



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL CESAR

CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE-CESAR

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	20
Código Centro	911410
Fecha Elaboración	Mayo de 2026
Versión	ENERO - 1,26
ID de Proceso	83963-480736

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA	Banco a consignar:	BANCO DE BOGOTA
Cédula de Ciudadanía	77.194.951	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	jonate@sena.edu.co	Número de Cuenta:	599239951
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	SI
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2025	SI
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600			NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)			NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			NO
Concepto del pago corresponde a:			Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	9274750/2026	Nº Compromiso SIIF	18626	Número de pagos durante la vigencia del contrato	5
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	APOYOS ADM. Y GEST; PRESTAR SERVICIOS PARA EL ACOMPAÑAMIENTO Y FORTALECIMIENTO DE LA GESTIÓN DEL CENTRO CBC EN LA EJECUCIÓN Y DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES AL PROYECTO TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA PANIFICACIÓN ARTESANAL				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/05/2026	Al	31/05/2026	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 7.454.731
Número de pago	4			Valor Total del Contrato:	\$ 19.033.356
Valor Bruto Pago:	\$ 4.758.339,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 2.696.392

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	\$ 4.758.339	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 821.306	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 5.579.645		\$ 0
BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE	\$ 3.344.180	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Mayo	Abril			
Nº Planilla PILA, o, Nº Radicación pago SS	-----	9503767969	Base retención en la fuente a título de RENTA	3.344.180,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.903.336	\$ 1.903.336	Base retención en la fuente a título de ICA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 238.000	\$ 238.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 304.600	\$ 304.600	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	\$ 19.900	\$ 19.900	Menos Retención IVA	0,00	15%
			Reteica - 8299	0,00	0,000%
				0,00	0,000%
				0,00	0,000%
				0,00	0,000%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -			0,00	0,000%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -		Pro Universidad Popular del Cesar	23.792,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta	\$ 557.965		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	\$ 837.984	\$ -	Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	\$ 17.239.775	\$ 1.115.000		0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$ 2.617.000				
Retención en la Fuente Contingente	\$		Descuentos de embargo (Si tiene)	601.487,00	
			VALOR A PAGAR	\$4.133.060,00	

SON: CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL SESENTA PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

- Realizar contacto y sensibilizaciones a potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiadas del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.
- Ralizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia.
- Entregar de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre.
- El abore informe mensual de las actividades desarrolladas, durante el mes de ejecución.
- Diligenciar Acta de inicio y de aceptación, para realizar transferencia técnica especializada a las panaderías visitadas.
- Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y al ternativas de solución.

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Jaime Luis Oñate Zequeira

**JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA
EL CONTRATISTA**

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

- 1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
- 2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;
- 3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

ENDER HEBERTO GAMEZ MONTERO

**ENDER HEBERTO GAMEZ MONTERO
PROFESIONAL G02**

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

**EL ORDENADOR DEL PAGO
ISMAEL ENRIQUE VANSTRAHLEN PEINADO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)**

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 77194951		OÑATE ZEQUEIRA JAIME LUIS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	MANZ B CASA 19 BRR JOSE MARIA OÑATE	LA PAZ-CESAR	5770313	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-04	311412664	9503767969	I	2026/05/14	2026/05/15	BANCOLOMBIA	1	\$589,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																								
EMPLEADO					PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación	Nombres		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte		
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$1,903,360	\$304,600			\$1,903,360	\$238,000				\$0	\$0			\$1,903,360	\$46,400			\$0	\$0	
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$1,903,360	\$304,600			\$1,903,360	\$238,000				\$0	\$0			\$1,903,360	\$46,400			\$0	\$0	
Ciudad: LA PAZ Depto: CESAR (1 Afiliados)					\$1,903,360	\$304,600			\$1,903,360	\$238,000				\$0	\$0			\$1,903,360	\$46,400			\$0	\$0	
1	CC 77194951	OÑATE JAIME	25-14	30	\$1,903,360	\$304,600	EPS037	30	\$1,903,360	\$238,000		0	\$0	\$0	14-23	30	\$1,903,360	\$46,400	0		\$0	\$0		
Total Afiliados(1)					\$1,903,360	\$304,600			\$1,903,360	\$238,000				\$0	\$0			\$1,903,360	\$46,400			\$0	\$0	

