

MUNICIPIO DE AGUSTIN CODAZZI







Desplazamiento Día 24/04/2026



CARMOTOS F.C. S.A.S.
Servicio Especial
NIT. 901.011.238-1

COMPROBANTE DE VIAJE

Nombre: Kalyn Fuentes Barros
Origen: Valledupar | Destino: Codazzi
VALOR: $ 24.000 =
FECHA: AÑO 2026 | MES 04 | DÍA 24
RECIBI CONFORME
FIRMA DESPACHADOR O SECRETARIA | C. C. 77.124.849

Oficina: Agustín Codazzi - Cesar - Carrera 16, Calle 20 - esquina - email: carmotosfc@hotmail.com
tel/cels: 302 457 09 98318 795 26 58 - 558 11 07
Oficina: Valledupar - Cesar - Carrera 18D # 21 - 40 - tel/cel 304 343 77 06 - 587 42 18



CARMOTOS F.C. S.A.S.
Servicio Especial
NIT. 901.011.238-1

COMPROBANTE DE VIAJE

Nombre: KELVIN FUENTES BARROS
Origen: CODAZZI | Destino: VALLEDUPAR
VALOR: $ 24.000
FECHA: AÑO 26 | MES 04 | DÍA 24
RECIBI CONFORME
FIRMA DESPACHADOR O SECRETARIA | C. C. 77.124.849

Oficina: Agustín Codazzi - Cesar - Carrera 16, Calle 20 - esquina - email: carmotosfc@hotmail.com
tel/cels: 302 457 09 98318 795 26 58 - 558 11 07
Oficina: Valledupar - Cesar - Carrera 18D # 21 - 40 - tel/cel 304 343 77 06 - 587 42 18

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

VALLEDUPAR 27/04/2026		**Código Regional :**	
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS	**Código Centro:**	**9114**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	77176739	**Fecha de elaboración:**	27/04/2026

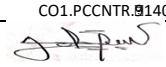
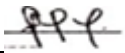
En desarrollo de la comisión No. _49826_____durante EL DIA__24_____del mes de _Abril__ ___de_2026___se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
24//04/2026	Agustin Codazzi - Casa taller de la Mujer	Moto	$ 20.000
24//04/2026	Casa taller de la Mujer- Agustin Codazzi	Moto	$ 20.000
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	$ 40.000

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:	KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS	**Nombre completo:**	LEONOR DUARTE NORIEGA	**Nombre completo:**	ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.9140833	**Cargo:**	COORDINADORA ACADEMICA	**Cargo:**	SUBDIRECTOR DE CENTRO
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	