FORMATO ACTA DE RECIBO DE SATISFACCION DE SERVICIOS

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO , en calidad de supervisora del contrato CO1.PCCNTR.3657383, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibiò a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÒN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila, por el periodo comprendido entre el 22 de julio al 21 de agosto de 2022, el cual tiene las siguientes características:

| | |
|---|---|
| Contratista: | GLADYS CERQUERA DE BEDOYA |
| Contrato No. | CO1.PCCNTR.3657383 |
| Fecha de Suscripción: | 20 de abril de 2022 |
| Fecha de Inicio : | 22 de abril de 2022 |
| Objeto: | Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila. |
| Valor de Contrato | $ 492.463.086,00 |
| Valor a cancelar : | $ 70.462.924 |

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC101 2022 por $ 70.462.924

Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911610, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02 , ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 760.354

Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911642, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02 , ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 69.702.570

El supervisor hace constar que verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales entre las cuales se encuentra el pago oportuno de aportes parafiscales y de seguridad social de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Lev 789 de 2002, Lev 828 de 2003 y Lev 1150 de 2007

Para constancia se firma en Campoalegre, a los 22 dias del mes de agosto de 2022, por:

**ESPERANZA PASCUAS PERDOMO**
Supervisor Asignado

**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL**

**ETAPA CONTRACTUAL**

**FORMATO**
**INFOME DE SUPERVISIÓN**

| **INFORME DE SUPERVISIÓN 22 DE JULIO AL 21 DE AGOSTO DE 2022** | |
|---|---|
| **Regional Huila –** | Centro de Formación Agroindustrial |
| **SUPERVISOR DEL CONTRATO:** | Esperanza Pascuas Perdomo |
| | |
| **CONTRATO No:** | CO1.PCCNTR.3657383 |
| **TIPO DE CONTRATO:** | Prestaciòn de servicios |
| **OBJETO:** | Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila. |
| **VALOR:** | CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHENTA Y SEIS PESOS ($ 492.463.086) MCTE |
| **CONTRATISTA:** | GLADYS CERQUERA DE BEDOYA |
| **NIT:** | NIT 36147801-6 |
| **LUGAR DE EJECUCIÓN:** | Campoalegre Huila |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** | 20 de abril de 2022 |
| **FECHA DE INICIO:** | 22 de abril de 2022 |
| **PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:** | Doscientos diez (210) días |
| **COBRO ACTUAL** | SETENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS VEINTICUATRO PESOS ( 70.462.924,00) MCTE |
| **FORMA DE PAGO:** | El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.3-2021-000055 de |

| | |
|---|---|
| | 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago |

| OBLIGACIONES | CUMPLIMIENTO | PRODUCTO |
|---|---|---|
| El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación | Cumple | La administración la cumple John Bedoya |
| El Contratista deberá mantener todo el personal necesario y dando cumplimiento a los descrito en el Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:<br>- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. | Cumple | El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro. |

| | | |
|---|---|---|
| Empleados bien presentados con la debida protección y zapatos adecuados.<br>- Certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos | | |
| Personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales. | Cumple | La señora Gladys Cerquera no esta afiliada a pensiòn por ser mayor de 70 años. Esta exonerada. Se cancela la seguridad social y parafiscales de 7 empleados |
| Allegar registro de la socialización de las medidas y de la entrega de los elementos de bioseguridad por propagación de covid | Cumple | De conformidad |
| Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en las Resoluciones No. 223 del 25 de febrero de 2022, No. 392 del 25 de marzo de 2022, No. 777 del 02 de junio de 2022 y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente". | Cumple | Diariamente presentan QR con que cuenta la entidad SENA |
| El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación | Cumple | De conformidad |

| | | |
|---|---|---|
| Antes de iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá aportar en medio físico o Magnético matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo y el plan de trabajo en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo a desarrollar durante la vigencia del contrato. Por lo anterior, el Contratistas deberá disponer el recurso humano para la implementación y desarrollo de este, de acuerdo con el perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019. | Cumple | De conformidad |
| El contratista deberá presentar programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo. Se deben tener en cuenta los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operativos del restaurante | Cumple | De conformidad |
| El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato | N.A. | No se han presentado accidentes |
| Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista. | N.A. | Los trabajadores están afiliados a la ARL |

| | | |
|---|---|---|
| El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal, de bioseguridad y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición | Cumple | |

| | | |
|---|---|---|
| En el sitio donde se va a prestar el servicio, el contratista debe asegurar la instalación de señalización de advertencia en bioseguridad y seguridad industrial, ubicada estratégicamente en el área y en buen estado. | Cumple | De conformidad |
| El contratista deberá garantizar en el día a día, el proceso de limpieza, higiene y desinfección en las áreas donde se va prestar el servicio. | Cumple | De conformidad |
| El contratista deberá reportar al supervisor del contrato el ingreso de personal nuevo y adjuntar los documentos mínimos para inicio de labores: afiliaciones al sistema de seguridad social y/o planilla de pago según aplique, certificado de aptitud médica y certificado de manipulación de alimentos. | Cumple | Documentos adjuntos |
| Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las | Cumple | La minutas se encuentran soportadas y subidas a SECOP II |

| | | |
|---|---|---|
| exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de | | |
| Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual<br>El contratista deberá presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Como la actividad principal será preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Lo anterior a partir de la firma del contrato. | Cumple | Documento soportado |

| | | |
|---|---|---|
| Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019. | Cumple |  |
| Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado | Cumple |  |

| | | |
|---|---|---|
| Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado | Cumple | Se entrega a Incihuila. (Se evidencia que el envase esta aùn sin llenar) |
| Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final | Cumple | Adjunto al informe |
| Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico. | Cumple | Adjunto al informe |
| Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje | Cumple | Adjunto informe |

| | | |
|---|---|---|
| Implementar un adecuado programa de control de plagas | Cumple | Se encuentra programada para el 25 de junio a las dos de la tarde por parte de la empresa ECOPLAGAS |
| Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA. | Cumple | De conformidad |
| Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores. | Cumple |  |
| El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos | Cumple | De conformidad |

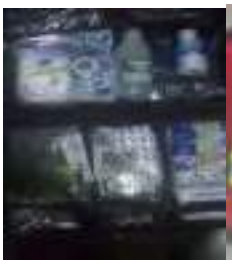
| | | |
|---|---|---|
| para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo. | | |
| Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | Cumple | De conformidad |
| Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:<br>- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza | Cumple | De conformidad |

| | | |
|---|---|---|
| y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visibleSe verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. | | |
| Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: Almacenamiento de Productos Químicos Implementos para la | Cumple | Se verificó bodega soportado con las hojas de seguridad- Se soportan en este informe el componente sanitario y de SST. |

| | | |
|---|---|---|
| higienización Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) | | |
| Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. | Cumple | De conformidad |
| Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie | Cumple | De conformidad |
| Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo a las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato. | Cumple | Se autoriza cuando se necesita |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual. | N.A. | Sin eventos |
| Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo a los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. | Cumple | Soportado en este informe |
| Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio | Cumple | De conformidad |

| | | |
|---|---|---|
| Suscribir de forma paralela al contrato de suministro, un contrato de arrendamiento por el uso de las instalaciones del restaurante, muebles, equipos y enseres necesarios para la ejecución del objeto contractual y la prestación del servicio al personal que lo requiera, razón por la cual deberá cancelar al SENA Centro de Formación Agroindustrial, la suma de NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO PESOS ($ 984.218) PESOS | Cumple |  |
| Extintor contra incendios clase K (grasas y aceites vegetales) | Cumple | Se cuenta con 1 extintor clase K para uso<br><br>exclusivo del restaurante con fecha vigente. |

| | | |
|---|---|---|
| Botiquín Primeros Auxilios | Cumple | Se cuenta con los implementos según la norma vigente    |

| VALOR CONTRATADO | | | | | | 492.463.086 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA** (Con corte al periodo a informar) | **No. DE FACTURA** | **VALOR A CANCELAR** | **VALOR EJECUTADO** | **SALDO DEL CONTRATO** | **PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA** | **PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA** | |
| | | | | | | **No. de días ejecutados** | **%** |
| 22-04/21-05-2022 | GC82 | 75865608 | 75865608 | 416.597.478 | 15,41% | 30 | **53,75 %** |
| 22-05/21-06-2022 | GC87 | 73950841 | 149816449 | 342.646.637 | 15,02% | 60 | |
| 22-06/21-07-2022 | GC92 | 44427561 | 194244010 | 298.219.076 | 9,02% | 90 | |
| 22-07/21-08-2022 | GC-101 | 70.462.924 | 264.706.934 | 227.756.152 | 14,31% | 120 | |

## OBSERVACIONES

## INFORMACIÒN ADICIONAL

| OBLIGACIONES | ACTIVIDADES REALIZADAS | PRODUCTO |
|---|---|---|
| DESAYUNO 100% | 2959 |  El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención |
| ALMUERZO 60% | 2734 | El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atenciòn |

| | | |
|---|---|---|
| ALMUERZO 100% | 3588 | El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atenciòn |
| CENAS 100% | 2603 | <br>El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atenciòn |
| DESAYUNO TRABAJADOR OFICIAL 85% | 87 | El contrato se está cumpliendo conforme al objeto contractual |
| ALMUERZO TRABAJADOR OFICIAL 85% | 89 | El contrato se está cumpliendo conforme al objeto contractual |

| **TIPO DE AMPARO** | **No. de póliza Compañía Aseguradora** | **Vigencia de la póliza** | **Valor asegurado** |
|---|---|---|---|
| CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO | 61-44-101042996 SEGUROS DEL ESTADO S.A. | 20 de abril de 2022 al 25 de enero de 2023 | $ 98.492.617,20 |
| PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES | 61-44-101042996 SEGUROS DEL ESTADO S.A. | 20 de abril de 2022 al 25 de septiembre de 2025 | $ 24.623.154,30 |
| CALIDAD DE SERVICIO | 61-44-101042996 SEGUROS DEL ESTADO S.A. | 20 de abril de 2022 al 25 de marzo de 2023 | $ 98.492.617,20 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| RESPONSABILIDAD CIVIL EXTACONTRACTUAL | 61-40-101016112 SEGUROS DEL ESTADO S.A. | 20 de abril de 2022 al 25 de septiembre de 2022 | $ 200.000.000 |

Este contrato se basa principalmente en la necesidad de atender el servicio de alimentación a los a los trabajadores oficiales y a los aprendices en etapa lectiva y productiva que hacen parte de las estrategias de formación producción del Centro de Formación Agroindustrial y las diferentes unidades productivas del proceso de formación con lo cual se evidencia la importancia de brindar el servicio.

Que la Guía de Apoyos Socioeconómicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA, Código: GFPI-G-007 Versión 11, de agosto de 2021, establece: “Apoyo de alimentación: Se refiere al apoyo orientado a cubrir parcialmente costos mensuales de alimentación de los aprendices beneficiados que se brinda a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que cumplen con los requisitos definidos en este procedimiento, de acuerdo con la disponibilidad de cupos y recursos asignados a cada Centro de Formación”. Que cuenta con una Asignación presupuestal en cada vigencia. “Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G026 del procedimiento de bienestar al aprendiz. Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos”. Que la citada guía establece los tipos de apoyo de alimentación, con las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal: “Apoyo de alimentación ocasional. Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de 16 ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio y ser aprobadas por el supervisor”. “Apoyo de hidratación. Es aquel que se brinda a los aprendices para su hidratación por medio de la adquisición de botellones de agua para ser en el Centro de Formación o sus ambientes de aprendizaje, para el desarrollo de actividades en su proceso formativo. (no vasos, ni filtros)”. “Apoyo de alimentación de centros de convivencia. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. “Apoyo de alimentación temporal. Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estimulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades, Apoyo de alimentación temporal- trimestral Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria”. La “Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración

alimentaria Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio.”

## LOS GRUPOS CONVOCADOS POR LA COORDINACIÓN ACADÉMICA :

| NUMERO DE PROGRAMA | FICHA SOFIA | NIVEL | NOMBRE SALIDA | FECHA INICIO | FECHA TERMINACION LECTIVA | FECHA TERMINACION PRODUCTIVA | TERMINADA | OFERTA | TOTAL APRENDIZ ACTIVO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2500891 | TO | GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/04/2024 | I TRIMESTRE | ABIERTA | 34 |
| 3 | 2500881 | TO | GESTION AGROEMPRESARIAL | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/07/2024 | I TRIMESTRE | ABIERTA | 30 |
| 5 | 2500871 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/07/2024 | I TRIMESTRE | ABIERTA | 35 |
| 6 | 2449408 | TO | MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 24/01/2022 | 24/07/2023 | 23/01/2024 | II TRIMESTRE | ABIERTA | 16 |
| 7 | 2449412 | TO | GESTIÓN DE MERCADOS | 24/01/2022 | 24/07/2023 | 23/01/2024 | II TRIMESTRE | ABIERTA | 27 |
| 8 | 2449382 | TO | PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 24/01/2022 | 24/07/2023 | 23/01/2024 | II TRIMESTRE | ABIERTA | 30 |
| 9 | 2397491 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 04/10/2021 | 04/04/2023 | 03/10/2023 | III TRIMESTRE | ABIERTA | 29 |
| 10 | 2397489 | TO | GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 04/10/2021 | 04/04/2023 | 03/10/2023 | III TRIMESTRE | ABIERTA | 13 |
| 11 | 2397485 | TO | GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 04/10/2021 | 04/04/2023 | 03/10/2023 | III TRIMESTRE | ABIERTA | 25 |
| 12 | 2339747 | TO | PRODUCCIÓN GANADERA | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | IV TRIMESTRE | ABIERTA | 28 |

| NUMERO DE PROGRAMA | FICHA SOFIA | NIVEL | NOMBRE SALIDA | FECHA INICIO | FECHA TERMINACION LECTIVA | FECHA TERMINACION PRODUCTIVA | TERMINADA | OFERTA | TOTAL APRENDIZ ACTIVO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | 2339740 | TO | PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | IV TRIMESTRE | ABIERTA | 23 |
| 14 | 2339726 | TO | PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | IV TRIMESTRE | ABIERTA | 13 |
| 15 | 2339723 | TO | GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | IV TRIMESTRE | ABIERTA | 35 |
| 16 | 2250947 | TO | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 07/12/2020 | 07/06/2022 | 06/12/2022 | VI TRIMESTRE | CERRADA | 19 |
| 17 | 2250946 | TO | GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 07/12/2020 | 07/06/2022 | 06/12/2022 | VI TRIMESTRE | | 29 |
| 18 | 2205511 | TO | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 03/11/2020 | 03/05/2022 - 30/05/2022 | 02/11/2022 | VI TRIMESTRE | ABIERTA | 21 |

Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA"
Centro de Formación Agroindustrial la Angostura
Regional Huila

**PLANEACION PROGRAMAS FORMACIÓN TITULADA III TRIMESTRE AÑO 2022**

Periodo de 18 de julio al 30 de septiembre del
año 2022

| NUMERO DE PROGRAMA | FICHA SOFIA | NIVEL | NOMBRE SALIDA | FECHA INICIO | FECHA TERMINACION LECTIVA | FECHA TERMINACION PRODUCTIVA | TERMINADA | TOTAL APRENDIZ ACTIVO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2559366 | TO | GESTION AGROEMPRESARIAL | 18/07/2022 | 18/04/2024 | 17/10/2024 | I TRIMESTRE | 34 |
| 2 | 2559352 | TO | ACUICULTURA | 18/07/2022 | 18/01/2024 | 17/07/2024 | I TRIMESTRE | 21 |
| 3 | 2559351 | TO | PRODUCCIÓN GANADERA | 18/07/2022 | 18/01/2024 | 17/07/2024 | I TRIMESTRE | 27 |
| 4 | 2559350 | TO | GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 18/07/2022 | 18/01/2024 | 17/07/2024 | I TRIMETRE | 21 |
| 5 | 2559349 | TO | AGROBIOTECNOLOGÍA | 18/07/2022 | 18/01/2024 | 17/07/2024 | I TRIMETRE | 17 |
| 6 | 2500891 | TO | GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/04/2024 | II TRIMESTRE | 28 |
| 7 | 2500885 | TO | GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/04/2024 | II TRIMESTRE | 28 |
| 8 | 2500881 | TO | GESTION AGROEMPRESARIAL | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/07/2024 | II TRIMESTRE | 28 |
| 9 | 2500877 | TO | GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/07/2024 | II TRIMESTRE | 30 |
| 10 | 2500871 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE | 18/04/2022 | 18/10/2023 | 17/07/2024 | II TRIMESTRE | 33 |
| 11 | 2449408 | TO | MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 24/01/2022 | 24/07/2023 | 23/01/2024 | III TRIMESTRE | 7 |
| 12 | 2449412 | TO | GESTIÓN DE MERCADOS | 24/01/2022 | 24/07/2023 | 23/01/2024 | III TRIMESTRE | 25 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | 2449382 | TO | PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 24/01/2022 | 24/07/2023 | 23/01/2024 | III TRIMESTRE | 21 |
| 14 | 2455231 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE | 29/11/2021 | 29/08/2023 | 28/02/2024 | III TRIMESTRE | 27 |
| 15 | 2404828 | TO | DISTRIBUCIÓN FÍSICA INTERNACIONAL | 19/09/2021 | 19/03/2023 | 18/09/2023 | IV TRIMESTRE | 24 |
| 16 | 2397491 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 4/10/2021 | 4/04/2023 | 3/10/2023 | IV TRIMESTRE | 26 |
| 17 | 2397489 | TO | GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 4/10/2021 | 4/04/2023 | 3/10/2023 | IV TRIMESTRE | 10 |
| 18 | 2397485 | TO | GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 4/10/2021 | 4/04/2023 | 3/10/2023 | IV TRIMESTRE | 27 |
| **19** | 2374602 | TO | GESTIÓN LOGÍSTICA | 3/08/2021 | 3/02/2023 | 2/08/2023 | IV TRIMESTRE | 23 |
| 20 | 2374491 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 3/08/2021 | 3/02/2023 | 2/08/2023 | IV TRIMESTRE | 18 |
| 21 | 2339747 | TO | PRODUCCIÓN GANADERA | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | V TRIMESTRE | 20 |
| 22 | 2339740 | TO | PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | V TRIMESTRE | 11 |
| 23 | 2339726 | TO | PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | V TRIMESTRE | 13 |
| 24 | 2339723 | TO | GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 19/07/2021 | 19/01/2023 | 18/07/2023 | V TRIMESTRE | 26 |
| 25 | 2348236 | TO | ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 28/06/2021 | 28/12/2023 | 27/06/2023 | V TRIMESTRE | 16 |
| **26** | 2282001 | TO | GESTIÓN LOGÍSTICA | 15/03/2021 | 15/09/2022 | 14/03/2023 | VI TRIMESTRE | 22 |
| **27** | 2281721 | TO | GESTIÓN LOGÍSTICA | 15/03/2021 | 15/09/2022 | 14/03/2023 | VI TRIMESTRE | 20 |

Que la Resolución 1-01399 de 2021, Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019, nos direcciona hacía unos Objetivos estratégicos. Que los Objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz “establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar con el fin de ofrecer a los aprendices matriculados en formación laboral y tecnológica oportunidades para el fortalecimiento de su desarrollo humano integral, así como para favorecer su permanencia y certificación de su proceso formativo”. Que estos objetivos estratégicos se hacen tangibles mediante la formulación de objetivos operativos y acciones orientadas al cumplimiento del propósito del plan. Que el Objetivo estratégico 2: “Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos”, es un objetivo con el que se busca “lograr que los aprendices vean en los estímulos que entrega el SENA, un reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso para la excelencia”. Que el Objetivo Operativo: “Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación, tiene dentro de sus acciones el “Adjudicar cupos de alimentación de acuerdo con la normatividad vigente y el procedimiento que establezca la Dirección de formación profesional”.