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 77194951		ONATE ZEQUEIRA JAIME LUIS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	MANZ B CASA 19 BRR JOSE MARIA ONATE	LA PAZ-CESAR	5770313	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION										
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor	
2026-04	2026-04	311412664	9503767969	I	2026/05/14	2026/05/15	BANCOLOMBIA		1	\$589,600

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$304,600	\$300	\$0	\$304,900	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	\$304,600	\$300	\$0	\$304,900	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$46,400	\$100	\$0	\$46,500	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$46,400	\$100	\$0	\$46,500	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$238,000	\$200	\$0	\$238,200	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	\$238,000	\$200	\$0	\$238,200	
TOTAL				1	\$589,000	\$600	\$0	\$589,600	



Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante: MHRzedan ROLAND JESUS ZEDAN DUARTE
 Unidad ó Subunidad: 36-02-00-020- CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-
 Ejecutora Solicitante: 911410 CESAR
 Fecha y Hora Sistema: 2026-05-04-3:04 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 6926 de fecha 2026-04-24. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	115426	Fecha Registro:	2026-05-04	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:	821.306,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	821.306,00	Saldo x Obligar:	821.306,00	

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	77194951	Razón Social:	JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA			Medio de Pago:	Abono en cuenta	
--------------------------------------	----------	---------------	---------------------------	--	--	----------------	-----------------	--

CUENTA BANCARIA

Número:	599239951	Banco:	BANCO DE BOGOTA		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:	62926	Número:	62926	Tipo:	SOLICITUD	Fecha:	2026-05-04
-----------------	--------------------	------------------	----	-----------------------------	-------	---------	-------	-------	-----------	--------	------------

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
911466 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Propios	27	CSF		821.306,00	0,00		
Total:						821.306,00	0,00	821.306,00	821.306,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 62926 DEL 6 AL 8 MAYO 2026 A LA JAGUA PARA DAR TRANSFERENCIA METOLOGICA EN EL FORTALECIMINETO DE LA PANADERIA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE CPE No. 20-9-2026-004083
---------	---

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 9-1 INVERSION PROPIOS CSF	2026-05-04	821.306,00	821.306,00	NINGUNO

Firmado digitalmente por Tatiana Movilla Andrade

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Tatiana Andrade



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

Usuario que Genera Reporte: MHagquinte

36-02-00-020-911410

ALVARO GUSTAVO QUINTERO

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:

36-02-00-020-911410

CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR

Fecha y Hora Generación Reporte:

2026-05-04-10:50 a. m.

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	62926	Fecha Solicitud	2026-05-04	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.	2026-05-04	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	PROYECTO MASA MADRE NACIONAL			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	6926	Dependencia Solicitante				911466 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-INVESTIGACIÓN APLICADA Y SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN EN CENTROS DE			
Rubro Presupuestal de Viáticos	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA	CC: 77194951	CONTRATISTA	Autorizada	2026-05-06	2026-05-08	CESAR / VALLEDUPAR	CESAR / LA - DE IBIRICO	2,5	No	50	2,5	4.758.339,00	285.192,00	712.980,00	108.326,00	821.306,00	DAR RANSFERENCIA METOLOGICA EN EL FORTALECIMINETO DE LA PANADERIA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA AMDRE HACIA UNA CADENA DE CALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO TRANS. ENTRE TERM. 28326.00
Totales Solicitud de Comisión													712.980,00	108.326,00	821.306,00		

OBJETO DE LA COMISIÓN

DAR RANSFERENCIA METOLOGICA EN EL FORTALECIMINETO DE LA PANADERIA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA AMDRE HACIA UNA CADENA DE CALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE EN EL MUNICIPIO DE LA JAGUA DE IBIRICO TRANS. ENTRE TERM. 28326.00

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre: ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO Cargo: SUBDIRECTOR DE CENTRO (E)

