PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartado, 24 de Mayo de 2021

Señor (a)
Luz Elena Patiño Orozco
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2356834
Cargo del supervisor:Coordinador académico
Dependencia **Complejo Tecnologico Agroindustrial, Pecuario y Turístico**
Ciudad: Apartadó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2021

Referencia: No CO1.PCCNTR.2356834 del año (2021)

CARLOS ARTURO CASTRO SALDARRIAGA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 70.097.678 de Medellin, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Red de conocimiento de Hoteleria y Turismo), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia CO1.PCCNTR.2356834 , a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de**VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS MIL COP ($27.100.000**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por valor de **UN MILLON CUATROSCIENTOS MIL COP (1.400.000)** correspondiente al mes de Marzo de 2021. b) ocho(8) pagos igualespor valor de **TRES MILLONES COP ($3.000.000)** cada uno, correspondientesa los meses de **Abril** a **Noviembre** de **2021**. c) un último pago por valor de **UN MILLONSETECIENTOS COP ($1.700.000),** correspondiente al mes de **Diciembre** de **2021**.

Plazo: Será hasta el (17) de (diciembre) de 2021.

OBJETO:
IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO HOTELERIA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO (COCINA)

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación	Impartir formación profesional en los programas 2322437 – 2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	Informe de ejecución sofia plus
2	Participar activamente en los equipos	Planeación académica y plan	Informes Sofía Plus

	ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	formativo	
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	No aplica para el periodo	N/A
4	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Realizar Informe de ejecución, elaborar guías de aprendizaje y planeación académica	Informe sofia plus
5	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Ejecución de la F.P.I/Ruta de aprendizaje	Sofia plus
6	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Elaborar Guia de aprendizaje	Guía de aprenidzaje
7	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	No aplica para el periodo	N/A
8	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo	Ejecución de la formación 2322437 – 2306829 COCINA FRIA NACIONAL E	Informe de ejecución sofia plus

	de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	INTERNACIONAL	
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Planeación académica	Informe de ejecución
10	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	No aplica para el periodo	N/A
11	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Ejecución de la F.P.I	Informe de ejecucíon
12	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes.	Diligenciar bitácoras del ambiente	Bitacoras
13	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles 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: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Ruta de Aprendizaje 2322437 – 2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	Informe Sofia plus

14	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación profesional en los programas 2322437 – 2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	Informe de ejecución sofia plus
15	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Ejecución de la F.P.I	TERRITORIUM / SOFIA PLUS
16	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	No aplica para el periodo	N/A
17	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional..	No aplica para el periodo	N/A
18	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	No aplica para el periodo	N/A
19	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos y evaluación de proveedores.	No aplica para el periodo	N/A
20	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	No aplica para el periodo	N/A
21	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	No aplica para el periodo	N/A
22	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	No aplica para el periodo	N/A
23	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz	Elaborar planes formativos según la necesidad del aprendiz	Informes sofia

	cuando se presente la deserción.		
24	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	No aplica para el periodo	N/A
25	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	No aplica para el período	N/A
26	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO"..	Certificado	PlataformaSofiaplus Certificaciones
27	Efectuar todas las actividades concernientes de apoyo a la supervisión, en los contratos designados expresamente por el ordenador del gasto del CTAPT del SENA.	Ejecución de la F..P.I	Informes Sofia plus

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087,en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS**	
			INICIO	**FINALIZACIÓN**
1.	269	SAN JUAN DE URABA – CORREGIMIENTO DAMAQUIEL – SAN JUAN DE URABA	10/05/2021	31/05/2021

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

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. de la planilla **4387629708** expedida por SOI, correspondiente al mes de Abril de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