## APRENDICES DEL INTERNADO SEMANA DEL 18 DE JULIO AL 21 DE AGOSTO 2022:

| No. | Nombres y apellidos del aprendiz | Tipo de documento del aprendiz | Número de documento de identidad | Programa de formación | Número de ficha |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ | Tarjeta de identidad | 1079604358 | TECNOLOG EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 2 | FRANKIE YAHIR VELASCO CERQUERA | Cédula de ciudadanía | 1084866375 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 3 | KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ | Cédula de ciudadanía | 1004089297 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 4 | ASTRID YULIETH SAMBONI BOLAÑOZ | Tarjeta de identidad | 1084250878 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 5 | ANYI VANESA RAMOS ORTIZ | Cédula de ciudadanía | 1003965737 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 6 | KAREN JULIETH OSORIO TRUJILLO | Cédula de ciudadanía | 1079604030 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 7 | JAIDER ALBEIRO MAHECHA MESA | Cédula de ciudadanía | 1006030357 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 8 | OSCAR ANDRÉS BONILLA GÓMEZ | Cédula de ciudadanía | 1004074645 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 9 | YUDY TATIANA ARANDA ZAPALLO | Cédula de ciudadanía | 1002938192 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 10 | DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO | Cédula de ciudadanía | 1004247365 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 11 | JHON ANDERSON MEDINA FIESCO | Cédula de ciudadanía | 1081392731 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 12 | JHON FABER CUELLAR RUBIANO | Cédula de ciudadanía | 1080189637 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2439682 |
| 13 | JUAN GABRIEL BARCO ZULETA | Tarjeta de identidad | 1128626534 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 14 | YILBER ALEXIS SÁNCHEZ CHILA | Tarjeta de identidad | 1084866318 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 15 | ANDRÉS FELIPE ALMARIO NAVARRO | Tarjeta de identidad | 1077721216 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 16 | JOHAN CAMERO | Cédula de ciudadanía | 1004250890 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 17 | JENNIFER MARÍN MONTEALEGRE | Tarjeta de identidad | 1075791904 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 18 | MAGALY JIMENA TAFUR CAMPOS | Tarjeta de identidad | 1079604482 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 19 | MERLY CHEYEN COMETA PERDOMO | Cédula de ciudadanía | 1002937268 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 20 | NELSY YULIED GÓMEZ MORALES | Cédula de ciudadanía | 1004034125 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 21 | HERIK STID VEGA CARDOZO | Cédula de ciudadanía | 1004249029 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 22 | BRAYAN DAVID PRIETO CUELLAR | Cédula de ciudadanía | 1000730077 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 23 | DAVID JULIÁN CADENA | Tarjeta de identidad | 1079508239 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 24 | MAURICIO CALDERÓN GARZÓN | Tarjeta de identidad | 1080181697 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 25 | NIYERED SANCHO PIZO | Cédula de ciudadanía | 1007587525 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 26 | DUBAN ARLEY CHACÓN BARRIOS | Tarjeta de identidad | 1078776437 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 27 | LUIS MIGUEL ORTIZ ESTUPIÑÁN | Tarjeta de identidad | 1077843562 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 28 | DANA CAMILA BORBÓN SÁNCHEZ | Tarjeta de identidad | 1021666798 | TÉCNICO EN CONSERVACION DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 29 | KAROLAYN LISSETH PORTILLA RIASCOS | Cédula de ciudadanía | 1233192831 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 30 | NILLIRED GÓMEZ ANDRADE | Tarjeta de identidad | 1115943041 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 31 | MARTHA LILIANA ILLERA SILVA | Cédula de ciudadanía | 1107046329 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 32 | DORIS RAMÍREZ MONTANO | Cédula de ciudadanía | 1004089143 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 33 | LAURA DANIELA QUINTERO AYA | Cédula de ciudadanía | 1007186146 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 34 | MAILYN DAYANA DIAZ BURBANO | Cédula de ciudadanía | 1004491748 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 35 | CARLOS FELIPE GASCA NIÑO | Tarjeta de identidad | 1081512595 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 36 | KAROL STEFANY ROSAS FONSECA | Cédula de ciudadanía | 1082214046 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 37 | KAREN DAYANNA CHAVARRO CADENA | Tarjeta de identidad | 1081396220 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 38 | KELLY DAYANA LIZ LIZ | Cédula de ciudadanía | 1007384154 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 39 | YUDERLY SAPUY CHAVARRO | Cédula de ciudadanía | 1004418487 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 40 | MARIBEL QUINTERO | Tarjeta de identidad | 1080180875 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 41 | LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO | Cédula de ciudadanía | 1061218020 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 42 | NANCY YURANY LLANOS MEDINA | Cédula de ciudadanía | 1075598066 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 43 | ANDERSON MONTES REPIZO | Cédula de ciudadanía | 1003820268 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 44 | JAVIER ANDRÉS CADENA ILLERA | Tarjeta de identidad | 1079508149 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 45 | JHON ALEX PEÑA PARRA | Tarjeta de identidad | 1077224309 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 46 | OSCAN ANDRÉS GIL MARÍN | Cédula de ciudadanía | 1082802428 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 47 | TATIANA GRACIANO | Tarjeta de identidad | 1080181815 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 48 | MAICOL STIVEN RUBIANO REYES | Tarjeta de identidad | 1029880328 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 49 | KAROL STIVEN MARÍN RODRÍGUEZ | Tarjeta de identidad | 1080180770 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 50 | INGRID YULENI SICHACA | Tarjeta de identidad | 1073669568 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559566 |
| 51 | KAREN LISETH MEDINA OTECA | Cédula de ciudadanía | 1004074567 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 52 | JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA | Cédula de ciudadanía | 1080298133 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 53 | CAREN YULIEE CAMACHO SALGADO | Tarjeta de identidad | 1030531765 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 54 | YURI CUELLAR RUBIO | Cédula de ciudadanía | 1007499274 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 55 | YEISON SÁNCHEZ CASTAÑEDA | Cédula de ciudadanía | 1004147151 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 56 | KATHALINA CUBILLOS GÓMEZ | Tarjeta de identidad | 1076501257 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 57 | DANIEL FELIPE CASTILLO BUYUCUE | Cédula de ciudadanía | 1004492011 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 58 | JUAN DIEGO BONILLA AROCA | Cédula de ciudadanía | 1123430216 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 59 | KASANDRA TUMBO AVENDAÑO | Cédula de ciudadanía | 1004492156 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 60 | JULIANA YULIETH PAJA RIVERA | Cédula de ciudadanía | 1193564452 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 61 | JOSÉ ALDAIR QUESADA MARROQUÍN | Cédula de ciudadanía | 1004344511 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 62 | XIMENA LAGUNA ROMERO | Cédula de ciudadanía | 1193117264 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 63 | DAYANA MARCELA VALENZUELA ERAZO | Cédula de ciudadanía | 1007531693 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 64 | STIVENS CASTILLO LÓPEZ | Cédula de ciudadanía | 1075790336 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 65 | LINA MARCELA BARRAGÁN VERA | Cédula de ciudadanía | 1004147521 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 66 | YINETH CALAMBAS MORALES | Cédula de ciudadanía | 1002938105 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 67 | OSCAR YIMI LAGUNA CUENCA | Cédula de ciudadanía | 1004494171 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 68 | CAROL YULIET QUINTERO OYOLA | Cédula de ciudadanía | 1082802183 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 69 | EDGAR ARNOLDO LIZCANO LIZCANO | Cédula de ciudadanía | 1004062419 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339723 |
| 70 | ANGELLY TATIANA FLOREZ DURAN | Tarjeta de identidad | 1075598487 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 71 | MANUEL STEVEN OSSA LIEVANO | Cédula de ciudadanía | 1000226706 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 72 | MARY LUZ ALDANA VIDARTE | Tarjeta de identidad | 1079408547 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 73 | BRAIDER JHON BREY MONTAÑO | Cédula de ciudadanía | 1084925568 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 74 | MARTHA YANETH TOVAR FALLA | Cédula de ciudadanía | 1079172986 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 75 | ERICK SANTIAGO CRUZ TOVAR | Cédula de ciudadanía | 1004225464 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 76 | PAULA ANDREA GONZÁLEZ GÓMEZ | Cédula de ciudadanía | 1001538918 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 77 | KATERINE BARREIRO CORTES | Cédula de ciudadanía | 1003815940 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |
| 78 | CRISTINA CAMILO AMÉZQUITA ARIAS | Cédula de ciudadanía | 1004491309 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 79 | CHANOL LISSETHE MORENO RÍOS | Tarjeta de identidad | 1080290322 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 80 | LENIN BERMÚDEZ MARTIN | Cédula de ciudadanía | 1075321851 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 81 | HOLMAN DANIEL BARRIOS OROZCO | Cédula de ciudadanía | 1004034879 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 82 | WUELFRAN ALEXIS SÁENZ MORA | Cédula de ciudadanía | 1004089206 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 83 | MARLY SOFIA CADENA CAMACHO | Cédula de ciudadanía | 1079509906 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 84 | JENNIFER AVENDAÑO | Cédula de ciudadanía | 1000516908 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 85 | CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA | Cédula de ciudadanía | 1004157101 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 86 | ANGELA CALDERÓN RAMÍREZ | Tarjeta de identidad | 1080181302 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 87 | DERLY MILENA GONZÁLEZ GONZÁLEZ | Tarjeta de identidad | 1080180923 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 88 | JOHN CARLO CHARRY ORTIZ | Cédula de ciudadanía | 1004148228 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 89 | JOSÉ MANUEL DÍAZ | Cédula de ciudadanía | 1004089382 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 90 | JUAN DAVIS QUINTERO ROCHA | Cédula de ciudadanía | 1079172395 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 91 | LAURA VALENTINA ROJAS MÉNDEZ | Tarjeta de identidad | 1079173521 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 92 | LAURA SOFÍA GONZÁLEZ BERNAL | Cédula de ciudadanía | 1084866135 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 93 | JAILY JOHANA GÓMEZ HOYOS | Cédula de ciudadanía | 1060296019 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 94 | MARIANA ALBARRACÍN RAMÍREZ | Cédula de ciudadanía | 1003893358 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 95 | MARIANA LIZETH MENESES BETANCOURT | Tarjeta de identidad | 1076904568 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 96 | DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES | Tarjeta de identidad | 1079173638 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 97 | MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA | Cédula de ciudadanía | 1004249799 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 98 | EVA SANDRID RODRÍGUEZ CHIMBACO | Cédula de ciudadanía | 1079604667 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 99 | JHON EDWAR SOTTO TRUJILLO | Cédula de ciudadanía | 1007605216 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 100 | LAURA VANESSA RODRÍGUEZ CHIMBACO | Tarjeta de identidad | 1079604668 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 101 | MARY YESENIA TRIANA TOQUICA | Cédula de ciudadanía | 1076982275 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 102 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GRACIA | Cédula de ciudadanía | 1004493965 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 103 | LAURA VANESSA TRIVIÑO SANTANILLA | Cédula de ciudadanía | 1004148888 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 104 | NAYELY TUNUBALÁ ROJAS | Cédula de ciudadanía | 1002938103 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 105 | JAHEN DANIELA CARDOZO RIAÑOS | Tarjeta de identidad | 1075598195 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 106 | CLAUDIA ALEJANDRA ANDRADE POLANIA | Cédula de ciudadanía | 1084869477 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 107 | ANDRÉS FELIPE DURÁN DÍAZ | Tarjeta de identidad | 1076904051 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 108 | MASON NEDHARLY CHAMBO ANACONA | Cédula de ciudadanía | 1004416445 | TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE | 2500891 |
| 109 | JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ | Tarjeta de identidad | 1083874040 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 110 | ANDERSON JULIÁN CULMA DÍAZ | Cédula de ciudadanía | 1004089401 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 111 | DIANEY ARACEL CHÁVEZ PAJOY | Cédula de ciudadanía | 1061224638 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 112 | KAREN YULIETH TOVAR CABRERA | Tarjeta de identidad | 1079173612 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 113 | JAIDER RUIZ RODRÍGUEZ | Cédula de ciudadanía | 1079604969 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 114 | JULIÁN ANDRÉS DURAN MEJÍA | Cédula de ciudadanía | 1004492263 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 115 | YEFFERSON ANDRÉS MONTEALEGRE GALEANO | Cédula de ciudadanía | 1077841609 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 116 | KAREN YULIETH BOHÓRQUEZ MOLANO | Cédula de ciudadanía | 1083838077 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 117 | OSCAR EDUARDO VARGAS EMBUS | Cédula de ciudadanía | 1062092046 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 118 | ANA MARÍA SÁNCHEZ VIGOYA | Cédula de ciudadanía | 1003894023 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 119 | ANDRÉS DAVID CÁCERES MOLANO | Tarjeta de identidad | 1079173959 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 120 | YEIMI AMALFI VARGAS GUEVARA | Cédula de ciudadanía | 1115941563 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 121 | JOSÉ LUIS MOTTA MÉNDEZ | Cédula de ciudadanía | 1080181007 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 122 | JULIANA EMBUS ROJAS | Tarjeta de identidad | 1081396381 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 123 | JOSÉ LISANDRO GUZMÁN VALENCIA | Tarjeta de identidad | 1031643701 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 124 | ALEJANDRO BARAJAS PEÑA | Cédula de ciudadanía | 1080188674 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 125 | JESSICA DELGADO | Cédula de ciudadanía | 1117545312 | TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 126 | EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ | Cédula de ciudadanía | 1000771082 | TECNOLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 127 | CARLOS JAVIER QUINTERO QUIVANO | Cédula de ciudadanía | 1007273517 | TECNOLOGO GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 1965602 |
| 128 | YERALDINE QUESADA CORTES | Cédula de ciudadanía | 1003805728 | TECNOLOGO GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 129 | MAYERLY BUSTOS ROJAS | Cédula de ciudadanía | 1003810623 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 130 | NICOL DAYANA BERMUDEZ MEDINA | Cédula de ciudadanía | 1076500300 | TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA | 2559351 |
| 131 | JUAN DAVID BETANCOUR PAJOY | Cédula de ciudadanía | 1075791399 | TECNOLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 132 | YORMAN ANDRES VIVAS VARGAS | Cédula de ciudadanía | 1076903392 | TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA | 2339847 |
| 133 | DERLY XIOMARA MUÑOZ BELTRAN | Cédula de ciudadanía | 1193512987 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |

Los aprendices que se encuentran desarrollando actividades para lograr los resultados de aprendizaje en las unidades, en etapa productiva también permanece en el centro aún los fines de semana.

**UNIDADES FORMATIVAS PRODUCTIVAS:**

Las unidades con las que cuenta el Centro de Formaciòn Agroindustrial “La Angostura”.

**Pecuaria.**

Porcina, Bovina , Ovina ,Avícola Postura, Avícola codornices ,Avícola Aves de engorde, Equina, Apícola Piscícola **Agrícola.**

Maracuyá, Badea, Sandia, Mango, Arazá, Aguacate ,Guayaba, Cacao Jardín Clonal,

Cacao Germo plasma, Cacao Replica, Cacao Policultivo, Vivero Cacao, Viveros Cítricos , Café, Plátano, Guanábana, Frijol, Piña

**EVIDENCIAS:**

Fotográficas Aprendices Beneficiarios Listado de aprendices y boletas.














EXTINTOR
CLASE K

















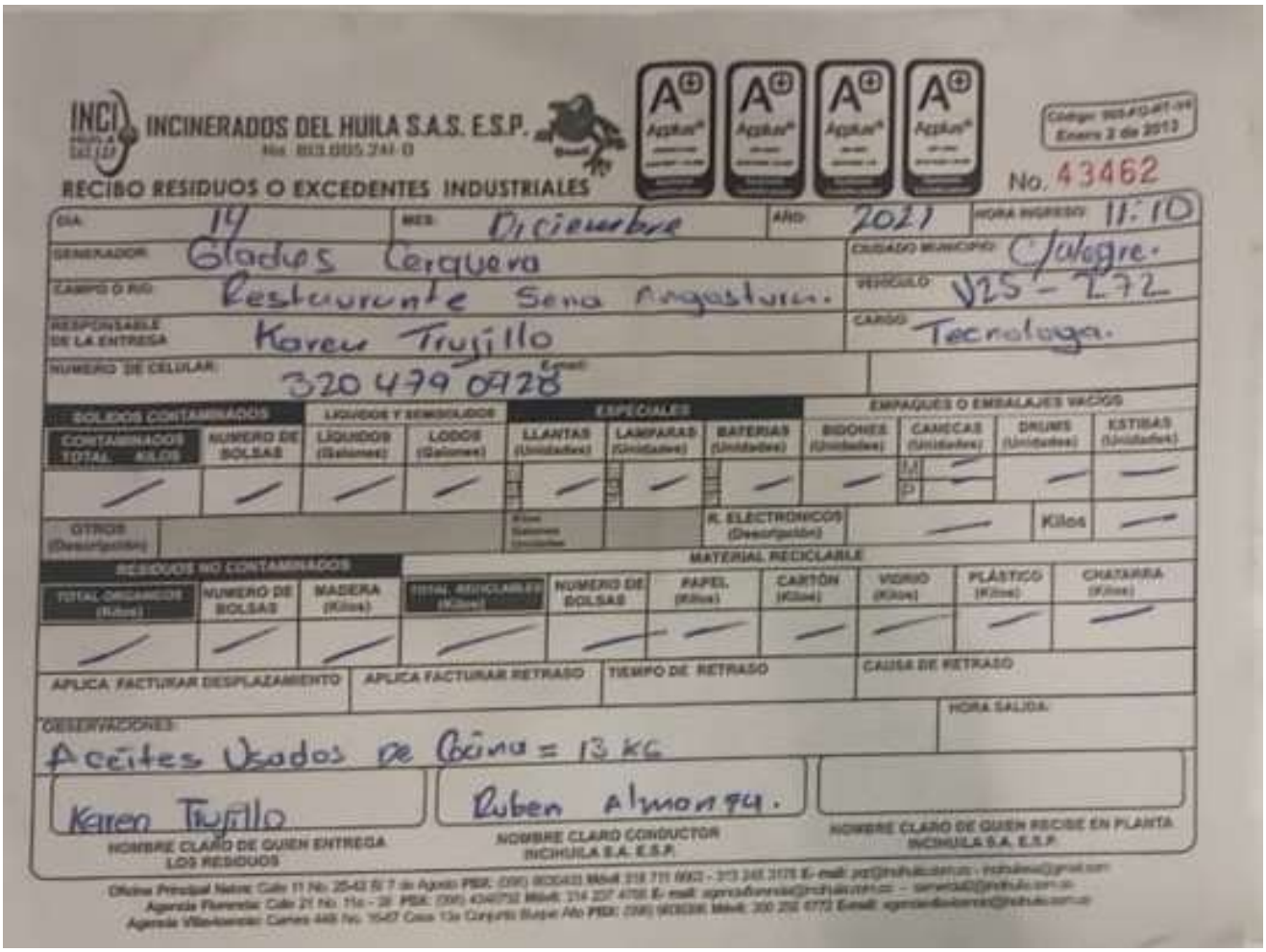

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

| | |
|---|---|
|  |  |

Neiva, 04 de agosto de 2022

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato

Vo.Bo.: Gloria Maritza Sanchez Alarcon- Apoyo a la Supervisión del contrato



INCINERADOS DEL HUILA S.A.S. E.S.P.
Nit. 813.005.241-0

RECIBO RESIDUOS O EXCEDENTES INDUSTRIALES

Código: 903-FO-MT-VII
Enero 3 de 2013

No. 43462

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIA: 14 | MES: Diciembre | AÑO: 2021 | HORA INGRESO: 11:10 |
| GENERADOR: Gladys Cerquera | | CIUDAD MUNICIPIO: Palogre. | |
| CAMPO O RIO: Restaurante Sena Angostura. | | VEHICULO: V25 - 272 | |
| RESPONSABLE DE LA ENTREGA: Karen Trujillo | | CARGO: Tecnologa. | |
| NUMERO DE CELULAR: 320 479 0928 | Email: | | |

| SOLIDOS CONTAMINADOS | | LIQUIDOS Y SEMISOLIDOS | | ESPECIALES | | | EMPAQUES O EMBALAJES VACIOS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CONTAMINADOS TOTAL KILOS | NUMERO DE BOLSAS | LIQUIDOS (Galones) | LODOS (Galones) | LLANTAS (Unidades) | LAMPARAS (Unidades) | BATERIAS (Unidades) | BIDONES (Unidades) | CANECAS (Unidades) | DRUMS (Unidades) | ESTIBAS (Unidades) |
| — | — | — | — | — | — | — | — | L/M — / P — | — | — |

| OTROS (Descripción) | | | R. ELECTRONICOS (Descripción) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | — | Kilos — |

| RESIDUOS NO CONTAMINADOS | | | MATERIAL RECICLABLE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TOTAL ORGANICOS (Kilos) | NUMERO DE BOLSAS | MADERA (Kilos) | TOTAL RECICLABLES (Kilos) | NUMERO DE BOLSAS | PAPEL (Kilos) | CARTÓN (Kilos) | VIDRIO (Kilos) | PLÁSTICO (Kilos) | CHATARRA (Kilos) |
| — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

| APLICA FACTURAR DESPLAZAMIENTO | APLICA FACTURAR RETRASO | TIEMPO DE RETRASO | CAUSA DE RETRASO |
|---|---|---|---|
| | | | |

OBSERVACIONES: Aceites Usados de Cocina = 13 KG

HORA SALIDA:

| Karen Trujillo | Ruben Almonga. | |
|---|---|---|
| NOMBRE CLARO DE QUIEN ENTREGA LOS RESIDUOS | NOMBRE CLARO CONDUCTOR INCIHUILA S.A. E.S.P. | NOMBRE CLARO DE QUIEN RECIBE EN PLANTA INCIHUILA S.A. E.S.P. |

Oficina Principal Neiva: Calle 11 No. 25-42 El 7 de Agosto PBX: (098) 8630433 Movil: 318 771 0803 - 313 245 3178 E- mail: pqr@incihuila.com.co - incihuila@gmail.com
Agencia Florencia: Calle 21 No. 11a - 28 PBX: (098) 4348732 Movil: 314 207 4708 E- mail: agenciaflorencia@incihuila.com.co - ventas02@incihuila.com.co
Agencia Villavicencio: Carrera 44B No. 164F Casa 13a Conjunto Burgos Alto PBX: (098) 6636396 Movil: 300 202 6772 Email: agenciavillavo@incihuila.com.co

Ecoplagas Pest Control
El terror de las Plagas

# CERTIFICADO

## SISTEMA DE CONTROL DE PLAGAS
## "FUMIGACION" "DESINFECCION" "MANTENIMIENTO"

**DATOS DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Establecimiento: | RESTAURANTE CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL | | |
| Nit. / Cedula: | 36147801-6 | Dirección: | Sena Angostura - Campoalegre |
| Ciudad: | Neiva | Teléfono: | 3166250326 |
| Servicios Prestados: CONTROL DE PLAGAS | | Frecuencia: | Trimestral |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fumigación Rastreros y Voladores | X | Desratización | | Desinfección | | Nebulización | |
| Otro: | | Cual: | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fecha de Aplicación: | 16 / JULIO / 2.022 | Fecha de Vencimiento: | 15 / ENERO / 2.023 |

Certificamos que en la fecha arriba citada, hemos realizado el Control de plagas, mediante uso de los insumos señalados en el Informe Técnico.
La vigencia de este documento está asociado a la frecuencia y acuerdo de servicios pactados entre las partes.