Firma Responsable

Verificado Por: DALAYS MARCELA HERNANDEZ QUINTERO Fecha Verificación: 2026-05-04



Versión: 01

Código:
GCCON-F-095

PROCESO

GESTIÓN CONTRACTUAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública Pública Clasificada Pública Reservada

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA 30/04/2026

NOMBRES Y APELLIDOS jaime luis oñate zequeira IDENTIFICACIÓN:

CONTRATO No. 9274750 AÑO 2026 Tipo: C.C. No. 77194951

FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO 17 6 2026

OBJETO CONTRACTUAL: Prestar servicios profesionales para el acompañamiento y fortalecimiento de la gestión del Centro Biotecnológico del Caribe, mediante la ejecución y desarrollo de las actividades asociadas al proyecto "Transferencia tecnológica para el fortalecimiento de la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", incluyendo la implementación operativa del proyecto y, de manera prioritaria, la realización de procesos de transferencia tecnológica presencial en las panaderías que le sean designadas.

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(e)

NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO José Daniel López Marín CARGO Coordinador de Formación Profesional Integral

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA Valledupar- La jagua de Ibirico - Valledupar

DIRECCIÓN GENERAL/REGIONAL Cesar DEPENDENCIA/CENTRO Centro Biotecnológico del Caribe

CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS cesar ENTIDAD O EMPRESA: CONTACTO

FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO 6 5 2026 FECHA FIN DESPLAZAMIENTO 8 5 2026

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO Transferencia metodologica en el fortalecimiento de la panadería campesina y popular con masa madre: Hacia una cadena de valor sostenible y el banco nacional de masas madre.

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

1 Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.

2 Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a tres panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración

3 Elaborar y presentar informes mensuales detallados sobre la ejecución del contrato, en los que se describan las acciones de extensión desarrolladas, las actividades de acompañamiento técnico realizadas, los procesos de aprendizaje implementados con los beneficiarios y los productos obtenidos, adjuntando

AGENDA

ACTIVIDADES (Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día Inicio 6 5 2026 6: 00 am desplazamiento Valledupar- la jagua de Ibirico Cesar

Desplazamiento ruta de ida: Valledupar- La jagua de Ibirico

Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial: Terrestre

Actividades a ejecutar:

6 HORA: 08AM Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

HORA: 12:00 m Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

HORA: 02:00/PM: Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la

6:00 pm Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

HORA: 7: 00/PM Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

7 Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la

Día 2 7 5 2026 El contratista Pernocta en el municipio de la jagua de Ibirico Cesar

Actividades a ejecutar:

7 HORA: 8:00 am Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

12: 00 m Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

2:00 p. m. Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la

6:00 pm Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

7:00 p. m. Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

7:00 p. m. Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la

El contratista Pernocta en el municipio de la jagua de Ibirico Cesar

Día 3	8	5	2026		
Actividades a ejecutar:					
8	HORA: 8:00 am	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.			
	12: 00 m	Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.			
	2:00 p. m.	Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la			
	5:00 p. m.	Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.			
	5:00 p. m.	Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.			
	5:30 p. m.	Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la			
		El contratista se desplaza a la ciudad de Valledupar			
Día Fin	8	5	2026	El contratista se desplaza a la ciudad de Valledupar	
Desplazamiento ruta de regreso:			La jagua de Ibirico Cesar - Valledupar		
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:			Terrestre		
Observaciones:					
Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de		\$XXXXXX			
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de		\$ 80.000			
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de		\$XXXXXX (cuando aplique)			
FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :		FIRMA DEL CONTRATISTA:		
Nombres y Apellidos: Ismael Enrique Van-Strahlen Peinado	Nombres y Apellidos: José Daniel López Marín		<i>Jaime Luis Oñate Z</i>		
Cargo: Subdirector(e)	Cargo: Coordinador de Formación Profesional Integral		Nombres y Apellidos: Jaime Luis Oñate zequeira		

Firmado digitalmente por Ismael Enrique Van-Strahlen Peinado



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA VALLEDUPAR

15 DE MAYO 2026

PRESENTADO A: ISMAEL ENRIQUE VAN-STRAHLEN PEINADO, SUBDIRECTOR(E)

ORDEN DE VIAJE No: 62926	FECHA DE INICIO: 06/05/2026	FECHA DE FINALIZACION: 08/05/2026
	LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Centro Biotecnológico del Caribe

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Transferencia metodológica en el fortalecimiento de la panadería campesina y popular con masa madre: Hacia una cadena de calor sostenible y el banco nacional de masas madre.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

DÍA HORA TEMA RESPONSABLE ACTIVIDAD

DIA 1

HORA: 08AM A HORA: 12:00 m

Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.