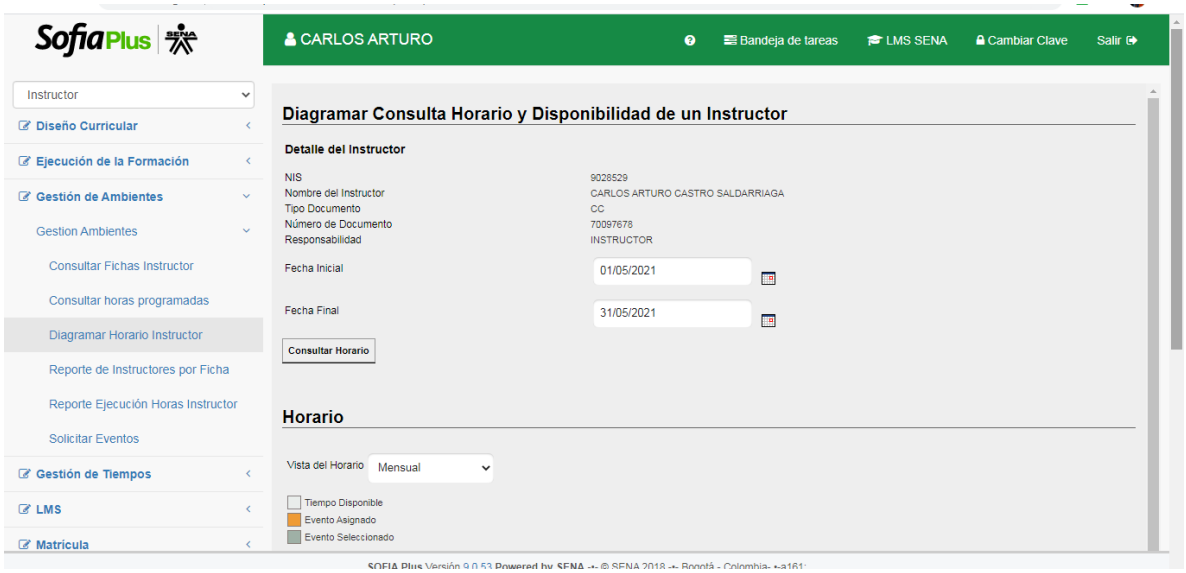
Evidencias en (8) folios

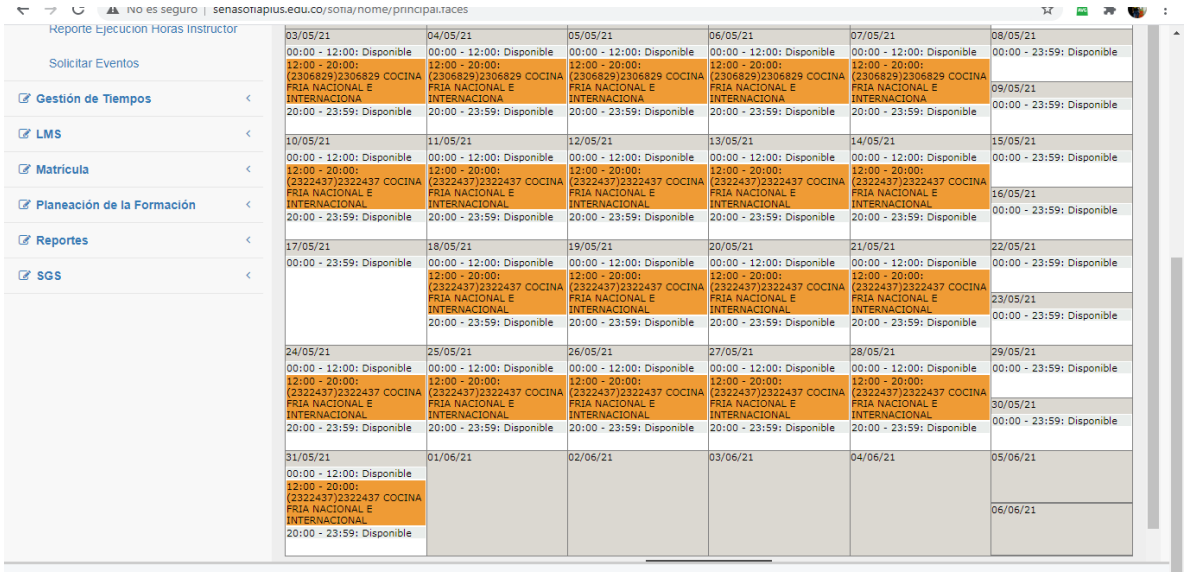
Cordialmente,

Carlos Arturo Castro Saldarriaga
Contratista
C.C. No. 70.097.678 de Medellin

Recibí a satisfacción:

Luz Elena Patiño Orozco
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR2356834 DE 2021
Cargo. Coordinador académico


SofiaPlus
CARLOS ARTURO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 9028529
Nombre del Instructor CARLOS ARTURO CASTRO SALDARRIAGA
Tipo Documento CC
Número de Documento 70097678
Responsabilidad INSTRUCTOR
Fecha Inicial 01/05/2021
Fecha Final 31/05/2021
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
SOFIA Plus Versión 9.0.53 Powered by SENA -!- © SENA 2018 -!- Bogotá - Colombia -!- a161


No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/nome/principal.faces
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
03/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2306829)2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 20:00 - 23:59: Disponible
04/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2306829)2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 20:00 - 23:59: Disponible
05/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2306829)2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 20:00 - 23:59: Disponible
06/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2306829)2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 20:00 - 23:59: Disponible
07/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2306829)2306829 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 20:00 - 23:59: Disponible
08/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
09/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
10/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
11/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
12/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
13/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
14/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
15/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
16/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
17/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
18/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
19/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
20/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
21/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
22/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
23/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
24/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
25/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
26/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
27/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
28/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
29/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
30/05/21 00:00 - 23:59: Disponible
31/05/21 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (2322437)2322437 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL 20:00 - 23:59: Disponible
01/06/21
02/06/21
03/06/21
04/06/21
05/06/21
06/06/21

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ARTURO CASTRO SALDARRIAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2322437 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2306829 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: CARLOS ARTURO CASTRO SALDARRIAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO –
PROGRAMA DE FORMACION: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL– ID 2306829

Nombre del Aprendiz	Actividad a Desarrollar	Forma de entrega de actividad		Fecha de entrega			Entregó	
		Físico	Digital	Día	Mes	Año	Si	No
ONERIS IBAÑEZ MORELO	ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	X		03	05	2021	X	
	IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	X		04	05	2021	X	
	DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	X		05	05	2021	X	
	HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.	X		06	05	2021	X	

Oneris Ibañez

Firma Aprendiz

Firma Instructor

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 10 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Impartir formacion Complementaria en Cocina_ID 2322437

No.	Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	APRENDIZ - OTRO	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1		Luisa Fernanda Cedeño A.	1052988051			X			3215221938		Luisa Fernanda Ce
2		Yonelis Torres Paez	1.007.623.429			X			3148660671		Yonelis Torres
3		Mirleidys Morales R.	1.147.957.900			X			3126725054		Mirleidys Mora
4		Feny Luz Blanco Bello	1.003.758.426			X			3127090403		Feny Luz B.
5		Yerlis Patricia Hernandez	1.037.469.711			X			3104587962		Yerlis P Hernandez
6		Yuranis Rosa Beltran R.	22.144.407			X			3104450764		Yuranis Beltran
7		Leivis Yolleris Ortega F.	1.063.720.938			X			3103532152		Leivis Ortega
8		Maria de los Angeles Grandet	22.144.009			X			3226734228		maria grandet
9		Miladys Hoyos Julio	22.144.056			X			3013949310		Miladis Hoyos
10		Danilsa Cuadrado M.	1.037.469.927			X			3108821600		DANILSA C M
11		Martha Lucia Gomez	1.037.470.215			X			3218299823		Martha gomez
12		Ana Milena Martinez M.	39425.910			X			3206101934		anamilenamartinez
13		Ana Gledis Pajaro C.	1.001.504.408			X			3135072404		Ana Gledis pajaro
14		Marta Cecilia Lopez A.	43823.760			X			3134059860		Marta Cecilia Lopez
15		Yesica Montes Ocampo	1.005308.963			X			3134140249		Yesica montes o.
16		Sandy Vanessa Urrego	1.193.230.729			X			3206311952		Sandy Vanessa Urrego
17		Rosiris del C. Rivera A.	22.143.246			X			3104411769		Rosiris Rivera A.
18		Jose francisco Montoya	98.612.321			X			3126223473		Jose Montoya
		Valentina Ferrin M.	1.040.492.647			X			3147045661		Valentina Ferrin
		Michel Andrea Lopez	1.121530.078			X			3157969080		michel a. Lopez