ECOPLAGAS PEST CONTROL
Control de plagas industrial, Comercial y Residencial

**FIRMA Y SELLO EMPRESA**

*(Certificado valido con sello y firma del autorizado)*

CALLE 7 No. 17 – 42 Neiva (H) Cel. 318 531 1216 E-mail: ecoplagaspestcontrol@hotmail.com

**CONTRATO DE PROVEEDURIA**

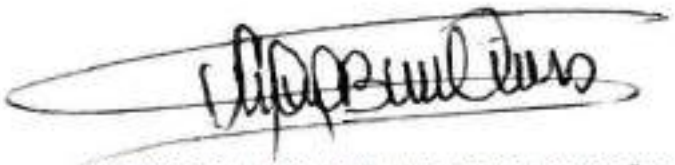
**EN CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 2.20.1.1.4. DEL DECRETO 248 DE 2021**

Los suscritos, a saber **SANDRA LILIANA BECERRA**, identificada con cédula deciudadania No. **52.737.491** de **Bogotá** productor agropecuario debidamente inscrito enel registro de productores individuales, domiciliado en Isnos Huila, que en adelante se denominará EL PROVEEDOR; y GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, identificada con cédula de ciudadania **36.147.801** de **Neiva**, que en adelante se denominará LA CONSUMIDORA, hemos acordado celebrar el presente contrato de proveeduria que se regirá por las siguientes cláusulas, de acuerdo con la adjudicación del procesode selección abreviada de menor cuantia SAMC-HIL-CEFA-0001-2022, y del contrato CO1.PCCNTR.3657383 suscrito entre el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila y la CONSUMIDORA: **PRIMERA**: **Objeto**. El PROVEEDOR se obliga a suministrar continuamente a la CONSUMIDORA panela de alta calidad en presentación por kilo, de forma semanal y a cambio de la contraprestación a que éste último se obliga en la cláusula tercera del presente contrato. **SEGUNDA**: **Obligaciones del Proveedor**: Constituyen obligaciones del proveedor: 1. El proveedor deberá producir y tener a disposición de la CONSUMIDORA los bienes y servicios mencionados en la cláusula primera, conforme a las cantidades requeridas de forma semanal por la CONSUMIDORA, debidamente empacados en bolsa individual y que cumplan con las normas de higiene y salubridad que rigen el producto. **TERCERA: Obligaciones De la CONSUMIDORA**. Constituyen obligaciones a cargo de la consumidora las siguientes: 1. La CONSUMIDORA se obliga a adquirir La panela artesanal producida y suministrada por el PROVEEDOR conforme a los requerimientos realizados de forma semanal por la CONSUMIDORA a fin de utilizarlas en la preparación de alimentos en cumplimiento de la ejecución de contratos para el suministro de alimentos a diferentes grupos poblacionales, sujetándosea los precios y condiciones fijadas por el PROVEEDOR; 2. Pagar de contado el pedido inicial 3. LA CONSUMIDORA se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan al producto efectivamente entregado, en señal de que acepta la obligación de pagarlos. **CUARTA**: **Naturaleza Del Suministro**. Las partes convienen que cada suministro constituye una venta en firme, y que en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancias vendidas en ejecución del presente contrato de suministro, salvo en los casos de articulos con defectos de fabricación advertidos por la CONSUMIDORA y notificados por éste al PROVEEDOR, dentro de los cinco dias siguientes a la fecha de entrega de cada suministro. **QUINTA: DURACION:** El presente contrato de

proveeduria tendrá una duración de un (1) año con renovación automática si ninguna de las partes renuncian a la misma con mínimo cinco (5) días de anticipación a su vencimiento. **SEXTA: Cesión**. El presente contrato de proveeduria no podrá ser cedido sin previa aprobación dela CONSUMIDORA, **SEPTIMA: Arbitramento**. Las partes convienen que en el evento en que surja alguna diferencia entre las partes, por razón o con ocasión de la presente promesa, será resuelta por un Tribunal de Arbitramento cuyo domicilio será Neiva, integrado por árbitros designados conforme a la ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.

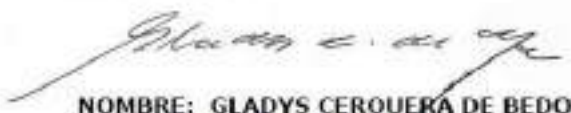
En señal de conformidad las partes suscriben el presente contrato, en la ciudad de Neiva,el 2 de mayo de dos mil veintidós (2022).

**PROVEEDOR**



**NOMBRE: SANDRA LILIANABECERRA ORDOÑEZ**
**C.C. Nº o Nit 52.737941-6**

**CONSUMIDOR**



**NOMBRE: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
**C.C. Nº 36.147.801 de Neiva**

**CERTIFICADO**

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2**, ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6**, está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 5.6 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

**ROSA HELENA TORRES ALAYON**
**Administradora.**

**Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681089 - 3163561523.**
**Neiva – Huila.**
**E-mail istope.reciclaje@gmail.com**

| CUENTA DEL 22 DE JULIO DE 2022 AL 21 DE AGOSTO DE 2022 | | |
|---|---|---|
| FECHA | TRABAJADORES OFICIALES | |
| | DESAYUNOS | ALMUERZOS |
| viernes, 22 de julio de 2022 | 4 | 4 |
| sábado, 23 de julio de 2022 | 0 | 0 |
| domingo, 24 de julio de 2022 | 0 | 0 |
| lunes, 25 de julio de 2022 | 2 | 3 |
| martes, 26 de julio de 2022 | 2 | 4 |
| miércoles, 27 de julio de 2022 | 2 | 4 |
| jueves, 28 de julio de 2022 | 2 | 2 |
| viernes, 29 de julio de 2022 | 1 | 1 |
| sábado, 30 de julio de 2022 | 0 | 0 |
| domingo, 31 de julio de 2022 | 0 | 0 |
| lunes, 1 de agosto de 2022 | 2 | 3 |
| martes, 2 de agosto de 2022 | 3 | 4 |
| miércoles, 3 de agosto de 2022 | 3 | 3 |
| jueves, 4 de agosto de 2022 | 3 | 4 |
| viernes, 5 de agosto de 2022 | 2 | 1 |
| sábado, 6 de agosto de 2022 | 0 | 0 |
| domingo, 7 de agosto de 2022 | 0 | 0 |
| lunes, 8 de agosto de 2022 | 2 | 2 |
| martes, 9 de agosto de 2022 | 4 | 5 |
| miércoles, 10 de agosto de 2022 | 3 | 5 |
| jueves, 11 de agosto de 2022 | 2 | 3 |
| viernes, 12 de agosto de 2022 | 3 | 3 |
| sábado, 13 de agosto de 2022 | 0 | 0 |
| domingo, 14 de agosto de 2022 | 0 | 0 |
| lunes, 15 de agosto de 2022 | 3 | 3 |
| martes, 16 de agosto de 2022 | 3 | 5 |
| miércoles, 17 de agosto de 2022 | 4 | 5 |
| jueves, 18 de agosto de 2022 | 4 | 5 |
| viernes, 19 de agosto de 2022 | 4 | 5 |
| sábado, 20 de agosto de 2022 | 0 | 0 |
| domingo, 21 de agosto de 2022 | 0 | 0 |
| | | |
| SUBTOTAL | 58 | 74 |

| Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio | Cantidad | Precio Un. | Total |
|---|---|---|---|
| Desayuno trabajador oficial | 58 | $ 3.783 | $ 219.414 |
| Almuerzo trabajador oficial | 74 | $ 7.310 | $ 540.940 |
| TOTAL | | | $ 760.354 |

| CUENTA DEL 22 DE JULIO 2022 AL 21 DE AGOSTO DE 2022 APRENDICES | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESAYUNO | | ALMUERZO | | CENAS | | TOTAL DESAYUNOS | TOTAL ALMUERZOS | TOTAL CENAS |
| | 100% | 60% | 100% | 60% | 100% | 60% | | | |
| viernes, 22 de julio de 2022 | 123 | 0 | 114 | 171 | 114 | 0 | 123 | 285 | 114 |
| sábado, 23 de julio de 2022 | 76 | 0 | 76 | 0 | 76 | 0 | 76 | 76 | 76 |
| domingo, 24 de julio de 2022 | 76 | 0 | 76 | 0 | 76 | 0 | 76 | 76 | 76 |
| lunes, 25 de julio de 2022 | 77 | 0 | 112 | 175 | 114 | 0 | 77 | 287 | 114 |
| martes, 26 de julio de 2022 | 123 | 0 | 114 | 192 | 113 | 0 | 123 | 306 | 113 |
| miércoles, 27 de julio de 2022 | 124 | 0 | 114 | 197 | 109 | 0 | 124 | 311 | 109 |
| jueves, 28 de julio de 2022 | 125 | 0 | 118 | 181 | 110 | 0 | 125 | 299 | 110 |
| viernes, 29 de julio de 2022 | 123 | 0 | 109 | 180 | 110 | 0 | 123 | 289 | 110 |
| sábado, 30 de julio de 2022 | 55 | 0 | 0 | 52 | 55 | 0 | 55 | 52 | 55 |
| domingo, 31 de julio de 2022 | 55 | 0 | 0 | 52 | 55 | 0 | 55 | 52 | 55 |
| lunes, 1 de agosto de 2022 | 115 | 0 | 105 | 178 | 116 | 0 | 115 | 283 | 116 |
| martes, 2 de agosto de 2022 | 124 | 0 | 127 | 191 | 116 | 0 | 124 | 318 | 116 |
| miércoles, 3 de agosto de 2022 | 126 | 0 | 123 | 195 | 115 | 0 | 126 | 318 | 115 |
| jueves, 4 de agosto de 2022 | 125 | 0 | 124 | 190 | 104 | 0 | 125 | 314 | 104 |
| viernes, 5 de agosto de 2022 | 110 | 0 | 99 | 180 | 94 | 0 | 110 | 279 | 94 |
| sábado, 6 de agosto de 2022 | 41 | 0 | 0 | 40 | 41 | 0 | 41 | 40 | 41 |
| domingo, 7 de agosto de 2022 | 41 | 0 | 0 | 40 | 41 | 0 | 41 | 40 | 41 |
| lunes, 8 de agosto de 2022 | 115 | 0 | 110 | 176 | 106 | 0 | 115 | 286 | 106 |
| martes, 9 de agosto de 2022 | 114 | 0 | 121 | 184 | 109 | 0 | 114 | 305 | 109 |
| miércoles, 10 de agosto de 2022 | 119 | 0 | 116 | 185 | 108 | 0 | 119 | 301 | 108 |
| jueves, 11 de agosto de 2022 | 119 | 0 | 144 | 179 | 112 | 0 | 119 | 323 | 112 |
| viernes, 12 de agosto de 2022 | 99 | 0 | 85 | 189 | 98 | 0 | 99 | 274 | 98 |
| sábado, 13 de agosto de 2022 | 21 | 0 | 0 | 22 | 22 | 0 | 21 | 22 | 22 |
| domingo, 14 de agosto de 2022 | 21 | 0 | 0 | 22 | 22 | 0 | 21 | 22 | 22 |
| lunes, 15 de agosto de 2022 | 22 | 0 | 22 | 22 | 22 | 0 | 22 | 44 | 22 |
| martes, 16 de agosto de 2022 | 112 | 0 | 122 | 172 | 109 | 0 | 112 | 294 | 109 |
| miércoles, 17 de agosto de 2022 | 132 | 0 | 128 | 167 | 116 | 0 | 132 | 295 | 116 |
| jueves, 18 de agosto de 2022 | 123 | 0 | 116 | 163 | 113 | 0 | 123 | 279 | 113 |
| viernes, 19 de agosto de 2022 | 121 | 0 | 97 | 146 | 115 | 0 | 121 | 243 | 115 |
| sábado, 20 de agosto de 2022 | 50 | 0 | | 50 | 50 | 0 | 50 | 50 | 50 |
| domingo, 21 de agosto de 2022 | 50 | 0 | | 50 | 50 | 0 | 50 | 50 | 50 |
| SUBTOTAL | 2.857 | - | 2.472 | 3.941 | 2.711 | - | 2.857 | 6.413 | 2.711 |

| Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio | Cantidad | Precio Un. | Total |
|---|---|---|---|
| Desayuno aprendiz 60% | 0 | $ 2.670 | $ 0 |
| Desayuno aprendiz 100% | 2.857 | $ 4.450 | $ 12.713.650 |
| Almuerzo aprendiz 60% | 3.941 | $ 5.220 | $ 20.572.020 |
| Almuerzo aprendiz 100% | 2.472 | $ 8.700 | $ 21.506.400 |
| Cena aprendiz 60% | 0 | $ 3.300 | $ 0 |
| Cena Aprendiz 100% | 2.711 | $ 5.500 | $ 14.910.500 |
| TOTAL | | | **$ 69.702.570** |

**RESOLUCIÓN No. 41-** 00788 **DE 2022**

"Por el cual se adjudican apoyos de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente a los aprendices externos de formación titulada para el III trimestre 2022 del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

**EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA" DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**

En uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante el articulo 27 decreto 249 de 2004, en la Resolución 069 del 21 de enero de 2004, encargado mediante la Resolución 1-00838 del 01 de junio de 2021, y Acta de Posesión No. 126 del 01 de junio de 2021 del SENA

**CONSIDERANDO:**

Que el Decreto 249 de 2004 en su artículo 27, numeral 19, le asigna a las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral la función de *"Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro".*

Que el Decreto 1330 del 2019, modificatorio del Decreto 1075 de 2015 - Único del Sector Educativo, en su artículo 2.5.3.2.3.1.3, literal b), define las políticas institucionales así: *"b) Políticas institucionales. Son el conjunto de directrices establecidas por la institución con el fin de orientar y facilitar el logro de sus objetivos por parte los diferentes estamentos, en los distintos niveles formativos y modalidades en coherencia con su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional // La Institución deberá dar cuenta de la existencia, implementación, aplicación y resultados de cumplimiento de las siguientes políticas institucionales: (...) 2. Políticas de gestión institucional y bienestar.*

Que el Decreto 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".

Que el Estatuto de la Formación Profesional del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional del SENA mediante Acuerdo 8 de 1997, en su numeral 1.1, define la formación profesional integral que imparte el SENA como *"un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".*

Que el Estatuto de la Formación Profesional del SENA en el numeral 3.4.2, último párrafo, al referirse al ambiente educativo dispone: *"El ambiente educativo considera el bienestar institucional, como condición determinante para el desarrollo eficiente y de calidad de la formación profesional, regulado por el manual de convivencia y otras normas especificas que expresan los acuerdos entre los participantes de la comunidad educativa".*

Que el Acuerdo 007 del 2012, Por el cual se adopta el reglamento del Aprendiz Sena, en el capítulo II establece los derechos del aprendiz, en el artículo 7, item 5, *"Disfrutar de los beneficios*

*de bienestar al aprendiz SENA orientados a garantizar la formación integral*", conforme a la normatividad que rija este tema en el SENA.

Que dando cumplimiento a la Resolución 1-01399 del 2021 por el cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices y a la guía de apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 en la cual se consolida las indicaciones para la gestión de apoyos socioeconómicos entregados por el SENA en el marco del PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ, específicamente en el objetivo estratégico No. 2; que reza *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos"* y que se materializa en el objetivo operativo: *"Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación", el* Centro de Formación Agroindustrial realiza la apertura de la Primera Convocatoria de apoyo de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria mediante Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022.

Que a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) se publicó Guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V11 de mayo 2022, en cual se indica los procedimientos para la entrega de los apoyos socioeconómicos, ítem 12.6. Apoyos de alimentación temporal, ítem 12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria.

Que de conformidad con el ítem 12.6. de la guía de apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 V.11, de mayo de 2022, y con la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, el apoyo de alimentación temporal, Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o que realizando su etapa productiva no que recibe remuneración económica o estos se encuentran suspendidos. Este estímulo tiene como propósito apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo para programas de formación presencial, virtual y a distancia. Las convocatorias que adelante el Sena no tienen alcance para los aprendices de articulación con la media y ampliación de cobertura. La modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal en la presente convocatoria es Ración alimentaria, la cual se refiere: a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de once (11) meses, sin exceder la vigencia 2022.

Que de conformidad con el ítem 12.6. de la guía de apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 V.11, de mayo de 2022, y con la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, el Centro de Formación Agroindustrial, realizó la convocatoria a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas de etapa lectiva o etapa productiva del Centro de Formación Agroindustrial, que no recibe remuneración económica y que adicionalmente cumplan con los requisitos y el proceso establecido según la normativa, para apoyar su permanencia en el proceso formativo.

Que de acuerdo con la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, los requisitos para ser beneficiario de apoyos de alimentación temporal – ración alimentaria servida en caliente, el Centro de Formación Agroindustrial realizará la asignación de cupos de alimentación con un porcentaje del 100% y 60%, a los aprendices que se postulen y cumplan los siguientes requisitos:

1. Estar en estado en inducción o en formación en el sistema de gestión académico administrativo del Centro de Formación Agroindustrial.
2. No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz.
3. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC.
4. Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilite el Centro de formación.

Que, los aprendices deben realizar su inscripción desde el 29 de junio hasta el 08 de julio hasta las 06:00 pm, a través del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScNIbxFSrMfngNTFuf9IApVL0kWDLh9rft7SWwyngb5nS_g/viewform y cargar los documentos soportes solicitados a través del correo convocatoria.angostura@gmail.com como requisito para el cumplimento de inscripción de la convocatoria.

Que el equipo responsable de la calificación y priorización de los aprendices inscritos en la convocatoria de alimentación, de conformidad con la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, está conformado por los profesionales de Bienestar Integral al Aprendiz, Esperanza Pascuas Perdomo, Maria Leidy Cano Suaza, Maria Angela Sáenz Hernández, Ingrid Yiceth Diaz Mosquera, Herminson Raúl Valenzuela y la gestora de apoyos socioeconómicos Leandra Diaz Díaz.