HORA: 02:00/PM- 6:00 pm

Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.

DIA 2

HORA: 08AM A HORA: 12:00 m

Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.

HORA: 02:00/PM- 6:00 pm

Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada.

Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.

DIA 3

HORA: 7:30 AM A HORA: 12:00 m

Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.



<p>Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada. Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería. HORA: 02:00/PM- 5:30 pm Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos. Acompañamiento técnico personalizado a panaderías por semana acorde a la meta asignada. Enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.</p>		
RESULTADOS:		
<ol style="list-style-type: none"> Desarrollo de actividades de transferencia Profundización; en elaboración de panes de masa madre, charlas y talleres prácticos. 		
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe		
<ol style="list-style-type: none"> Tiquetes de transportes terrestre. Evidencia fotográfica anexa. 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
<ol style="list-style-type: none"> Transferencia metodológica en el fortalecimiento de la panadería campesina y popular con masa madre en el departamentos del cesar. 	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Bogotá, Centro Biotecnológico del Caribe - cesar, extensionista masa madre.	6, 7 y 8 de mayo 2026
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> Importancia de la masa madre: La masa madre es un elemento fundamental en la panadería artesanal, ya que aporta sabor, textura y valor nutricional a los productos Transferencia metodológica: La transferencia de conocimientos y técnicas sobre la elaboración y manejo de la masa madre es crucial para fortalecer la panadería campesina y popular. Fortalecimiento de la identidad cultural: La panadería campesina y popular es una expresión de la identidad cultural de las comunidades, por lo que su fortalecimiento contribuye a preservar las tradiciones y costumbres. Beneficios económicos y sociales: La producción de pan con masa madre puede generar ingresos y empleo para las comunidades, además de promover la seguridad alimentaria y la salud. 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
JAIME LUIS OÑATE ZEQUEIRA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
PROFESIONAL G02	Ender Heberto Gámez Montero	



EVIDENCIAS TRANSPORTE

		Cooperativa de Servicios Especiales del Norte SE NORCOOP	
<small>NT. 824.006.836-7</small>		<small>Personería Jurídica No. 4878 de Septiembre 9 de 2004 Resolución de Habilitación No. 0067 de Octubre 1 de 2004 del Ministerio de Transporte</small>	
CARRERA 18D No. 39- 22 Barrio San Martín TEL: 570 43 10 - VALLADUPAR - CESAR		EXTRACTO DE CONTRATO No. 4221	
Nombre: JAI ME LUIS ONATE ZEQUEIRA			
Origen: VALLADUPAR - CESAR			
Destino: LA JABUA IBIRICO. Tel:			
Valor \$ 40.000.		Fecha: 06 05 2020	
CONDUCTOR <i>Edier Lengua</i>	SECRETARIA SE NORCOOP NT. 824.006.836-7	Recibi Conforme	

		Cooperativa de Servicios Especiales del Norte SE NORCOOP	
<small>NT. 824.006.836-7</small>		<small>Personería Jurídica No. 4878 de Septiembre 9 de 2004 Resolución de Habilitación No. 0067 de Octubre 1 de 2004 del Ministerio de Transporte</small>	
CARRERA 18D No. 39- 22 Barrio San Martín TEL: 570 43 10 - VALLADUPAR - CESAR		EXTRACTO DE CONTRATO No. 4294	
Nombre: JAI ME LUIS ONATE ZEQUEIRA			
Origen: LA JABUA DE IBIRICO - CESAR			
Destino: VALLADUPAR - CESAR. Tel:			
Valor \$ 40.000=		Fecha: 08 -05 2020	
CONDUCTOR <i>Edier Lengua</i>	SECRETARIA SE NORCOOP NT. 824.006.836-7	Recibi Conforme	



EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE ACTIVIDADES