Que hace parte integral del presente acto administrativo, el acta de calificación y priorización No. 003 del 13 de julio del 2022 en la que se describe lo siguiente:

Que una vez cumplido el plazo de inscripción y evaluación se contabilizaron Doscientos Setenta y Uno (271) registros de inscripción, generados mediante el enlace habilitado en la convocatoria, para la revisión de documentos, así:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SHAROLD DANIELA CASTAÑEDA CANO | Cédula de Ciudadanía | 1004416439 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 2 | DANNA IBETH LISCANO RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1014736273 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 3 | EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1003896195 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 4 | VALERIA RAMOS GUARNIZO | Cédula de Ciudadanía | 1079172049 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 5 | HEMERSON CAMPOS MORA | Cédula de Ciudadanía | 1004149444 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 6 | MARLLY LISSETH CORREA CORREA | Tarjeta de Identidad | 1083867061 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 7 | JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA | Cédula de Ciudadanía | 1079172644 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 8 | YARIZELL MEJIA JIMENEZ | Cédula de Ciudadanía | 1075319720 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 9 | KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA | Cédula de Ciudadanía | 1193040955 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 10 | JESÚS DAVID DAZA FORERO | Cédula de Ciudadanía | 1007106090 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 11 | JUAN MANUEL LISCANO LLANOS | Tarjeta de Identidad | 1079173748 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 12 | PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL | Tarjeta de Identidad | 1077721575 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 13 | YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO | Tarjeta de Identidad | 1079174961 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 14 | JESSICA PAOLA DELGADO GIRALDO | Cédula de Ciudadanía | 1117545312 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525468 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 | YURY TATIANA MEDINA VIDAL | Cédula de Ciudadanía | 1003810666 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 16 | MARILYN AYA YAGÜE | Cédula de Ciudadanía | 1003810465 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 17 | CRISTIAN SAUL CORTÉS TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1007503132 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 18 | JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS | Tarjeta de Identidad | 1079174411 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 19 | ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1004062519 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 20 | SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO | Cédula de Ciudadanía | 1079172278 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 21 | NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA | Cédula de Ciudadanía | 1079179582 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 22 | KIMBERLIN YOHANA PUENTES MURCIA | Cédula de Ciudadanía | 1081158943 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2205495 |
| 23 | GLORIA EMMA CRUZ OJARTE | Cédula de Ciudadanía | 1075320915 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 24 | BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA | Tarjeta de Identidad | 1079173992 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 25 | NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN | Cédula de Ciudadanía | 1124868809 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 26 | LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE | Cédula de Ciudadanía | 1079184401 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 27 | ZAIDY LORENA CELADA ORTIZ | Tarjeta de Identidad | 1079173332 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 28 | ALEX FERNANDO BAHAMON | Tarjeta de Identidad | 1079173411 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 29 | NIYIRED RINCÓN VANEGAS | Cédula de Ciudadanía | 1007659827 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 30 | DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA | Cédula de Ciudadanía | 1076968209 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 31 | YULIANA TORRES DURÁN | Tarjeta de Identidad | 1079173660 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 32 | YUDERLY POLANIA | Cédula de Ciudadanía | 1003894265 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 1803534 |
| 33 | JULIO NICANOR OJEDA DIAZ | Cédula de Ciudadanía | 1075295774 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |
| 34 | SAIRA KARINA ROA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075309400 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 35 | JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ | Tarjeta de Identidad | 1079173785 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 36 | FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN | Cédula de Ciudadanía | 1081157426 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 37 | PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1079172072 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 38 | SHIRLY LISEH MUÑOZ BURGOS | Cédula de Ciudadanía | 1003829121 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 39 | JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007077606 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 40 | JARY LISETH GARAY FAJARDO | Tarjeta de Identidad | 1079173006 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 41 | YEISON MORALES GALINDO | Cédula de Ciudadanía | 1004062299 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 42 | LAURA GISETH NIETO ALARCÓN | Cédula de Ciudadanía | 1075790020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 43 | FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ | Cédula de Ciudadanía | 1006506716 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 44 | JUAN DAVID RICO CERQUERA | Tarjeta de Identidad | 1076904275 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 45 | LUDY YULEINY JACOBO MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1081152399 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 46 | JESICA YULIET HERRERA LOSADA | Cédula de Ciudadanía | 1079165884 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 47 | VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA | Cédula de Ciudadanía | 1006719154 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 48 | LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO | Cédula de Ciudadanía | 1081218020 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 49 | SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ | Tarjeta de Identidad | 1075790798 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559356 |
| 50 | JHON FREDY MOTTA SUAZA | Cédula de Ciudadanía | 1003813430 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 51 | MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO | Tarjeta de Identidad | 1079173931 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 52 | BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO | Tarjeta de Identidad | 1079173847 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 53 | WILSON ESCOBAR CAVIEDES | Tarjeta de Identidad | 1075791360 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 54 | KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1079172698 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 55 | KAROL TATIANA RINCÓN ESTERLING | Cédula de Ciudadanía | 1007503122 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 56 | JHANDHREE VIVIANA CELIS MONTAÑA | Cédula de Ciudadanía | 1079176119 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 57 | DADNY JICETH CEDEÑO CARDOZO | Cédula de Ciudadanía | 1003802012 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 58 | EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1110446384 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 59 | HENRY PERDOMO MEDINA | Cédula de Ciudadanía | 83238360 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 60 | LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ | Tarjeta de Identidad | 1075790918 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 61 | MARTHA YANETH TOVAR | Cédula de Ciudadanía | 1079172986 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 62 | JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1003865329 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 63 | NIYERED SANCHO PIZO | Cédula de Ciudadanía | 1007587625 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 64 | MARIA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA | Tarjeta de Identidad | 1013100793 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 65 | MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1075216906 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 66 | DANIEL NINCO POLANIA | Cédula de Ciudadanía | 1081153559 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 67 | EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO | Cédula de Ciudadanía | 1004149412 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 68 | EDIDT YOHANA IDROBO | Cédula de Ciudadanía | 1003895485 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 69 | ANYI TATIANA LOMBANA MAYOR | Cédula de Ciudadanía | 1004225398 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 70 | AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO | Cédula de Ciudadanía | 1003903569 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 71 | KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1079172059 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 72 | MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE | Cédula de Ciudadanía | 1109840652 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 73 | ANA MARÍA FALLA MOLINA | Cédula de Ciudadanía | 1003828355 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 74 | EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS | Tarjeta de Identidad | 1070588996 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 75 | MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1075308608 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 76 | NATALIA MAHECHA GARZÓN | Tarjeta de Identidad | 1000329121 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 77 | JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA | Tarjeta de Identidad | 1075791176 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 78 | ANDERSON OTILIO RODRÍGUEZ CUADROS | Cédula de Ciudadanía | 1093765537 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 79 | MARÍA PAULA GONZÁLEZ GÓMEZ | Cédula de Ciudadanía | 1083841113 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 80 | SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1004062304 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 81 | DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ | Tarjeta de Identidad | 1077224366 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559356 |
| 82 | DANNA VALENTINA MORA | Tarjeta de Identidad | 1078904279 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559356 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 83 | JUAN DIEGO AROCA GÓMEZ | Tarjeta de Identidad | 1075218976 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 84 | JOHAN SEBASTIÁN DUCUARA CAMACHO | Cédula de Ciudadanía | 1004062359 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 85 | DIANA KATERINE PARRA FUENTES | Cédula de Ciudadanía | 1120498193 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 86 | DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ | Tarjeta de Identidad | 1079173517 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 87 | MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA | Cédula de Ciudadanía | 1004249799 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 88 | MASON NEDHARLY CHAMBO ANACONA | Cédula de Ciudadanía | 1004416445 | TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE | 2500891 |
| 89 | CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA | Cédula de Ciudadanía | 1004157101 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 90 | ANAYIBE GÓMEZ LEAL | Cédula de Ciudadanía | 1004157128 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 91 | TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO | Cédula de Ciudadanía | 1003866014 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 92 | DUVÁN MUELAS RIVERA | Cédula de Ciudadanía | 1061225452 | TECNÓLOGO EN PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339736 |
| 93 | CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE | Cédula de Ciudadanía | 1075321776 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 94 | ESTEFANÍA PASCUAS CARDOSO | Tarjeta de Identidad | 1078776365 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 95 | SARA CASTRO IBARRA | Cédula de Ciudadanía | 1081152194 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 96 | ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1075310151 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 97 | SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO | Tarjeta de Identidad | 1076982536 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 98 | ANGIE STEFANIA DELGADO PRADA | Cédula de Ciudadanía | 1004416304 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 99 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1004493985 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 100 | DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003950550 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 101 | ALEJANDRA VARGAS CLAROS | Cédula de Ciudadanía | 1004082544 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 102 | JHON EDWAR SOTTO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1007605216 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 103 | MAYERLI ARDILA BARRIOS | Cédula de Ciudadanía | 1006148722 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 104 | MARÍA CAMILA CHÁVEZ MURCIA | Tarjeta de Identidad | 1079173370 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 105 | ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1081162482 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 106 | LUZ DARY ÁVILA VARGAS | Cédula de Ciudadanía | 20911310 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 107 | DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO | Cédula de Ciudadanía | 1004247365 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 108 | MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE | Cédula de Ciudadanía | 1003895325 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 109 | NICOLÁS CUELLAR PALENCIA | Cédula de Ciudadanía | 1076902074 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 110 | JHON JAIRO PERALTA GUERRA | Cédula de Ciudadanía | 1080290292 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 111 | NEYTHAN SABOGAL GAITÁN | Tarjeta de Identidad | 1079172063 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 112 | LINA UZETH PÉREZ NARVÁEZ | Cédula de Ciudadanía | 1134089308 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 113 | MARIANA ALBARRACÍN RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1003893358 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 114 | JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1003806554 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 115 | PAULA ANDREA MORENO GALINDO | Cédula de Ciudadanía | 1014736512 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 116 | LINDA KARINA SILVA PALOMINO | Cédula de Ciudadanía | 1075238020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 117 | JHON EDINSON SILVA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1079180188 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 118 | LINDA LUCIA OCHOA FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1079182525 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 119 | JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1126249584 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 120 | MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA | Cédula de Ciudadanía | 1004062191 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 121 | JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO | Cédula de Ciudadanía | 1079172947 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 122 | LUCY MAR QUIMBAYA CASTAÑEDA | Cédula de Ciudadanía | 1003953469 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 123 | JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1007503293 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 124 | ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1004063127 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 125 | YUBERLY RAMÍREZ VERA | Tarjeta de Identidad | 1083838246 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 126 | KEVIN ALEJANDRO SÁNCHEZ ESPINOSA | Cédula de Ciudadanía | 1004063700 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 127 | ZARAY LEANDRA ROJAS CUELLAR | Cédula de Ciudadanía | 1075790312 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397486 |
| 128 | JHORDAN SALAZAR CACHAYA | Tarjeta de Identidad | 1076501994 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 129 | MAYRA YULISSA BECERRA MATOMA | Tarjeta de Identidad | 1079173385 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 130 | MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA | Cédula de Ciudadanía | 1079172892 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 131 | MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ | Tarjeta de Identidad | 1076501139 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 132 | RAUL ANDRES GUTIÉRREZ ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1193107454 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 133 | JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR | Cédula de Ciudadanía | 1079172349 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 134 | MARCO EDILBERTO CONTRERAS MÉNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1076500096 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 135 | ANDRÉS FELIPE CADENA GAVIRIA | Cédula de Ciudadanía | 1084866232 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 136 | MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS | Cédula de Ciudadanía | 1079181853 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 137 | VALENTINA MURCIA ROJAS | Tarjeta de Identidad | 1083838158 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 138 | LEYDI PAOLA GUZMÁN PEROMO | Cédula de Ciudadanía | 1079172073 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 139 | PAULA ANDREA CHARRY POVEDA | Tarjeta de Identidad | 1075790970 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 140 | MAIDY YULIANA CASTAÑEDA BERJAN | Cédula de Ciudadanía | 1077224277 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 141 | YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA | Tarjeta de Identidad | 1083838269 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 142 | JUAN DAVID CHARRY MEDINA | Tarjeta de Identidad | 1076501594 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 143 | HERIK STID VEGA CARDOZO | Cédula de Ciudadanía | 1004249029 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 144 | JOHAN ALEXIS CAMERO CABRERA | Cédula de Ciudadanía | 1004250890 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 145 | LAURA JULIANA SALINAS ROA | Cédula de Ciudadanía | 1003809187 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 146 | ALEJANDRO BARAJAS PEÑA | Cédula de Ciudadanía | 1080188674 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 147 | SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | Cédula de Ciudadanía | 1004062316 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 148 | THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA | Tarjeta de Identidad | 1075213912 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 149 | LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007704927 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 150 | DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO | Cédula de Ciudadanía | 1003952367 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 151 | ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS | Cédula de Ciudadanía | 1081152032 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 152 | DANIELA HERNÁNDEZ | Tarjeta de Identidad | 1075598406 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 153 | SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA | Tarjeta de Identidad | 1076982476 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 154 | MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN | Tarjeta de Identidad | 1079173829 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 155 | SANDRA MILENA FERNÁNDEZ TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1081154173 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 156 | KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA | Cédula de Ciudadanía | 1129844028 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 157 | NATALIA LEYTON DUSSAN | Cédula de Ciudadanía | 1083839525 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 158 | PAULA YICELY ZULETA ARIAS | Cédula de Ciudadanía | 1004494017 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2205495 |
| 159 | LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO | Tarjeta de Identidad | 1079174146 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 160 | LUIS FERNANDO PERDOMO BARCO | Cédula de Ciudadanía | 1004063178 | TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS | 2315982 |
| 161 | MIRIAN YANETH BRAND HERNÁNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 36311990 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2165790 |
| 162 | NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ | Cédula de Ciudadanía | 1081160079 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 163 | DANA YULAY SERRATO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079186274 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 164 | LAURA DANIELA GASCA BASTIDAS | Cédula de Ciudadanía | 1004159336 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 165 | YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA | Cédula de Ciudadanía | 1109410369 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 166 | DAYANNA MARÍN MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1004148515 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 167 | KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1001183403 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 168 | KAREN BRIYITH BERMÚDEZ OLAYA | Cédula de Ciudadanía | 1079172201 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 169 | NICOLAS CERQUERA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1007503413 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 170 | BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079172876 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 171 | KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1083838012 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 172 | WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA | Cédula de Ciudadanía | 1084330161 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 173 | KATERINE BARREIRO CORTES | Cédula de Ciudadanía | 1003815940 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |
| 174 | SURY JOHANA MEDINA SALAZAR | Cédula de Ciudadanía | 1075244597 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 175 | JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1078778263 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 176 | CESAR JHOAN GUTIÉRREZ ESTERLING | Tarjeta de Identidad | 1079186570 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 177 | JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMBUS | Tarjeta de Identidad | 1083838189 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 178 | JHOJJAN DAVID CHAMBO RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003896020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 179 | HEMBERTH PAZ CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 76319686 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 180 | DIEGO FRANCISCO SUÁREZ RADA | Cédula de Ciudadanía | 1004062744 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 181 | WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN | Tarjeta de Identidad | 1079173693 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 182 | MAYERLY PUENTES PATARROYO | Cédula de Ciudadanía | 1007179731 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 183 | ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1079172770 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 184 | JUAN DAVID BETANCUR PAJOY | Tarjeta de Identidad | 2075791599 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 1803539 |
| 185 | LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ | Cédula de Ciudadanía | 1075790387 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 186 | ANTONIO JOSÉ TRUJILLO | Tarjeta de Identidad | 1079173697 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 187 | JHON NICOLAS MARÍN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075310190 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 188 | MARÍA CAMILA OLAYA TORRES | Cédula de Ciudadanía | 1003815556 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 189 | FREIDER PEÑA GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1129844073 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 190 | JHONATAN ROJAS MARÍN | Cédula de Ciudadanía | 1003903577 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 191 | HÉCTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ | Cédula de Ciudadanía | 1003821766 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 192 | MERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079183091 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 193 | MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ | Cédula de Ciudadanía | 1076982193 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 194 | MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAAMRGO | Tarjeta de Identidad | 1079173990 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 195 | JENIRE GARCÍA ROJAS | Cédula de Ciudadanía | 107917225 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 196 | JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007499248 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 197 | ABIMELEC DURAN ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1079186582 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 198 | KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL | Tarjeta de Identidad | 1122723624 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 199 | BRAYAN CAMILO CORREA CÓRDOBA | Tarjeta de Identidad | 1079173441 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 200 | HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1076982047 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 201 | KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS | Cédula de Ciudadanía | 1000336425 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 202 | LAURA VALENTINA ESTRADA | Tarjeta de Identidad | 1110284053 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 203 | JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE | Cédula de Ciudadanía | 1079186704 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 204 | NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE | Cédula de Ciudadanía | 1003951716 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 205 | KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO | Tarjeta de Identidad | 1129004822 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 206 | JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1007503083 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 207 | NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA | Cédula de Ciudadanía | 1004062069 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 208 | JUAN SEBASTIAN CÓRDOBA | Cédula de Ciudadanía | 1075320235 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2027458 |
| 209 | KAROL YULENYS SOTO GAITÁN | Cédula de Ciudadanía | 1004147622 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2165782 |
| 210 | FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA | Cédula de Ciudadanía | 1081157251 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 211 | BIBIANA ANDRADE CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 1079411571 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 212 | CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO | Cédula de Ciudadanía | 43868101 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 213 | DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1118020763 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 214 | DANIEL FELIPE GUZMÁN GÓMEZ | Tarjeta de Identidad | 1075213634 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 215 | MILTON FERNEY MENDOZA MARTÍNEZ | Tarjeta de Identidad | 1076904457 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 216 | DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO | Tarjeta de Identidad | 1081152391 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 217 | LEIDY SOFIA OSORIO VERA | Tarjeta de Identidad | 1076982612 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 218 | LINA MARÍA ALDANA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075790320 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 219 | ANDRÉS FELIPE ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1075267267 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 220 | ANDRÉS FELIPE PACHECO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1010148229 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2205525 |
| 221 | XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS | Cédula de Ciudadanía | 1083838076 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 222 | SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003903205 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 223 | SANDRA LORENA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1084666258 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 224 | MARÍA ELISA TOVAR DE REINA | Cédula de Ciudadanía | 36158535 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 225 | LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO | Cédula de Ciudadanía | 1004063144 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 226 | JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ | Cédula de Ciudadanía | 1006516556 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 227 | INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ | Cédula de Ciudadanía | 1081152526 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 228 | JHON EDINSON LUNA CÓRDOBA | Cédula de Ciudadanía | 1004148855 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2069382 |
| 229 | JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1193070798 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 230 | LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 1003809279 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 231 | JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDOÑEZ | Cédula de Ciudadanía | 1000519765 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 232 | PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN | Cédula de Ciudadanía | 1010149582 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525489 |
| 233 | JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1077721409 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 234 | DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ | cédula de Ciudadanía | 1079173256 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 235 | JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ | cédula de Ciudadanía | 1083874040 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 236 | LAURA XIMENA FALLA OLIVEROS | Cédula de Ciudadanía | 1083838013 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 237 | CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA | cédula de Ciudadanía | 1077224146 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 238 | ANA MARIA CUEVAS TAFUR | Cédula de Ciudadanía | 1004344547 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 239 | JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA | Cédula de Ciudadanía | 1006326736 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 240 | BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ | cédula de Ciudadanía | 1003903736 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 241 | NICOLÁS ALDANA SANTANA | cédula de Ciudadanía | 1081152058 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 242 | JUAN DAVID BOTERO | Cédula de Ciudadanía | 1081152373 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 243 | DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE | Cédula de Ciudadanía | 1129844572 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 244 | FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA | Cédula de Ciudadanía | 1007499001 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 245 | DERLY XIOMARA MUÑOZ BELTRÁN | Cédula de Ciudadanía | 1193512987 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 246 | YINA PAOLA CALDON MOLANO | Cédula de Ciudadanía | 1083838447 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 247 | EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ | cédula de Ciudadanía | 1076982080 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 248 | NATALIA LUGO HERMOSA | cédula de Ciudadanía | 1129844280 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 249 | CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL | cédula de Ciudadanía | 1075790160 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 250 | MONICA LISETH CURACA | Cédula de Ciudadanía | 1075219872 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 251 | KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA | Cédula de Ciudadanía | 1083841211 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 252 | DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO | Cédula de Ciudadanía | 1081153015 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 253 | LINA FERNANDA CHARRY VARGAS | Cédula de Ciudadanía | 1075216974 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 254 | ANYI CATHERINE SUAZA OVIEDO | Cédula de Ciudadanía | 1004416592 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 255 | KARENTH TORRES FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1004416509 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 256 | JHARY SULEIMA TOVAR FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1076501202 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 257 | KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO | Cédula de Ciudadanía | 1083838077 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559556 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 258 | ANDREA CAROLINA RAMIREZ FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1007429207 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 259 | JULIE.TATIANA CHARRY PERALTA | Cédula de Ciudadanía | 1075227869 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 260 | YHUREIDY POVEDA DIAZ | Cédula de Ciudadanía | 1006029837 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 261 | LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ | Cédula de Ciudadanía | 1076989055 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 262 | INGRID YULITZA CORTES MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1079172468 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 263 | DIANA MARCELA CUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1004063176 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 264 | JUAN DAVID JOJOA | Cédula de Ciudadanía | 1079172866 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 265 | DEBBIESON JUNIOR SEGURA | cédula de Ciudadanía | 1004416337 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 266 | JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA | cédula de Ciudadanía | 1004416393 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 267 | ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1001275588 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 268 | CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ | cédula de Ciudadanía | 1081152344 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 269 | JOAN SEBASTIAN SÁNCHEZ TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1004074957 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 270 | JUAN DAVID QUINTERO ROCHA | Cédula de Ciudadanía | 1079172395 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 271 | JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO | Cédula de Ciudadanía | 1004063365 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |

Que, al hacer la revisión de la documentación enviada por los aprendices inscritos, el equipo responsable de calificación y priorización de los aprendices encontró las siguientes novedades:

1. Que los siguientes dieciséis (16) aprendices, no cumplen los requisitos por contar con el beneficio de Internado Centro de Convivencia:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | JESSICA PAOLA DELGADO GIRALDO | Cédula de Ciudadanía | 1117545312 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 2 | LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO | Cédula de Ciudadanía | 1061218020 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 3 | MARTHA YANETH TOVAR | Cédula de Ciudadanía | 1079172986 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 4 | NIYERED SANCHO PIZO | Cédula de Ciudadanía | 1007587525 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 5 | MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA | Cédula de Ciudadanía | 1004248799 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 6 | MASON NEDHARLY CHAMBO ANACONA | Cédula de Ciudadanía | 1004416445 | TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE | 2500891 |
| 7 | CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA | Cédula de Ciudadanía | 1004157101 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 8 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1004493965 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 9 | ALEJANDRA VARGAS CLAROS | Cédula de Ciudadanía | 1004062544 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 10 | JHON EDWAR SOTTO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1007605216 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 11 | DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO | Cédula de Ciudadanía | 1004247385 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397486 |
| 12 | MARIANA ALBARRACÍN RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1003893358 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 13 | HERIK STID VEGA CARDOZO | Cédula de Ciudadanía | 1004249029 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 14 | JOHAN ALEXIS CAMERO CABRERA | Cédula de Ciudadanía | 1004250890 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 15 | ALEJANDRO BARAJAS PEÑA | Cédula de Ciudadanía | 1080188674 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 16 | KATERINE BARREIRO CORTES | Cédula de Ciudadanía | 1003815940 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |

2. Que los siguientes cinco (5) aprendices, no cumplen los requisitos por tener contrato de aprendizaje:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MARÍA PAULA GONZÁLEZ GÓMEZ | Cédula de Ciudadanía | 1083841113 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 2 | ANAYIBE GÓMEZ LEAL | Cédula de Ciudadanía | 1004157128 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 3 | MAYERLI ARDILA BARRIOS | Cédula de Ciudadanía | 1006148722 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 4 | RAÚL ANDRÉS GUTIÉRREZ ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1193107454 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 5 | JUAN DIEGO AROCA GÓMEZ | Tarjeta de Identidad | 1075218976 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |

3. Que los siguientes seis (6) aprendices, no cumplen los requisitos por tener apoyos de sostenimiento regular:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | JULIO NICANOR OJEDA DIAZ | Cédula de Ciudadanía | 1075285774 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |
| 2 | JHANDHREE VIVIANA CELIS MONTAÑA | Cédula de Ciudadanía | 1079176119 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 3 | HENRY PERDOMO MEDINA | Cédula de Ciudadanía | 83238360 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 4 | ANGIE STEFANIA DELGADO PRADA | Cédula de Ciudadanía | 1004416304 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 5 | ANDRÉS FELIPE CADENA GAVIRIA | Cédula de Ciudadanía | 1084866232 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 6 | MIRIAN YANETH BRAND HERNÁNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 36311990 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2165780 |

4. Que los siguientes Seis (06) aprendices, no cumplen los requisitos de inscripción por no enviar la documentación requerida dentro del plazo establecido en el cronograma.

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | JHON FREDY MOTTA SUAZA | Cédula de Ciudadanía | 1003813430 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 2 | WILSON ESCOBAR CAVIEDES | Tarjeta de Identidad | 1075791380 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 3 | DADNY JICETH CEDEÑO CARDOZO | Cédula de Ciudadanía | 1003602012 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 4 | JHOJJAN DAVID CHAMBO RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003896020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | DIEGO FRANCISCO SUÁREZ RADA | Cédula de Ciudadanía | 1004062744 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 6 | DANIEL FELIPE GUZMÁN GÓMEZ | Tarjeta de Identidad | 1075213634 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |

Que de acuerdo con la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, y el Acta de calificación y Priorización No. 003 del 13 de julio del 2022, "Si los cupos asignados al Centro de Formación alcanzan para todos los aprendices priorizados, se adjudica a todos y no habrá necesidad de evaluación ni desempate".

Que, los aprendices que cumplieron con los requisitos para recibir el apoyo de alimentación ración alimentaria servida en caliente con porcentaje del 100% por encontrarse realizando la etapa productiva en las diferentes unidades del Centro de Formación Agroindustrial, conforme a la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, son los siguientes:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | KIMBERLIN YOHANA PUENTES MURCIA | Cédula de Ciudadanía | 1081158943 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2205496 |
| 2 | YUDERLY POLANIA | Cédula de Ciudadanía | 1003894265 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 1803534 |
| 3 | PAULA YICELY ZULETA ARIAS | Cédula de Ciudadanía | 1004494017 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2205495 |
| 4 | LUIS FERNANDO PERDOMO BARCO | Cédula de Ciudadanía | 1004083178 | TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS | 2315682 |
| 5 | JUAN SEBASTIAN CÓRDOBA | Cédula de Ciudadanía | 1075320235 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2027458 |
| 6 | JHON EDINSON LUNA CÓRDOBA | Cédula de Ciudadanía | 1004148855 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2069382 |

Que, los aprendices beneficiarios que cumplieron con los requisitos para recibir el apoyo de alimentación ración alimentaria servida en caliente en porcentaje del 60%, por encontrasen en etapa lectiva y de acuerdo con las previsiones presupuestales disponibles del Centro de Formación Agroindustrial conforme a la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, son los siguientes:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SHAROLD DANIELA CASTAÑEDA CANO | Cédula de Ciudadanía | 1004418439 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 2 | DANNA IBETH LISCANO RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1014736273 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 3 | EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1003896185 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 4 | VALERIA RAMOS GUARNIZO | Cédula de Ciudadanía | 1079172049 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 5 | HEMERSON CAMPOS MORA | Cédula de Ciudadanía | 1004149444 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 6 | MARLLY LISSETH CORREA CORREA | Tarjeta de Identidad | 1083867061 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 7 | JOAN SEBASTIAN MONTERO VALDERRAMA | Cédula de Ciudadanía | 1079172644 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 8 | YARIZELL MEJIA JIMENEZ | Cédula de Ciudadanía | 1075319720 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 9 | KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA | Cédula de Ciudadanía | 1193040955 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 10 | JESÚS DAVID DAZA FORERO | Cédula de Ciudadanía | 1007106060 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 11 | JUAN MANUEL LISCANO LLANOS | Tarjeta de Identidad | 1079173746 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 12 | PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL | Tarjeta de Identidad | 1077721575 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 13 | YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO | Tarjeta de Identidad | 1079174961 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 14 | YURY TATIANA MEDINA VIDAL | Cédula de Ciudadanía | 1003810866 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 15 | MARILYN AYA YAGÜE | Cédula de Ciudadanía | 1003810465 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 16 | CRISTIAN SAUL CORTÉS TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1007503132 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 17 | JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS | Tarjeta de Identidad | 1079174411 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 18 | ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1004062519 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2440382 |
| 19 | SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO | Cédula de Ciudadanía | 1079172278 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 20 | NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA | Cédula de Ciudadanía | 1079179682 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 21 | GLORIA EMMA CRUZ OLARTE | Cédula de Ciudadanía | 1075320915 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 22 | BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA | Tarjeta de Identidad | 1079173992 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 23 | NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN | Cédula de Ciudadanía | 1124866809 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 24 | LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE | Cédula de Ciudadanía | 1079184401 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 25 | ZAIDY LORENA CELADA ORTIZ | Tarjeta de Identidad | 1079173332 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 26 | ALEX FERNANDO BAHAMON | Tarjeta de Identidad | 1079173411 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 27 | NIYIRED RINCÓN VANEGAS | Cédula de Ciudadanía | 1007659827 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 28 | DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA | Cédula de Ciudadanía | 1076988209 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 29 | YULIANA TORRES DURAN | Tarjeta de Identidad | 1079173660 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 30 | SAIRA KARINA ROA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075309400 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 31 | JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ | Tarjeta de Identidad | 1079173785 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 32 | FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN | Cédula de Ciudadanía | 1081157426 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 33 | PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1079172072 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 34 | SHIRLY LISEH MUÑOZ BURGOS | Cédula de Ciudadanía | 1003829121 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 35 | JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007677808 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2307491 |
| 36 | JARY LISETH GARAY FAJARDO | Tarjeta de Identidad | 1079173006 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 37 | YEISON MORALES GALINDO | Cédula de Ciudadanía | 1004062299 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 38 | LAURA GISETH NIETO ALARCÓN | Cédula de Ciudadanía | 1075790020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 39 | FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ | Cédula de Ciudadanía | 1006506716 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 40 | JUAN DAVID RICO CERQUERA | Tarjeta de Identidad | 1076904275 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 41 | LUDY YULEINY JACOBO MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1081152399 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 42 | JESICA YULIET HERRERA LOSADA | Cédula de Ciudadanía | 1079185684 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 43 | VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA | Cédula de Ciudadanía | 1006719154 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 44 | SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ | Tarjeta de Identidad | 1075799798 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 | MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO | Tarjeta de Identidad | 1079173931 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 46 | BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO | Tarjeta de Identidad | 1079173847 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 47 | KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1079172698 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 48 | KAROL TATIANA RINCÓN ESTERLING | Cédula de Ciudadanía | 1007503122 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 49 | EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1110446384 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 50 | LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ | Tarjeta de Identidad | 1075790918 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 51 | JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1003855329 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 52 | MARÍA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA | Tarjeta de Identidad | 1013100793 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 53 | MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1075216906 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 54 | DANIEL NINCO POLANIA | Cédula de Ciudadanía | 1081153559 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 55 | EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO | Cédula de Ciudadanía | 1004149412 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 56 | EDIDT YOHANA IDROBO | Cédula de Ciudadanía | 1003895485 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 57 | ANYI TATIANA LOMBANA MAYOR | Cédula de Ciudadanía | 1004225398 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 58 | AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO | Cédula de Ciudadanía | 1003903569 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 59 | KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1079172059 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 60 | MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE | Cédula de Ciudadanía | 1109840652 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 61 | ANA MARÍA FALLA MOLINA | Cédula de Ciudadanía | 1003828355 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 62 | EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS | Tarjeta de Identidad | 1076588996 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 63 | MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1075308608 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 64 | NATALIA MAHECHA GARZÓN | Tarjeta de Identidad | 1000329121 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 65 | JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA | Tarjeta de Identidad | 1075791176 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 66 | ANDERSON OTILIO RODRÍGUEZ CUADROS | Cédula de Ciudadanía | 1093765537 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 67 | SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1004052304 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 68 | DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ | Tarjeta de Identidad | 1077224366 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 69 | DANNA VALENTINA MORA | Tarjeta de Identidad | 1076904279 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559366 |
| 70 | JOHAN SEBASTIAN DUCUARA CAMACHO | Cédula de Ciudadanía | 1004052359 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 71 | DIANA KATERINE PARRA FUENTES | Cédula de Ciudadanía | 1120456193 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 72 | DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ | Tarjeta de Identidad | 1079173517 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 73 | TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO | Cédula de Ciudadanía | 1003866014 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 74 | DUVÁN MUELAS RIVERA | Cédula de Ciudadanía | 1061225452 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 75 | CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE | Cédula de Ciudadanía | 1075321776 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 76 | ESTEFANÍA PASCUAS CARDOSO | Tarjeta de Identidad | 1078776365 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 77 | SARA CASTRO IBARRA | Cédula de Ciudadanía | 1081152194 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 78 | ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1075310151 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 79 | SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO | Tarjeta de Identidad | 1076982536 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 80 | DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003950550 | TÉCNICO EN AUSTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 81 | MARÍA CAMILA CHÁVEZ MURCIA | Tarjeta de Identidad | 1079173370 | TECNÓLOGO EN PROCUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 82 | ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1081152482 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 83 | LUZ DARY ÁVILA VARGAS | Cédula de Ciudadanía | 20911310 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 84 | MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE | Cédula de Ciudadanía | 1003895325 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 85 | NICOLÁS CUELLAR PALENCIA | Cédula de Ciudadanía | 1076902074 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 86 | JHON JAIRO PERALTA GUERRA | Cédula de Ciudadanía | 1080290292 | TECNÓLOGO EN PROCUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 87 | NEYTHAN SABOGAL GAITÁN | Tarjeta de Identidad | 1079172063 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 88 | LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ | Cédula de Ciudadanía | 1134089008 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 89 | JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1003808654 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 90 | PAULA ANDREA MORENO GALINDO | Cédula de Ciudadanía | 1014736512 | TECNÓLOGO EN PROCUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 91 | LINDA KARINA SILVA PALOMINO | Cédula de Ciudadanía | 1075238020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 92 | JHON EDINSON SILVA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1079180188 | TÉCNICO EN AUSTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 93 | LINDA LUCIA OCHOA FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1079182525 | TÉCNICO EN AUSTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 94 | JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1126249584 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 95 | MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA | Cédula de Ciudadanía | 1004062191 | TECNÓLOGO EN PROCUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 96 | JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO | Cédula de Ciudadanía | 1079172947 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 97 | LUCY MAR QUIMBAYA CASTAÑEDA | Cédula de Ciudadanía | 1003953469 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 98 | JONER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1007503293 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 99 | ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1004063127 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 100 | YUBERLY RAMÍREZ VERA | Tarjeta de Identidad | 1083838246 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 101 | KEVIN ALEJANDRO SÁNCHEZ ESPINOSA | Cédula de Ciudadanía | 1004063700 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 102 | ZARAY LEANDRA ROJAS CUELLAR | Cédula de Ciudadanía | 1075790312 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 103 | JHORDAN SALAZAR CACHAYA | Tarjeta de Identidad | 1076501994 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 104 | MAYRA YULISSA BECERRA MATOMA | Tarjeta de Identidad | 1079173385 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 105 | MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA | Cédula de Ciudadanía | 1079172892 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 106 | MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ | Tarjeta de Identidad | 1076501139 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 107 | JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR | Cédula de Ciudadanía | 1079172349 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 108 | MARCO EDILBERTO CONTRERAS MÉNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1076500096 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 109 | MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS | Cédula de Ciudadanía | 1079181853 | TÉCNICO EN AUSTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 110 | VALENTINA MURCIA ROJAS | Tarjeta de Identidad | 1083838158 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 111 | LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1079172073 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 112 | PAULA ANDREA CHARRY POVEDA | Tarjeta de Identidad | 1075790970 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 113 | MAIDY YULIANA CASTAÑEDA BERJAN | Cédula de Ciudadanía | 1077224277 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 114 | YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA | Tarjeta de Identidad | 1083838269 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 115 | JUAN DAVID CHARRY MEDINA | Tarjeta de Identidad | 1076501584 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 116 | LAURA JULIANA SALINAS ROA | Cédula de Ciudadanía | 1003809187 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 117 | SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | Cédula de Ciudadanía | 1004062316 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 118 | THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA | Tarjeta de Identidad | 1075213912 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 119 | LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007704927 | TECNÓLOGO EN PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 120 | DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO | Cédula de Ciudadanía | 1003952367 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 121 | ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS | Cédula de Ciudadanía | 1081152032 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 122 | DANIELA HERNÁNDEZ | Tarjeta de Identidad | 1075598406 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 123 | SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA | Tarjeta de Identidad | 1076982476 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 124 | MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN | Tarjeta de Identidad | 1079173829 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 125 | SANDRA MILENA FERNÁNDEZ TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1081154173 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 126 | KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA | Cédula de Ciudadanía | 1129844028 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 127 | NATALIA LEYTON DUSSAN | Cédula de Ciudadanía | 1083839525 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 128 | LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO | Tarjeta de Identidad | 1079174146 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 129 | NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ | Cédula de Ciudadanía | 1081160079 | TECNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 130 | DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079186274 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 131 | LAURA DANIELA GASCA BASTIDAS | Cédula de Ciudadanía | 1084159336 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 132 | YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA | Cédula de Ciudadanía | 1109410369 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 133 | DAYANNA MARÍN MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1084148515 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 134 | KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1001183403 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 135 | KAREN BRIYITH BERMÚDEZ OLAYA | Cédula de Ciudadanía | 1079172201 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 136 | NICOLAS CERQUERA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1007563413 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 137 | BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079172876 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 138 | KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1083838012 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 139 | WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA | Cédula de Ciudadanía | 1084330161 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 140 | SURY JOHANA MEDINA SALAZAR | Cédula de Ciudadanía | 1075244697 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 141 | JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1078778263 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 142 | CESAR JHOAN GUTIÉRREZ ESTERLING | Tarjeta de Identidad | 1079186670 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 143 | JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMBUS | Tarjeta de Identidad | 1083838189 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 144 | HEMBERTH PAZ CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 76319886 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 145 | WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN | Tarjeta de Identidad | 1079173693 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 146 | MAYERLY PUENTES PATARROYO | Cédula de Ciudadanía | 1007179731 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 147 | ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1079172770 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 148 | JUAN DAVID BETANCUR PAJOY | Tarjeta de Identidad | 2075791399 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 1803539 |
| 149 | LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ | Cédula de Ciudadanía | 1075790387 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500577 |
| 150 | ANTONIO JOSÉ TRUJILLO | Tarjeta de Identidad | 1079173697 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 151 | JHON NICOLAS MARÍN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075310190 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 152 | MARÍA CAMILA OLAYA TORRES | Cédula de Ciudadanía | 1003815556 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 153 | FREIDER PEÑA GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1129844073 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 154 | JHONATAN ROJAS MARÍN | Cédula de Ciudadanía | 1003903577 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 155 | HECTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ | Cédula de Ciudadanía | 1003821766 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 156 | NERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079183091 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 157 | MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ | Cédula de Ciudadanía | 1076982193 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 158 | MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAAMRGO | Tarjeta de Identidad | 1079173990 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 159 | JEMIRE GARCÍA ROJAS | Cédula de Ciudadanía | 107917225 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 160 | JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007499248 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 161 | ABIMELEC DURAN ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1079186582 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 162 | KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL | Tarjeta de Identidad | 1122723624 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 163 | BRAYAN CAMILO CORREA CÓRDOBA | Tarjeta de Identidad | 1079173441 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 164 | HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1075982047 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 165 | KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS | Cédula de Ciudadanía | 1000336425 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 166 | LAURA VALENTINA ESTRADA | Tarjeta de Identidad | 1110284053 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 167 | JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE | Cédula de Ciudadanía | 1079186704 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 168 | NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE | Cédula de Ciudadanía | 1003951716 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 169 | KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO | Tarjeta de Identidad | 1129004822 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 170 | JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1007503083 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 171 | NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA | Cédula de Ciudadanía | 1004062069 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 172 | KAROL YULENYS SOTO GAITÁN | Cédula de Ciudadanía | 1004147622 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2165782 |
| 173 | FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA | Cédula de Ciudadanía | 1081157251 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 174 | BIBIANA ANDRADE CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 1079411571 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 175 | CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO | Cédula de Ciudadanía | 43868101 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 176 | DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1118020753 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 177 | MILTON FERNEY MENDOZA MARTÍNEZ | Tarjeta de Identidad | 1076904457 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 178 | DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO | Tarjeta de Identidad | 1081152391 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 179 | LEIDY SOFIA OSORIO VERA | Tarjeta de Identidad | 1076982612 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 180 | LINA MARÍA ALDANA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075790320 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 181 | ANDRÉS FELIPE ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1075267267 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 182 | ANDRÉS FELIPE PACHECO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1010148229 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2205525 |
| 183 | XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS | Cédula de Ciudadanía | 1083838076 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 184 | SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003903265 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 185 | SANDRA LORENA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1084886258 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 186 | MARÍA ELISA TOVAR DE REINA | Cédula de Ciudadanía | 36158535 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 187 | LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO | Cédula de Ciudadanía | 1004063144 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 188 | JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ | Cédula de Ciudadanía | 1006516556 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 189 | INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ | Cédula de Ciudadanía | 1081152528 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 190 | JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1193070798 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 191 | LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 1003809279 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 192 | JHON SEBASTIAN PERDOMO ORDOÑEZ | Cédula de Ciudadanía | 1000519765 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 193 | PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN | Cédula de Ciudadanía | 1010149682 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525489 |
| 194 | JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1077721409 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 195 | DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ | cédula de Ciudadanía | 1079173256 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500861 |
| 196 | JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ | cédula de Ciudadanía | 1083874040 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 197 | LAURA XIMENA FALLA OLIVEROS | Cédula de Ciudadanía | 1083838013 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 198 | CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA | cédula de Ciudadanía | 1077224146 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 199 | ANA MARIA CUEVAS TAFUR | Cédula de Ciudadanía | 1004344547 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 200 | JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA | Cédula de Ciudadanía | 1006326735 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 201 | BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ | cédula de Ciudadanía | 1003903736 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 202 | NICOLÁS ALDANA SANTANA | cédula de Ciudadanía | 1081152058 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 203 | JUAN DAVID BOTERO | Cédula de Ciudadanía | 1081152373 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 204 | DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE | Cédula de Ciudadanía | 1129844572 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 205 | FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA | Cédula de Ciudadanía | 1007499001 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 206 | DERLY XIOMARA MUÑOZ BELTRÁN | Cédula de Ciudadanía | 1193512987 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 207 | YINA PAOLA CALDON MOLANO | Cédula de Ciudadanía | 1083838447 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 208 | EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ | cédula de Ciudadanía | 1076982060 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 209 | NATALIA LUGO HERMOSA | cédula de Ciudadanía | 1129844260 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 210 | CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL | cédula de Ciudadanía | 1075790160 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 211 | MONICA LISETH CURACA | Cédula de Ciudadanía | 1075219872 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 212 | KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA | Cédula de Ciudadanía | 1083841211 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 213 | DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO | Cédula de Ciudadanía | 1081153015 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 214 | LINA FERNANDA CHARRY VARGAS | Cédula de Ciudadanía | 1075218974 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 215 | ANYI CATHERINE SUAZA OVIEDO | Cédula de Ciudadanía | 1004416592 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 216 | KARENTH TORRES FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1004416509 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 217 | JHARY SULEIMA TOVAR FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1079501202 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 218 | KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO | Cédula de Ciudadanía | 1083838077 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 219 | ANDREA CAROLINA RAMIREZ FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1007429207 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 220 | JULIE.TATIANA CHARRY PERALTA | Cédula de Ciudadanía | 1075227869 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 221 | YHUREIDY POVEDA DIAZ | Cédula de Ciudadanía | 1006029837 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 222 | LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ | Cédula de Ciudadanía | 1079989055 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 223 | INGRID YULITZA CORTES MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1079172468 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBICLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 224 | DIANA MARCELA GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1004063176 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 225 | JUAN DAVID JOJOA | Cédula de Ciudadanía | 1079172866 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 226 | DEBBIESON JUNIOR SEGURA | cédula de Ciudadanía | 1004416337 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 227 | JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA | cédula de Ciudadanía | 1004416393 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 228 | ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1001275588 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 229 | CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ | cédula de Ciudadanía | 1081152344 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 230 | JOAN SEBASTIAN SÁNCHEZ TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1004074957 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 231 | JUAN DAVID QUINTERO ROCHA | Cédula de Ciudadanía | 1079172395 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 232 | JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO | Cédula de Ciudadanía | 1004063365 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, *"El apoyo de alimentación temporal ración alimentaria se otorgará al aprendiz desde el día de la adjudicación hasta su último día de formación en los días que el aprendiz asista al centro de formación de acuerdo con la programación semanal dirigida desde la coordinación académica de acuerdo con el calendario académico del año 2022"*.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 14 de la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

1. Cumplir con las actividades de su proceso formativo manteniendo buen desempeño.
2. No ser sancionado.
3. Informar por escrito al subdirector de Centro su decisión de renunciar voluntariamente al apoyo de alimentación, cuando así suceda.
4. Informar oportunamente si deja de cumplir con alguno de los requisitos que lo habilitaron para inscribirse en la convocatoria.
5. Participar en mínimo un taller mensual que se programe en el marco de la ejecución del plan de acción de bienestar al aprendiz.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 15 de la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, Por el tiempo que tiene el apoyo de alimentación temporal no se consideran causales de suspensión.

**RESOLUCIÓN No. 41-** 00788 **DE 2022**

"Por el cual se adjudican apoyos de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente a los aprendices externos de formación titulada para el III trimestre 2022 del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 16 de la Circular de Centro No. 41-2-2022-005346 del 28 de junio del 2022, se establece como causales de terminación del suministro del apoyo de alimentación, las siguientes causas:

1. En caso de que el apoyo, que es personal e intransferible, sea utilizado por un tercero.
2. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
3. No utilizar el beneficio durante el periodo destinado para el caso de ración alimentaria o entrega de bonos de alimentación.
4. Retiro o cancelación del programa de formación de acuerdo con el reporte de Sistema de gestión académico-administrativo.
5. Inasistencias injustificadas al proceso de formación, acorde al procedimiento establecido en el reglamento al aprendiz.
6. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
7. Cuando el aprendiz pase a estado por certificar.
8. Cuando se excedan los tres meses establecidos, sin superar las causales de suspensión.
9. Cuando el aprendiz se traslade de Centro de formación.
10. Finalización del periodo asignado para utilización del cupo.
11. Por renuncia voluntaria del apoyo por parte del aprendiz.
12. Ser adjudicado como beneficiario de apoyos de sostenimiento FIC o Regular
13. Cuando el aprendiz es condicionado en su formación.
14. Incumplir con los deberes establecidos.
15. Muerte del aprendiz.

Que, de acuerdo con las diferentes reclamaciones por parte de los aprendices participantes de la tercera convocatoria de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, el Centro de Formación Agroindustrial determinó la necesidad de ajustar la fecha de adjudicación de cupos de apoyo de alimentación entre el 19 de julio al 22 de julio conforme al acta No. 004 del 18 de julio del 2022.

Que el Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila actuó conforme a la normatividad vigente y atendió los procedimientos establecidos por la entidad, garantizando el debido proceso y el principio de igualdad. A cada uno de los aprendices SENA que se postularon, para la presente convocatoria de ración alimenticia.

Que, en mérito de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**Artículo 1º**. Adjudicar Seis (06) cupos de alimentación para los aprendices externos, mediante la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente en porcentaje del 100%, conforme a lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución y de acuerdo con la siguiente relación:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | KIMBERLIN YOHANA PUENTES MURCIA | Cédula de Ciudadanía | 1081158943 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2205490 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | YUDERLY POLANIA | Cédula de Ciudadanía | 1003894265 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 1803534 |
| 3 | PAULA YIGELY ZULETA ARIAS | Cédula de Ciudadanía | 1004494017 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2205495 |
| 4 | LUIS FERNANDO PERDOMO BARCO | Cédula de Ciudadanía | 1004063178 | TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS | 2315982 |
| 5 | JUAN SEBASTIAN CÓRDOBA | Cédula de Ciudadanía | 1075320235 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2027458 |
| 6 | JHON EDINSON LUNA CÓRDOBA | Cédula de Ciudadanía | 1004148855 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2069382 |

**Artículo 2º**. Adjudicar Doscientos Treinta y Dos (232) cupos de alimentación para los aprendices externos, mediante la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente en porcentaje del 60%, conforme a lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución y de acuerdo con la siguiente relación:

| No | Nombre Completo | Tipo de Documento de Identidad | No. de Documento de Identidad | Programa de Formación | No. de Ficha del Programa de Formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SHARCLD DANIELA CASTAÑEDA CANO | Cédula de Ciudadanía | 1004416439 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 2 | DANNA IBETH LISCANO RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1014736273 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 3 | EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1003896195 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 4 | VALERIA RAMOS GUARNIZO | Cédula de Ciudadanía | 1079172049 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 5 | HEMERSON CAMPOS MORA | Cédula de Ciudadanía | 1004149444 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 6 | MARLLY LISSETH CORREA CORREA | Tarjeta de Identidad | 1083867061 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 7 | JOAN SEBASTIAN MONTERO VALDERRAMA | Cédula de Ciudadanía | 1079172644 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 8 | YARIZELL MEJIA JIMENEZ | Cédula de Ciudadanía | 1075319720 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 9 | KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA | Cédula de Ciudadanía | 1193049955 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 10 | JESÚS DAVID DAZA FORERO | Cédula de Ciudadanía | 1007106090 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 11 | JUAN MANUEL LISCANO LLANOS | Tarjeta de Identidad | 1079173748 | TECNÓLOGO ANALISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 12 | PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL | Tarjeta de Identidad | 1077721575 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 13 | YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO | Tarjeta de Identidad | 1079174961 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 14 | YURY TATIANA MEDINA VIDAL | Cédula de Ciudadanía | 1003810666 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 15 | MARILYN AYA YAGÜE | Cédula de Ciudadanía | 1003810465 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 16 | CRISTIAN SAUL CORTÉS TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1007503132 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 17 | JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS | Tarjeta de Identidad | 1079174411 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 18 | ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1004062519 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 19 | SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO | Cédula de Ciudadanía | 1079172278 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 20 | NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA | Cédula de Ciudadanía | 1079179682 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 21 | GLORIA EMMA CRUZ OLARTE | Cédula de Ciudadanía | 1075320915 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 22 | BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA | Tarjeta de Identidad | 1079173992 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 23 | NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN | Cédula de Ciudadanía | 1124856809 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 24 | LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE | Cédula de Ciudadanía | 1079184401 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 | ZAIDY LORENA CELADA ORTIZ | Tarjeta de Identidad | 1079173332 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 26 | ALEX FERNANDO BAHAMON | Tarjeta de Identidad | 1079173411 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 27 | NIYIRED RINCÓN VANEGAS | Cédula de Ciudadanía | 1007659827 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 28 | DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA | Cédula de Ciudadanía | 1076988209 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 29 | YULIANA TORRES DURAN | Tarjeta de Identidad | 1079173660 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 30 | SAIRA KARINA ROA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075309400 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 31 | JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ | Tarjeta de Identidad | 1079173785 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 32 | FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN | Cédula de Ciudadanía | 1081157426 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 33 | PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1079172072 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 34 | SHIRLY LISETH MUÑOZ BURGOS | Cédula de Ciudadanía | 1003829121 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 35 | JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007677808 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 36 | JARY LISETH GARAY FAJARDO | Tarjeta de Identidad | 1079173006 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 37 | YEISON MORALES GALINDO | Cédula de Ciudadanía | 1004062299 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 38 | LAURA GISETH NIETO ALARCÓN | Cédula de Ciudadanía | 1075790020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 39 | FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ | Cédula de Ciudadanía | 1006506716 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 40 | JUAN DAVID RICO CERQUERA | Tarjeta de Identidad | 1076904275 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 41 | LUDY YULEINY JACOBO MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1081152399 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 42 | JESICA YULIET HERRERA LOSADA | Cédula de Ciudadanía | 1079185684 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 43 | VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA | Cédula de Ciudadanía | 1006719154 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 44 | SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ | Tarjeta de Identidad | 1075790798 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 45 | MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO | Tarjeta de Identidad | 1079173931 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 46 | BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO | Tarjeta de Identidad | 1079173847 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 47 | KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1079172698 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 48 | KAROL TATIANA RINCÓN ESTERLING | Cédula de Ciudadanía | 1007503122 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 49 | EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1110446364 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 50 | LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ | Tarjeta de Identidad | 1075790918 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 51 | JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1003855329 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 52 | MARÍA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA | Tarjeta de Identidad | 1013190793 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 53 | MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1075216906 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 54 | DANIEL NINCO POLANIA | Cédula de Ciudadanía | 1081153559 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 55 | EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO | Cédula de Ciudadanía | 1004149412 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 56 | EDIDT YOHANA IDROBO | Cédula de Ciudadanía | 1003895485 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 57 | ANYI TATIANA LOMBANA MAYOR | Cédula de Ciudadanía | 1004225398 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 58 | AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO | Cédula de Ciudadanía | 1003903569 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 59 | KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1079172059 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 60 | MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE | Cédula de Ciudadanía | 1109840652 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 61 | ANA MARÍA FALLA MOLINA | Cédula de Ciudadanía | 1003828355 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 62 | EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS | Tarjeta de Identidad | 1070688996 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 63 | MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1075308608 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 64 | NATALIA MAHECHA GARZÓN | Tarjeta de Identidad | 1000329121 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 65 | JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA | Tarjeta de Identidad | 1075791176 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 66 | ANDERSON OTILIO RODRÍGUEZ CUADROS | Cédula de Ciudadanía | 1093765537 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 67 | SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS | Cédula de Ciudadanía | 1004062304 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 68 | DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ | Tarjeta de Identidad | 1077224366 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 69 | DANNA VALENTINA MORA | Tarjeta de Identidad | 1075904279 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559366 |
| 70 | JOHAN SEBASTIÁN DUCUARA CAMACHO | Cédula de Ciudadanía | 1004062359 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559360 |
| 71 | DIANA KATERINE PARRA FUENTES | Cédula de Ciudadanía | 1120498193 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 72 | DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ | Tarjeta de Identidad | 1079173517 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 73 | TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO | Cédula de Ciudadanía | 1003866014 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 74 | DUVÁN MUELAS RIVERA | Cédula de Ciudadanía | 1061225452 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 75 | CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE | Cédula de Ciudadanía | 1075321778 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 76 | ESTEFANÍA PASCUAS CARDOSO | Tarjeta de Identidad | 1078776365 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 77 | SARA CASTRO IBARRA | Cédula de Ciudadanía | 1081152194 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 78 | ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1075310151 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 79 | SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO | Tarjeta de Identidad | 1076982536 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559360 |
| 80 | DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003950550 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 81 | MARÍA CAMILA CHÁVEZ MURCIA | Tarjeta de Identidad | 1079173370 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 82 | ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1081152482 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 83 | LUZ DARY ÁVILA VARGAS | Cédula de Ciudadanía | 20911310 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 84 | MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE | Cédula de Ciudadanía | 1003895325 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 85 | NICOLÁS CUELLAR PALENCIA | Cédula de Ciudadanía | 1076902074 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 86 | JHON JAIRO PERALTA GUERRA | Cédula de Ciudadanía | 1080290292 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 87 | NEYTHAN SABOGAL GAITÁN | Tarjeta de Identidad | 1079172063 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 88 | LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ | Cédula de Ciudadanía | 1134089008 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 89 | JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1003808654 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 90 | PAULA ANDREA MORENO GALINDO | Cédula de Ciudadanía | 1014736512 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 91 | LINDA KARINA SILVA PALOMINO | Cédula de Ciudadanía | 1075238020 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 92 | JHON EDINSON SILVA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1079180188 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559568 |
| 93 | LINDA LUCIA OCHOA FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1079182525 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559568 |
| 94 | JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ | Cédula de Ciudadanía | 1126249584 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 95 | MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA | Cédula de Ciudadanía | 1004062191 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 96 | JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO | Cédula de Ciudadanía | 1079172947 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 97 | LUCY MAR QUIMBAYA CASTAÑEDA | Cédula de Ciudadanía | 1003963469 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 98 | JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1007503293 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 99 | ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1004063127 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 100 | YUBERLY RAMÍREZ VERA | Tarjeta de Identidad | 1083838246 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 101 | KEVIN ALEJANDRO SÁNCHEZ ESPINOSA | Cédula de Ciudadanía | 1004063700 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 102 | ZARAY LEANDRA ROJAS CUELLAR | Cédula de Ciudadanía | 1075790312 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 103 | JHORDAN SALAZAR CACHAYA | Tarjeta de Identidad | 1076501994 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 104 | MAYRA YULISSA BECERRA MATOMA | Tarjeta de Identidad | 1079173385 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 105 | MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA | Cédula de Ciudadanía | 1079172892 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 106 | MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ | Tarjeta de Identidad | 1076501139 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525498 |
| 107 | JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR | Cédula de Ciudadanía | 1079172349 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 108 | MARCO EDILBERTO CONTRERAS MÉNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1076500096 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 109 | MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS | Cédula de Ciudadanía | 1079181853 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 110 | VALENTINA MURCIA ROJAS | Tarjeta de Identidad | 1083838158 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 111 | LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1079172073 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 112 | PAULA ANDREA CHARRY POVEDA | Tarjeta de Identidad | 1075790970 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 113 | MAIDY YULIANA CASTAÑEDA BERJAN | Cédula de Ciudadanía | 1077224277 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 114 | YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA | Tarjeta de Identidad | 1083838269 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 115 | JUAN DAVID CHARRY MEDINA | Tarjeta de Identidad | 1076501594 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 116 | LAURA JULIANA SALINAS ROA | Cédula de Ciudadanía | 1003809187 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 117 | SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | Cédula de Ciudadanía | 1004062316 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 118 | THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA | Tarjeta de Identidad | 1075213912 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 119 | LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007704927 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 120 | DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO | Cédula de Ciudadanía | 1003952367 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 121 | ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS | Cédula de Ciudadanía | 1081152032 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 122 | DANIELA HERNÁNDEZ | Tarjeta de Identidad | 1076598466 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 123 | SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA | Tarjeta de Identidad | 1076982476 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 124 | MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN | Tarjeta de Identidad | 1079173829 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 125 | SANDRA MILENA FERNÁNDEZ TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1081154173 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 126 | KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA | Cédula de Ciudadanía | 1129844028 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 127 | NATALIA LEYTON DUSSAN | Cédula de Ciudadanía | 1083836525 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 128 | LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO | Tarjeta de Identidad | 1079174146 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 129 | NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ | Cédula de Ciudadanía | 1081166079 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 130 | DANA YULAY SERRATO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079186274 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 131 | LAURA DANIELA GASCA BASTIDAS | Cédula de Ciudadanía | 1004159336 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 132 | YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA | Cédula de Ciudadanía | 1109410369 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 133 | DAYANNA MARÍN MORENO | Cédula de Ciudadanía | 1004148515 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 134 | KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1001183403 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 135 | KAREN BRIYITH BERMÚDEZ OLAYA | Cédula de Ciudadanía | 1079172201 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 136 | NICOLAS CERQUERA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1007503413 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 137 | BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079172876 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 138 | KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1083836012 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 139 | WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA | Cédula de Ciudadanía | 1084330161 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 140 | SURY JOHANA MEDINA SALAZAR | Cédula de Ciudadanía | 1075244697 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 141 | JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO | Cédula de Ciudadanía | 1078776263 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 142 | CESAR JHOAN GUTIÉRREZ ESTERLING | Tarjeta de Identidad | 1079186670 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397481 |
| 143 | JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMBUS | Tarjeta de Identidad | 1083836189 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 144 | HEMBERTH PAZ CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 76319886 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 145 | WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN | Tarjeta de Identidad | 1079173693 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 146 | MAYERLY PUENTES PATARROYO | Cédula de Ciudadanía | 1007179731 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 147 | ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1079172770 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 148 | JUAN DAVID BETANCUR PAJOY | Tarjeta de Identidad | 2075791399 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 1803539 |
| 149 | LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ | Cédula de Ciudadanía | 1075790387 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 150 | ANTONIO JOSÉ TRUJILLO | Tarjeta de Identidad | 1079173697 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 151 | JHON NICOLAS MARÍN PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075310190 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 152 | MARÍA CAMILA OLAYA TORRES | Cédula de Ciudadanía | 1003815556 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 153 | FREIDER PEÑA GUZMÁN | Tarjeta de Identidad | 1129844073 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 154 | JHONATAN ROJAS MARÍN | Cédula de Ciudadanía | 1003903577 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 155 | HECTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ | Cédula de Ciudadanía | 1003821766 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 156 | MERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1079183091 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 157 | MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ | Cédula de Ciudadanía | 1078982193 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 158 | MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAAMRGO | Tarjeta de Identidad | 1079173990 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 159 | JEMIRE GARCÍA ROJAS | Cédula de Ciudadanía | 107917225 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 160 | JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ | Cédula de Ciudadanía | 1007499248 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 161 | ABIMELEC DURAN ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1079196582 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 162 | KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL | Tarjeta de Identidad | 1122723624 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 163 | BRAYAN CAMILO CORREA CÓRDOBA | Tarjeta de Identidad | 1079173441 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 164 | HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO | Cédula de Ciudadanía | 1076982047 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 165 | KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS | Cédula de Ciudadanía | 1000336425 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 166 | LAURA VALENTINA ESTRADA | Tarjeta de Identidad | 1110284053 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 167 | JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE | Cédula de Ciudadanía | 1079196704 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 168 | NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE | Cédula de Ciudadanía | 1003951716 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 169 | KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO | Tarjeta de Identidad | 1129004822 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 170 | JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1007503063 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 171 | NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA | Cédula de Ciudadanía | 1004052069 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 172 | KAROL YULENYS SOTO GAITÁN | Cédula de Ciudadanía | 1004147622 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2165782 |
| 173 | FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA | Cédula de Ciudadanía | 1081157251 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 174 | BIBIANA ANDRADE CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 1079411571 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 175 | CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO | Cédula de Ciudadanía | 43868101 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 176 | DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1118020753 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 177 | MILTON FERNEY MENDOZA MARTÍNEZ | Tarjeta de Identidad | 1076994457 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 178 | DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO | Tarjeta de Identidad | 1081152391 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 179 | LEIDY SOFIA OSORIO VERA | Tarjeta de Identidad | 1076982612 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 180 | LINA MARÍA ALDANA PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1075790320 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 181 | ANDRÉS FELIPE ORTIZ | Cédula de Ciudadanía | 1075267267 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 182 | ANDRÉS FELIPE PACHECO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1010148229 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2255525 |
| 183 | XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS | Cédula de Ciudadanía | 1083838076 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 184 | SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ | Cédula de Ciudadanía | 1003903265 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 185 | SANDRA LORENA GARCÍA | Cédula de Ciudadanía | 1084866258 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 186 | MARÍA ELISA TOVAR DE REINA | Cédula de Ciudadanía | 36158535 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 187 | LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO | Cédula de Ciudadanía | 1004063144 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 188 | JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ | Cédula de Ciudadanía | 1006516556 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 189 | INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ | Cédula de Ciudadanía | 1081152526 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 190 | JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ | Cédula de Ciudadanía | 1193070798 | TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 191 | LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO | Cédula de Ciudadanía | 1003809279 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 192 | JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDOÑEZ | Cédula de Ciudadanía | 1000519765 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 193 | PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN | Cédula de Ciudadanía | 1010149682 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525489 |
| 194 | JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ | Cédula de Ciudadanía | 1077721409 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500881 |
| 195 | DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ | cédula de Ciudadanía | 1079173256 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 196 | JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ | cédula de Ciudadanía | 1083874040 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 197 | LAURA XIMENA FALLA OLIVEROS | Cédula de Ciudadanía | 1083838013 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 198 | CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA | cédula de Ciudadanía | 1077224146 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 199 | ANA MARIA CUEVAS TAFUR | Cédula de Ciudadanía | 1004344547 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 200 | JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA | Cédula de Ciudadanía | 1006326736 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 201 | BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ | cédula de Ciudadanía | 1003903736 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 202 | NICOLÁS ALDANA SANTANA | cédula de Ciudadanía | 1081152058 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 203 | JUAN DAVID BOTERO | Cédula de Ciudadanía | 1081152373 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 204 | DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE | Cédula de Ciudadanía | 1129644572 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 205 | FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA | Cédula de Ciudadanía | 1007499001 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 206 | DERLY XIOMARA MUÑOZ BELTRÁN | Cédula de Ciudadanía | 1193512987 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 207 | YINA PAOLA CALDON MOLANO | Cédula de Ciudadanía | 1083838447 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 208 | EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ | cédula de Ciudadanía | 1076982080 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 209 | NATALIA LUGO HERMOSA | cédula de Ciudadanía | 1129644280 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 210 | CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL | cédula de Ciudadanía | 1075790160 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 211 | MONICA LISETH CURACA | Cédula de Ciudadanía | 1075219872 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 212 | KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA | Cédula de Ciudadanía | 1083841211 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 213 | DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO | Cédula de Ciudadanía | 1081153015 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 214 | LINA FERNANDA CHARRY VARGAS | Cédula de Ciudadanía | 1075218974 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 215 | ANYI CATHERINE SUAZA OVIEDO | Cédula de Ciudadanía | 1004416592 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 216 | KARENTH TORRES FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1004416509 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 217 | JHARY SULEIMA TOVAR FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1078501202 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 218 | KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO | Cédula de Ciudadanía | 1083838077 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 219 | ANDREA CAROLINA RAMIREZ FALLA | Cédula de Ciudadanía | 1007429207 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 220 | JULIE.TATIANA CHARRY PERALTA | Cédula de Ciudadanía | 1075227669 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 221 | YHUREIDY POVEDA DIAZ | Cédula de Ciudadanía | 1006029637 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 222 | LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ | Cédula de Ciudadanía | 1076989055 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 223 | INGRID YULITZA CORTES MUÑOZ | Cédula de Ciudadanía | 1079172468 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 224 | DIANA MARCELA GUEVARA | Cédula de Ciudadanía | 1004063176 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 225 | JUAN DAVID JOJOA | Cédula de Ciudadanía | 1079172866 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 226 | DEBBIESON JUNIOR SEGURA | cédula de Ciudadanía | 1004416337 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |

**RESOLUCIÓN No. 41-**00788 **DE 2022**

"Por el cual se adjudican apoyos de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente a los aprendices externos de formación titulada para el III trimestre 2022 del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 227 | JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA | cédula de Ciudadanía | 1004416393 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 228 | ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO | Cédula de Ciudadanía | 1001275588 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 229 | CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ | cédula de Ciudadanía | 1081152344 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 230 | JOAN SEBASTIAN SÁNCHEZ TRUJILLO | Cédula de Ciudadanía | 1004074857 | TECNÓLOGO RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 231 | JUAN DAVID QUINTERO ROCHA | Cédula de Ciudadanía | 1079172395 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 232 | JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO | Cédula de Ciudadanía | 1004063365 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |

**Artículo 3º.** Comuníquese la adjudicación del cupo de alimentación, en modalidad de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, a los aprendices externos de formación titulada, del Centro de Formación Agroindustrial, relacionados en los artículos primero y segundo de la presente resolución.

**Artículo 4º:** La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Campoalegre, el 22/07/2022.

**Alexander Ospina Zambrano**
**Subdirector (E) Centro de Formación Agroindustrial**

*Vo. Bo: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz*

*Vo. Bo: Marleny Suarez Burgos Alarcón - Coordinadora de Formación Profesional Integral*

*Revisó: Wilder Andrés Ríos Ramos – Profesional MIPG*

*Elaboró: María Angela Sáenz Hernández– Profesional de Bienestar Integral al Aprendiz*

**RESOLUCIÓN No. 41-** 00789 **DE 2022**

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2022, como una de las acciones de promoción y gestión socioeconómica asignada a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

**EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA" DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**

En uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante el artículo 27 decreto 249 de 2004, en la Resolución 069 del 21 de enero de 2004, encargado mediante la Resolución 1-02218 del 01 de diciembre de 2021, y Acta de Posesión No. 275 del 01 de diciembre de 2021 del SENA.

**CONSIDERANDO:**

Que, el Decreto 249 de 2004 en su artículo 27, numeral 19, le asigna a las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral la función de "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro"

Que, el Decreto 1330 del 2019, modificatorio del Decreto 1075 de 2015 - Único del Sector Educativo, en su artículo 2.5.3.2.3.1.3, literal b), define las políticas institucionales así: "b) Políticas institucionales. Son el conjunto de directrices establecidas por la institución con el fin de orientar y facilitar el logro de sus objetivos por parte los diferentes estamentos, en los distintos niveles formativos y modalidades en coherencia con su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional // La Institución deberá dar cuenta de la existencia, implementación, aplicación y resultados de cumplimiento de las siguientes políticas institucionales: (...) 2. Políticas de gestión institucional y bienestar.

Que, el Decreto 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".
Que, el Estatuto de la Formación Profesional del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional del SENA mediante Acuerdo 8 de 1997, en su numeral 1.1, define la formación profesional integral que imparte el SENA como "un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".

Que, el Estatuto de la Formación Profesional del SENA en el numeral 3.4.2, último párrafo, al referirse al ambiente educativo dispone: "El ambiente educativo considera el bienestar institucional, como condición determinante para el desarrollo eficiente y de calidad de la formación profesional, regulado por el manual de convivencia y otras normas específicas que expresan los acuerdos entre los participantes de la comunidad educativa"

Que, el Acuerdo 007 del 2012, Por el cual se adopta el reglamento del Aprendiz Sena, en el capítulo II establece los derechos del aprendiz, en el artículo 7, ítem 5, "Disfrutar de los beneficios de bienestar al aprendiz SENA orientados a garantizar la formación integral", conforme a la normatividad que rija este tema en el SENA.

Resolución 1 – 526 del 2020. Por la cual se crea y establece la conformación y funciones de los grupos internos de trabajo de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA-y se dictan otras disposiciones, o la norma que la modifique o sustituya.

Que, mediante la Resolución 2198 de 2019, se modifica la clasificación y los niveles de los programas de formación, su denominación y su duración, las modalidades de formación y otras condiciones especiales relacionadas con el acceso a la Formación Profesional Integral, deroga la Resolución 1444 de 2018 y modifica el artículo 2o de la Resolución 2130 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya.

Que mediante la Resolución 1-01399 de 2021, se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019; en la que se dispone los objetivos estratégicos, los cuales establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar que se hacen visibles mediante los objetivos operativos.

Que el objetivo estratégico 2 dice así: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos como reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso a la excelencia"

Que el objetivo Operativo de este es: "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación".

Que, mediante la Resolución 196 de 2017 se reglamente el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control - SIGA en el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y se dictan otras disposiciones, en su artículo 6 se establece que: " Los responsables de los procesos imparten a través de la documentación que se formaliza en el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control y se publican en el módulo de documentos de la plataforma Compromiso son de obligatoria implementación y cumplimiento".

Que a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) se publicó la "Guia Apoyos Socioeconómicos V.11".

Que, conforme a la Guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 11 de mayo 2022, se indican los procedimientos para la entrega de los apoyos socioeconómicos, específicamente en el ítem 6.3 "Convocatorias para la asignación de cupos internados-centros de convivencia".

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la Convocatoria, para 150 Cupos Internado- Centro de Convivencia, mediante la Circular No: No: 41-2-2022-005348 del 28 de junio del 2022, la cual hace parte integral de esta resolución, donde se establecieron los lineamientos, requisitos y el cronograma.

Que, de acuerdo con la Guia de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V.11 dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

1. Ser aprendiz con estado "inducción o formación" en el sistema de gestión académico administrativo de la entidad en un programa de formación laboral o tecnológica presencial en el Centro de Formación Profesional.

2. El programa de formación en que está matriculado el aprendiz NO hace parte de la oferta de programas de modalidad virtual o a distancia.
3. Pertenecer al grupo etario para el cual se abre la convocatoria.
4. Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilite el Centro de formación.
5. No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz.
6. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC.
7. No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.
8. No tener vínculo laboral, patrocinio o prácticas que le representen ingresos económicos
9. Realizar su inscripción a la convocatoria, en las fechas acordadas a través del siguiente enlace https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeN7dKHlu7y41DjAaadpEpVvIrU16uhFOvZzhQ6npQLs2ZuRg/viewform

Que, el procedimiento para la inscripción fue el siguiente:

1. El aprendiz debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeN7dKHlu7y41DjAaadpEpVvIrU16uhFOvZzhQ6npQLs2ZuRg/viewform, desde el 28 de junio al 05 de julio, hasta las 11:59 pm, con los respectivos soportes solicitados.
2. Para el caso de aprendices menores de edad, su postulación debe contar con la firma del representante legal o tutor.
3. El aprendiz debe realizar la inscripción junto con el envío de la documentación solicitada al correo electrónico epascuasena@gmail.com, con el asunto Cupo Internado – Centro De Convivencia.
4. Una vez el Centro publique los resultados de acuerdo con el cronograma establecido, el aprendiz seleccionado para ser adjudicado deberá firmar el acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes descritos en el punto 10".
5. Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

    1. Formulario socioeconómico.
    2. Declaración juramentada.
    3. Carta de presentación del padre de familia o acudiente del aprendiz, con la firma respectiva.
    4. Certificado de buena conducta expedida por una autoridad competente del municipio o la vereda de procedencia.
    5. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales).
    6. Fotocopia de Servicio público.
    7. Certificado de afiliación a la EPS.
    8. Documentos que soporten los criterios de priorización - si aplica".

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron ciento treinta y cuatro (134) inscripciones.

Que, se consultó el estado de los aprendices, contando con el apoyo de la Coordinación de Formación, quienes verificaron en el sistema de gestión académico administrativo el estado en "Formación o Inducción" de la totalidad de los aprendices postulados.

**RESOLUCIÓN No. 41-**00789 **DE 2022**

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2022, como una de las acciones de promoción y gestión socioeconómica asignada a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

Que, se realizó la validación y verificación por parte de la profesional a cargo del Internado – Centro de Convivencia Sandra Milena Trujillo, de la información presentada por los aprendices inscritos de acuerdo con los requisitos y lineamientos a través de los diferentes medios con los que se cuentan.

Que, de acuerdo con la normatividad vigente, ciento treinta y tres (134) aprendices cumplen con los requisitos, teniendo en cuenta que el cupo ofertado es de ciento cincuenta (150). Con base en lo anterior, según los lineamientos no se requiere adelantar la priorización:

A continuación, se presenta la relación de los ciento treinta y cuatro (134) aprendices, beneficiarios del Internado -Centro de Convivencia, quienes cumplen con la convocatoria establecida:
Que, en mérito de lo expuesto,

| No. | Nombres y apellidos del aprendiz | Tipo de documento del aprendiz | Número de documento de identidad | Programa de formación | Número de ficha del programa de formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ | Tarjeta de identidad | 1079604358 | TECNOLOG EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 2 | FRANKIE YAHIR VELASCO CERQUERA | Cédula de ciudadanía | 1084886375 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 3 | KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ | Cédula de ciudadanía | 1004089297 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 4 | ASTRID YULIETH SAMBONI BOLAÑOZ | Tarjeta de identidad | 1084250878 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 5 | ANYI VANESA RAMOS ORTIZ | Cédula de ciudadanía | 1003985737 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 6 | KAREN JULIETH OSORIO TRUJILLO | Cédula de ciudadanía | 1079604030 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 7 | JAIDER ALBEIRO MAHECHA MESA | Cédula de ciudadanía | 1006030357 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 8 | OSCAR ANDRÉS BONILLA GÓMEZ | Cédula de ciudadanía | 1004074645 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500861 |
| 9 | YUDY TATIANA ARANDA ZAPALLO | Cédula de ciudadanía | 1002938192 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 10 | DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO | Cédula de ciudadanía | 1004247365 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 11 | JHON ANDERSON MEDINA FIESCO | Cédula de ciudadanía | 1081392731 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 12 | JHON FABER CUELLAR RUBIANO | Cédula de ciudadanía | 1080189637 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2439682 |
| 13 | JUAN GABRIEL BARCO ZULETA | Tarjeta de identidad | 1128626534 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 14 | YILBER ALEXIS SÁNCHEZ CHILA | Tarjeta de identidad | 1084866318 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 15 | ANDRÉS FELIPE ALMARIO NAVARRO | Tarjeta de identidad | 1077721216 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 16 | JOHAN CAMERO | Cédula de ciudadanía | 1004250890 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 17 | JENNIFER MARÍN MONTEALEGRE | Tarjeta de identidad | 1075791904 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 18 | MAGALY JIMENA TAFUR CAMPOS | Tarjeta de identidad | 1079604482 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 19 | MERLY CHEYEN COMETA PERDOMO | Cédula de ciudadanía | 1002937268 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 20 | NELSY YULIED GÓMEZ MORALES | Cédula de ciudadanía | 1004034125 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 21 | HERIK STID VEGA CARDOZO | Cédula de ciudadanía | 1004249029 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 22 | BRAYAN DAVID PRIETO CUELLAR | Cédula de ciudadanía | 1000730077 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 23 | DAVID JULIÁN CADENA | Tarjeta de identidad | 1079508239 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 24 | MAURICIO CALDERÓN GARZÓN | Tarjeta de identidad | 1080181697 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 25 | NIYERED SANCHO PIZO | Cédula de ciudadanía | 1007587525 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 26 | DUBAN ARLEY CHACÓN BARRIOS | Tarjeta de identidad | 1078778437 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 27 | LUIS MIGUEL ORTIZ ESTUPIÑÁN | Tarjeta de identidad | 1077843562 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 28 | DANA CAMILA BORBÓN SÁNCHEZ | Tarjeta de identidad | 1021666798 | TÉCNICO EN CONSERVACIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 29 | KAROLAYN LISSETH PORTILLA RIASCOS | Cédula de ciudadanía | 1233192831 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 30 | NILLIRED GÓMEZ ANDRADE | Tarjeta de identidad | 1115943041 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 31 | MARTHA LILIANA ILLERA SILVA | Cédula de ciudadanía | 1107046329 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 32 | DORIS RAMÍREZ MONTANO | Cédula de ciudadanía | 1004089143 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 33 | LAURA DANIELA QUINTERO AYA | Cédula de ciudadanía | 1007186146 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 34 | MAILYN DAYANA DIAZ BURBANO | Cédula de ciudadanía | 1004491748 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500681 |
| 35 | CARLOS FELIPE GASCA NIÑO | Tarjeta de identidad | 1081512595 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 36 | KAROL STEFANY ROSAS FONSECA | Cédula de ciudadanía | 1082214046 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 37 | KAREN DAYANNA CHAVARRO CADENA | Tarjeta de identidad | 1081396220 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 38 | KELLY DAYANA LIZ LIZ | Cédula de ciudadanía | 1007384154 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 39 | YUDERLY SAPUY CHAVARRO | Cédula de ciudadanía | 1004418467 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 40 | MARIBEL QUINTERO | Tarjeta de identidad | 1080180875 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 41 | LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO | Cédula de ciudadanía | 1061218020 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 42 | NANCY YURANY LLANOS MEDINA | Cédula de ciudadanía | 1075598066 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 43 | ANDERSON MONTES REPIZO | Cédula de ciudadanía | 1003820268 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 44 | JAVIER ANDRÉS CADENA ILLERA | Tarjeta de identidad | 1079508149 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 45 | JHON ALEX PEÑA PARRA | Tarjeta de identidad | 1077224309 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 46 | OSCAR ANDRÉS GIL MARÍN | Cédula de ciudadanía | 1082802428 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 47 | TATIANA GRACIANO | Tarjeta de identidad | 1080181815 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 48 | MAICOL STIVEN RUBIANO REYES | Tarjeta de identidad | 1029880328 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 49 | KAROL STIVEN MARÍN RODRÍGUEZ | Tarjeta de identidad | 1080180770 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 50 | INGRID YULENI SICHACA | Tarjeta de identidad | 1073669568 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559566 |
| 51 | KAREN LISETH MEDINA OTECA | Cédula de ciudadanía | 1004074567 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 52 | JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA | Cédula de ciudadanía | 1080298133 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 53 | CAREN YULIEE CAMACHO SALGADO | Tarjeta de identidad | 1030531765 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 54 | YURI CUELLAR RUBIO | Cédula de ciudadanía | 1007499274 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 55 | YEISON SÁNCHEZ CASTAÑEDA | Cédula de ciudadanía | 1004147151 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 56 | KATHALINA CUBILLOS GÓMEZ | Tarjeta de identidad | 1076501257 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 57 | DANIEL FELIPE CASTILLO BUYUCUE | Cédula de ciudadanía | 1004492011 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 58 | JUAN DIEGO BONILLA AROCA | Cédula de ciudadanía | 1123430216 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 59 | KASANDRA TUMBO AVENDAÑO | Cédula de ciudadanía | 1004492156 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 60 | JULIANA YULIETH PAJA RIVERA | Cédula de ciudadanía | 1193564452 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 61 | JOSÉ ALDAIR QUESADA MARROQUÍN | Cédula de ciudadanía | 1004344511 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 62 | XIMENA LAGUNA ROMERO | Cédula de ciudadanía | 1193117264 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 63 | DAYANA MARCELA VALENZUELA ERAZO | Cédula de ciudadanía | 1007531693 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 64 | STIVENS CASTILLO LÓPEZ | Cédula de ciudadanía | 1075790336 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 65 | LINA MARCELA BARRAGÁN VERA | Cédula de ciudadanía | 1004147521 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 66 | YINETH CALAMBAS MORALES | Cédula de ciudadanía | 1002938105 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 67 | OSCAR YIMI LAGUNA CUENCA | Cédula de ciudadanía | 1004494171 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 68 | CAROL YULIET QUINTERO OYOLA | Cédula de ciudadanía | 1082802183 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 69 | EDGAR ARNOLDO LIZCANO LIZCANO | Cédula de ciudadanía | 1004062419 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339723 |
| 70 | ANGELLY TATIANA FLOREZ DURAN | Tarjeta de identidad | 1075596487 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 71 | MANUEL STEVEN OSSA LIEVANO | Cédula de ciudadanía | 1000226706 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 72 | MARY LUZ ALDANA VIDARTE | Tarjeta de identidad | 1078408547 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 73 | BRAIDER JHON BREY MONTAÑO | Cédula de ciudadanía | 1084925568 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 74 | MARTHA YANETH TOVAR FALLA | Cédula de ciudadanía | 1079172986 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 75 | ERICK SANTIAGO CRUZ TOVAR | Cédula de ciudadanía | 1004225464 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 76 | PAULA ANDREA GONZÁLEZ GÓMEZ | Cédula de ciudadanía | 1001538918 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 77 | KATERINE BARREIRO CORTES | Cédula de ciudadanía | 1003815940 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |
| 78 | CRISTINA CAMILO AMÉZQUITA ARIAS | Cédula de ciudadanía | 1004481309 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 79 | CHANOL LISSETHE MORENO RÍOS | Tarjeta de identidad | 1080290322 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 80 | LENIN BERMÚDEZ MARTIN | Cédula de ciudadanía | 1075321851 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 81 | HOLMAN DANIEL BARRIOS OROZCO | Cédula de ciudadanía | 1004034879 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 82 | WUELFRAN ALEXIS SÁENZ MORA | Cédula de ciudadanía | 1004088206 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 83 | MARLY SOFIA CADENA CAMACHO | Cédula de ciudadanía | 1078509906 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 84 | JENNIFER AVENDAÑO | Cédula de ciudadanía | 1000516908 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 85 | CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA | Cédula de ciudadanía | 1004157101 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 86 | ANGELA CALDERÓN RAMÍREZ | Tarjeta de identidad | 1080161302 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 87 | DERLY MILENA GONZÁLEZ GONZÁLEZ | Tarjeta de identidad | 1080180923 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 88 | JOHN CARLO CHARRY ORTIZ | Cédula de ciudadanía | 1004148228 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 89 | JOSÉ MANUEL DÍAZ | Cédula de ciudadanía | 1004089382 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 90 | JUAN DAVIS QUINTERO ROCHA | Cédula de ciudadanía | 1079172395 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 91 | LAURA VALENTINA ROJAS MÉNDEZ | Tarjeta de identidad | 1079173521 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 92 | LAURA SOFÍA GONZÁLEZ BERNAL | Cédula de ciudadanía | 1084866135 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 93 | JAILY JOHANA GÓMEZ HOYOS | Cédula de ciudadanía | 1080296019 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 94 | MARIANA ALBARRACÍN RAMÍREZ | Cédula de ciudadanía | 1003893358 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 95 | MARIANA LIZETH MENESES BETANCOURT | Tarjeta de identidad | 1076904568 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 96 | DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES | Tarjeta de identidad | 1079173638 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500691 |
| 97 | MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA | Cédula de ciudadanía | 1004249789 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 98 | EVA SANDRID RODRÍGUEZ CHIMBACO | Cédula de ciudadanía | 1079604667 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 99 | JHON EDWAR SOTTO TRUJILLO | Cédula de ciudadanía | 1007605216 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 100 | LAURA VANESSA RODRÍGUEZ CHIMBACO | Tarjeta de identidad | 1079604668 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 101 | MARY YESENIA TRIANA TOQUICA | Cédula de ciudadanía | 1076982275 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 102 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GRACIA | Cédula de ciudadanía | 1004493965 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 103 | LAURA VANESSA TRIVIÑO SANTANILLA | Cédula de ciudadanía | 1004148868 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 104 | NAYELY TUNUBALÁ ROJAS | Cédula de ciudadanía | 1002938103 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 105 | JAHEN DANIELA CARDOZO RIAÑOS | Tarjeta de identidad | 1075698185 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 106 | CLAUDIA ALEJANDRA ANDRADE POLANIA | Cédula de ciudadanía | 1084869477 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 107 | ANDRÉS FELIPE DURÁN DÍAZ | Tarjeta de identidad | 1076904051 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 108 | MASON NEDHARLY CHAMBO ANACONA | Cédula de ciudadanía | 1004416445 | TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE | 2500891 |
| 109 | JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ | Tarjeta de identidad | 1083874040 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 110 | ANDERSON JULIÁN CULMA DÍAZ | Cédula de ciudadanía | 1004089401 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 111 | DIANEY ARACEL CHÁVEZ PAJOY | Cédula de ciudadanía | 1061224638 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 112 | KAREN YULIETH TOVAR CABRERA | Tarjeta de identidad | 1079173612 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 113 | JAIDER RUIZ RODRÍGUEZ | Cédula de ciudadanía | 1079604969 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 114 | JULIÁN ANDRÉS DURAN MEJÍA | Cédula de ciudadanía | 1004492263 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 115 | YEFFERSON ANDRÉS MONTEALEGRE GALEANO | Cédula de ciudadanía | 1077841609 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 116 | KAREN YULIETH BOHÓRQUEZ MOLANO | Cédula de ciudadanía | 1083838077 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 117 | OSCAR EDUARDO VARGAS EMBUS | Cédula de ciudadanía | 1062002046 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 118 | ANA MARÍA SÁNCHEZ VIGOYA | Cédula de ciudadanía | 1003804023 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 119 | ANDRÉS DAVID CÁCERES MOLANO | Tarjeta de identidad | 1079173959 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 120 | YEIMI AMALFI VARGAS GUEVARA | Cédula de ciudadanía | 1115941563 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 121 | JOSÉ LUIS MOTTA MÉNDEZ | Cédula de ciudadanía | 1080181007 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 122 | JULIANA EMBUS ROJAS | Tarjeta de identidad | 1081396381 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 123 | JOSÉ LISANDRO GUZMÁN VALENCIA | Tarjeta de identidad | 1031643701 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 124 | ALEJANDRO BARAJAS PEÑA | Cédula de ciudadanía | 1080188674 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 125 | JESSICA DELGADO | Cédula de ciudadanía | 1117545312 | TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 126 | EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ | Cédula de ciudadanía | 1000771082 | TECNOLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 127 | CARLOS JAVIER QUINTERO QUIVANO | Cédula de ciudadanía | 1007273517 | TECNÓLOGO GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 1965602 |
| 128 | YERALDINE QUESADA CORTES | Cédula de ciudadanía | 1003805728 | TECNOLOGO GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 129 | MAYERLY BUSTOS ROJAS | Cédula de ciudadanía | 1003810623 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 130 | NICOL DAYANA BERMUDEZ MEDINA | Cédula de ciudadanía | 1076500300 | TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA | 2559351 |
| 131 | JUAN DAVID BETANCOUR PAJOY | Cédula de ciudadanía | 1075781399 | TECNOLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 132 | YORMAN ANDRES VIVAS VARGAS | Cédula de ciudadanía | 1076003392 | TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA | 2339847 |
| 133 | DERLY XIOMARA MUÑOZ BELTRAN | Cédula de ciudadanía | 1193512987 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 134 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GARCIA | Cédula de ciudadanía | 2525488 | TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |

Que los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

1. Suscribir acta de compromiso donde acepta cumplir los siguientes deberes:
2. Cumplir con las actividades de su proceso formativo manteniendo buen desempeño.
3. Informar por escrito al subdirector de Centro su decisión de renunciar voluntariamente al apoyo, cuando así suceda.
4. Informar oportunamente si deja de cumplir con alguno de los requisitos que lo habilitaron para inscribirse en la convocatoria.
5. Participar en mínimo un taller mensual que se programe en el marco de la ejecución del plan de acción de bienestar al aprendiz.
6. Cumplir el manual de convivencia adoptado por el Centro de Formación para el internado.
7. Hacer uso adecuado del apoyo asignado según el propósito de este.

Que las causales de terminación del beneficio del cupo, son las siguientes:

1. No formalizar el ingreso al internado o no utilizar el beneficio durante el periodo destinado, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Convivencia para la Comunidad del Internado.
2. Retiro voluntario o cancelación del programa de formación.
3. Cuando el aprendiz pase a estado por certificar.
4. Finalización del periodo asignado para utilización del cupo.
5. Cuando el aprendiz se traslade de Centro de formación.
6. Muerte del aprendiz.

Que la verificación, de cumplimiento y asignación del beneficio del cupo de Internado- Centro de Convivencia, se establece mediante Acta No. 07 de julio de 2022, suscrita por el equipo responsable de la calificación y priorización de los aprendices inscritos en la convocatoria de Centro de Convivencia Internado, de conformidad con la Circular de Centro No. 41-2-2022-005348 del 28 de junio del 2022 conformado por los profesionales de Bienestar Integral al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo, Líder Bienestar al Aprendiz, Sandra Milena Trujillo psicóloga encargada del Internando - Centro de Convivencia, Yuri Mauren Toledo Peña enfermera, Zully Natalia Daza Gutiérrez enfermera, Sandra Lorena Sepúlveda Medina enfermera y Leandra Díaz Díaz, Gestora de apoyos socioeconómicos, la cual hace parte integral del acto administrativo.

Por lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila actuó conforme a la normatividad vigente y atendió los procedimientos establecidos por la entidad.

**RESOLUCIÓN No. 41-** 00789 **DE 2022**

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2022, como una de las acciones de promoción y gestión socioeconómica asignada a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

**RESUELVE:**

**Artículo 1º.** Adjudicar ciento treinta y cuatro (134) cupos Internado – Centro de Convivencia III, de conformidad con el Acta No. 07 de julio de 2022, suscrita por el equipo responsable de la calificación y priorización de los aprendices inscritos en la convocatoria de Centro de Convivencia Internado y de acuerdo con la siguiente relación:

| No. | Nombres y apellidos del aprendiz | Tipo de documento del aprendiz | Número de documento de identidad | Programa de formación | Número de ficha del programa de formación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ | Tarjeta de identidad | 1079604358 | TECNOLOG EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 2 | FRANKIE YAHIR VELASCO CERQUERA | Cédula de ciudadanía | 1084866375 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 3 | KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ | Cédula de ciudadanía | 1004089297 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 4 | ASTRID YULIETH SAMBONI BOLAÑOZ | Tarjeta de identidad | 1084250878 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 5 | ANYI VANESA RAMOS ORTIZ | Cédula de ciudadanía | 1003965737 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 6 | KAREN JULIETH OSORIO TRUJILLO | Cédula de ciudadanía | 1079604030 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 7 | JAIDER ALBEIRO MAHECHA MESA | Cédula de ciudadanía | 1006030357 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 8 | OSCAR ANDRÉS BONILLA GÓMEZ | Cédula de ciudadanía | 1004074645 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500881 |
| 9 | YUDY TATIANA ARANDA ZAPALLO | Cédula de ciudadanía | 1002936192 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 10 | DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO | Cédula de ciudadanía | 1004247365 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 11 | JHON ANDERSON MEDINA FIESCO | Cédula de ciudadanía | 1081392731 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 12 | JHON FABER CUELLAR RUBIANO | Cédula de ciudadanía | 1080189637 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2439682 |
| 13 | JUAN GABRIEL BARCO ZULETA | Tarjeta de identidad | 1128626534 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 14 | YILBER ALEXIS SÁNCHEZ CHILA | Tarjeta de identidad | 1084866318 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 15 | ANDRÉS FELIPE ALMARIO NAVARRO | Tarjeta de identidad | 1077721216 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 16 | JOHAN CAMERO | Cédula de ciudadanía | 1004250890 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 17 | JENNIFER MARÍN MONTEALEGRE | Tarjeta de identidad | 1075791904 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 18 | MAGALY JIMENA TAFUR CAMPOS | Tarjeta de identidad | 1079604482 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 19 | MERLY CHEYEN COMETA PERDOMO | Cédula de ciudadanía | 1002937268 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 20 | NELSY YULIED GÓMEZ MORALES | Cédula de ciudadanía | 1004034125 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 21 | NERIK STID VEGA CARDOZO | Cédula de ciudadanía | 1004249029 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 22 | BRAYAN DAVID PRIETO CUELLAR | Cédula de ciudadanía | 1000730077 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 23 | DAVID JULIÁN CADENA | Tarjeta de identidad | 1078506239 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 24 | MAURICIO CALDERÓN GARZÓN | Tarjeta de identidad | 1080181697 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 25 | NIYERED SANCHO PIZO | Cédula de ciudadanía | 1007587525 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 26 | DUBAN ARLEY CHACÓN BARRIOS | Tarjeta de identidad | 1078776437 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 27 | LUIS MIGUEL ORTIZ ESTUPIÑÁN | Tarjeta de identidad | 1077843562 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 28 | DANA CAMILA BORBÓN SÁNCHEZ | Tarjeta de identidad | 1021666796 | TÉCNICO EN CONSERVACION DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 29 | KAROLAYN LISSETH PORTILLA RIASCOS | Cédula de ciudadanía | 1233192831 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 30 | NILLIRED GÓMEZ ANDRADE | Tarjeta de identidad | 1115943041 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 31 | MARTHA LILIANA ILLERA SILVA | Cédula de ciudadanía | 1107046329 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 32 | DORIS RAMÍREZ MONTANO | Cédula de ciudadanía | 1004089143 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 33 | LAURA DANIELA QUINTERO AYA | Cédula de ciudadanía | 1007186146 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 34 | MAILYN DAYANA DIAZ BURBANO | Cédula de ciudadanía | 1004491748 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2500681 |
| 35 | CARLOS FELIPE GASCA NIÑO | Tarjeta de identidad | 1081512695 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 36 | KAROL STEFANY ROSAS FONSECA | Cédula de ciudadanía | 1082214046 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 37 | KAREN DAYANNA CHAVARRO CADENA | Tarjeta de identidad | 1081306220 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 38 | KELLY DAYANA LIZ LIZ | Cédula de ciudadanía | 1007384154 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 39 | YUDERLY SAPUY CHAVARRO | Cédula de ciudadanía | 1004416487 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 40 | MARIBEL QUINTERO | Tarjeta de identidad | 1080186875 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 41 | LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO | Cédula de ciudadanía | 1061218020 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 42 | NANCY YURANY LLANOS MEDINA | Cédula de ciudadanía | 1075598066 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 43 | ANDERSON MONTES REPIZO | Cédula de ciudadanía | 1003820268 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 44 | JAVIER ANDRÉS CADENA ELERA | Tarjeta de identidad | 1079506149 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 45 | JHON ALEX PEÑA PARRA | Tarjeta de identidad | 1077224309 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 46 | OSCAN ANDRÉS GIL MARÍN | Cédula de ciudadanía | 1082802428 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 47 | TATIANA GRACIANO | Tarjeta de identidad | 1080181815 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 48 | MAICOL STIVEN RUBIANO REYES | Tarjeta de identidad | 1029680328 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 49 | KAROL STIVEN MARÍN RODRÍGUEZ | Tarjeta de identidad | 1080180770 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |

**RESOLUCIÓN No. 41-** 00789 **DE 2022**

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2022, como una de las acciones de promoción y gestión socioeconómica asignada a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 50 | INGRID YULENI SICHACA | Tarjeta de identidad | 1073669568 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559566 |
| 51 | KAREN LISETH MEDINA OTECA | Cédula de ciudadanía | 1004074567 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 52 | JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA | Cédula de ciudadanía | 1080268133 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 53 | CAREN YULIEE CAMACHO SALGADO | Tarjeta de identidad | 1030531765 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 54 | YURI CUELLAR RUBIO | Cédula de ciudadanía | 1007499274 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 55 | YEISON SÁNCHEZ CASTAÑEDA | Cédula de ciudadanía | 1004147151 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 56 | KATHALINA CUBILLOS GÓMEZ | Tarjeta de identidad | 1076501257 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 57 | DANIEL FELIPE CASTILLO BUYUCUE | Cédula de ciudadanía | 1004492011 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 58 | JUAN DIEGO BONILLA AROCA | Cédula de ciudadanía | 1123430216 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 59 | KASANDRA TUMBO AVENDAÑO | Cédula de ciudadanía | 1004492156 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2339740 |
| 60 | JULIANA YULIETH PAJA RIVERA | Cédula de ciudadanía | 1193564452 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 61 | JOSÉ ALDAIR QUESADA MARROQUÍN | Cédula de ciudadanía | 1004344511 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 62 | XIMENA LAGUNA ROMERO | Cédula de ciudadanía | 1103117284 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 63 | DAYANA MARCELA VALENZUELA ERAZO | Cédula de ciudadanía | 1007531603 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 64 | STIVENS CASTILLO LÓPEZ | Cédula de ciudadanía | 1075790336 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 65 | LINA MARCELA BARRAGÁN VERA | Cédula de ciudadanía | 1004147521 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 66 | YINETH CALAMBAS MORALES | Cédula de ciudadanía | 1002938105 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 67 | OSCAR YIMI LAGUNA CUENCA | Cédula de ciudadanía | 1004494171 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 68 | CAROL YULIET QUINTERO OYOLA | Cédula de ciudadanía | 1082602183 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 69 | EDGAR ARNOLDO LIZCANO LIZCANO | Cédula de ciudadanía | 1004062419 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339723 |
| 70 | ANGELLY TATIANA FLOREZ DURAN | Tarjeta de identidad | 1075568487 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 71 | MANUEL STEVEN OSSA LIEVANO | Cédula de ciudadanía | 1000226706 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2397491 |
| 72 | MARY LUZ ALDANA VIDARTE | Tarjeta de identidad | 1079408547 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 73 | BRAIDER JHON BREY MONTAÑO | Cédula de ciudadanía | 1084925568 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA | 2339726 |
| 74 | MARTHA YANETH TOVAR FALLA | Cédula de ciudadanía | 1079172985 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 75 | ERICK SANTIAGO CRUZ TOVAR | Cédula de ciudadanía | 1004225464 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 76 | PAULA ANDREA GONZÁLEZ GÓMEZ | Cédula de ciudadanía | 1001538918 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 77 | KATERINE BARREIRO CORTES | Cédula de ciudadanía | 1003815940 | TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 2250947 |
| 78 | CRISTINA CAMILO AMÉZQUITA ARIAS | Cédula de ciudadanía | 1004491309 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397489 |
| 79 | CHANOL LISSETHE MORENO RÍOS | Tarjeta de identidad | 1080290322 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 80 | LENIN BERMÚDEZ MARTIN | Cédula de ciudadanía | 1075321851 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 81 | HOLMAN DANIEL BARRIOS OROZCO | Cédula de ciudadanía | 1004034879 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 82 | WUELFRAN ALEXIS SÁENZ MORA | Cédula de ciudadanía | 1004089206 | TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA | 2449408 |
| 83 | MARLY SOFIA CADENA CAMACHO | Cédula de ciudadanía | 1079509906 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 84 | JENNIFER AVENDAÑO | Cédula de ciudadanía | 1000516908 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2339747 |
| 85 | CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA | Cédula de ciudadanía | 1004157101 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 86 | ANGELA CALDERÓN RAMÍREZ | Tarjeta de identidad | 1080161302 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 87 | DERLY MILENA GONZÁLEZ GONZÁLEZ | Tarjeta de identidad | 1080160923 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 88 | JOHN CARLO CHARRY ORTIZ | Cédula de ciudadanía | 1004148228 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 89 | JOSÉ MANUEL DÍAZ | Cédula de ciudadanía | 1004089382 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 90 | JUAN DAVIS QUINTERO ROCHA | Cédula de ciudadanía | 1079172395 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 91 | LAURA VALENTINA ROJAS MÉNDEZ | Tarjeta de identidad | 1079173521 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 92 | LAURA SOFÍA GONZÁLEZ BERNAL | Cédula de ciudadanía | 1084966135 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS | 2449412 |
| 93 | JAILY JOHANA GÓMEZ HOYOS | Cédula de ciudadanía | 1080296019 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 94 | MARIANA ALBARRACÍN RAMÍREZ | Cédula de ciudadanía | 1003893358 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 95 | MARIANA LIZETH MENESES BETANCOURT | Tarjeta de identidad | 1076904566 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559560 |
| 96 | DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES | Tarjeta de identidad | 1079173638 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500891 |
| 97 | MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA | Cédula de ciudadanía | 1004249799 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA | 2559351 |
| 98 | EVA SANDRID RODRÍGUEZ CHIMBACO | Cédula de ciudadanía | 1079804667 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |
| 99 | JHON EDWAR SOTTO TRUJILLO | Cédula de ciudadanía | 1007605216 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 100 | LAURA VANESSA RODRÍGUEZ CHIMBACO | Tarjeta de identidad | 1079804668 | TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE | 2500871 |
| 101 | MARY YESENIA TRIANA TOQUICA | Cédula de ciudadanía | 1076982275 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 102 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GRACIA | Cédula de ciudadanía | 1004493985 | TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2535488 |
| 103 | LAURA VANESSA TRIVIÑO SANTANILLA | Cédula de ciudadanía | 1004148888 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 104 | NAYELY TUNUBALÁ ROJAS | Cédula de ciudadanía | 1002938103 | TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL | 2449382 |
| 105 | JAHEN DANIELA CARDOZO RIAÑOS | Tarjeta de identidad | 1075586195 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 106 | CLAUDIA ALEJANDRA ANDRADE POLANIA | Cédula de ciudadanía | 1084669477 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 107 | ANDRÉS FELIPE DURÁN DÍAZ | Tarjeta de identidad | 1076904051 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 108 | MASON NEDHARLY CHAMBO ANACONA | Cédula de ciudadanía | 1004416445 | TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE | 2500891 |
| 109 | JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ | Tarjeta de identidad | 1083874040 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 110 | ANDERSON JULIÁN CULMA DÍAZ | Cédula de ciudadanía | 1004089401 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2559350 |
| 111 | DIANEY ARACEL CHÁVEZ PAJOY | Cédula de ciudadanía | 1061224638 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES | 2397469 |
| 112 | KAREN YULIETH TOVAR CABRERA | Tarjeta de identidad | 1079173612 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 113 | JAIDER RUIZ RODRÍGUEZ | Cédula de ciudadanía | 1079604969 | TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 114 | JULIÁN ANDRÉS DURAN MEJÍA | Cédula de ciudadanía | 1004492203 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 115 | YEFFERSON ANDRÉS MONTEALEGRE GALEANO | Cédula de ciudadanía | 1077041609 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 116 | KAREN YULIETH BOHÓRQUEZ MOLANO | Cédula de ciudadanía | 1083838077 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA | 2559566 |
| 117 | OSCAR EDUARDO VARGAS EMBUS | Cédula de ciudadanía | 1082092046 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 118 | ANA MARÍA SÁNCHEZ VIGOYA | Cédula de ciudadanía | 1003894023 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 119 | ANDRÉS DAVID CÁCERES MOLANO | Tarjeta de identidad | 1079173959 | TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION | 2500871 |
| 120 | YEIMI AMALFI VARGAS GUEVARA | Cédula de ciudadanía | 1115941563 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2500885 |
| 121 | JOSÉ LUIS MOTTA MÉNDEZ | Cédula de ciudadanía | 1080181007 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 122 | JULIANA EMBUS ROJAS | Tarjeta de identidad | 1081306381 | TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA | 2559349 |
| 123 | JOSÉ LISANDRO GUZMÁN VALENCIA | Tarjeta de identidad | 1031643701 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 2500877 |
| 124 | ALEJANDRO BARAJAS PEÑA | Cédula de ciudadanía | 1080188674 | TECNÓLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 125 | JESSICA DELGADO | Cédula de ciudadanía | 1117545312 | TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |
| 126 | EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ | Cédula de ciudadanía | 1000771082 | TECNOLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL | 2559366 |
| 127 | CARLOS JAVIER QUINTERO QUIVANO | Cédula de ciudadanía | 1007273517 | TECNOLOGO GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 1965602 |
| 128 | YERALDINE QUESADA CORTES | Cédula de ciudadanía | 1003606728 | TECNOLOGO GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS | 2397485 |
| 129 | MAYERLY BUSTOS ROJAS | Cédula de ciudadanía | 1003810623 | TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 2339723 |

**RESOLUCIÓN No. 41-** 00789 **DE 2022**

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2022, como una de las acciones de promoción y gestión socioeconómica asignada a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 130 | NICOL DAYANA BERMUDEZ MEDINA | Cédula de ciudadanía | 1076500300 | TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA | 2559351 |
| 131 | JUAN DAVID BETANCOUR PAJOY | Cédula de ciudadanía | 1076791399 | TECNOLOGO EN ACUICULTURA | 2559352 |
| 132 | YORMAN ANDRES VIVAS VARGAS | Cedula de ciudadanía | 1076903392 | TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA | 2339847 |
| 133 | DERLY XIOMARA MUÑOZ BELTRAN | Cédula de ciudadanía | 1193512987 | TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNCLOGIA | 2559566 |
| 134 | MARÍA MERCEDES MONTILLA GARCIA | Cédula de ciudadanía | 2525488 | TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | 2525488 |

**Artículo 2º:** Notificar la adjudicación de cupos de internado- Centro de Convivencia a los aprendices relacionados anteriormente en la presente resolución de conformidad con los artículos 66 y 67 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo, advirtiéndole que contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno.

**Artículo 3º:** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Campoalegre, el 22/07/2022.

**Alexander Ospina Zambrano**
**Subdirector (E) Centro de Formación Agroindustrial**

*Vo.Bo: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz*

*Vo.Bo: Marleny Suarez Burgos - Coordinadora de Formación Profesional Integral*

*Revisó: Wilder Andrés Ríos Ramos – Abogado Profesional MIPG, Contratista*

*Elaboró: Sandra Milena Trujillo -Encargada de Internado Centro de Convivencia*

Recaudo exclusivo con Código de Barras No. de referencia 7166705

**DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 37667**

**UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA**

| REFERENCIA | | |
|---|---|---|
| No. 77036649 | | |
| FECHA DE EXPEDICIÓN | | |
| 01 | 09 | 2022 |
| FECHA VENCIMIENTO | | |
| 06 | 09 | 2022 |

Servicio Nacional De Aprendizaje
Ministerio de Trabajo
www.sena.edu.co NIT 899999034-1

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto día de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidacion y generar un nuevo cupón

**Nombre Pagador** GLADYS BEDOYA CERQUERA **NIT o C.C.** 36147801

**Dirección** CONJUBTO CERRADO SANTORINI BLOQUE 1 **Teléfono** +57,318 3728741

| DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|
| Producción de Centros<br>SENA REGIONAL HUILA<br>CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL-HUILA | | |
| Son: NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO PESOS. | SUBTOTAL | $ 984,218.00 |
| | IVA | |
| | TOTAL FACTURA | $ 984,218.00 |

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7166705(3900)000000984218(96)20220906

Bancolombia

**CONVENIO No.** 44545

**REFERENCIA No.** 77036649

Ciudad | D | M | A | NIT 36147801 | Teléfono

Nombre del Pagador / Cliente: GLADYS BEDOYA CERQUERA

| Bco | CHEQUE No. | CUENTA No. | CONCEPTO | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior. Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

| | |
|---|---|
| EFECTIVO | |
| CHEQUE | |
| TOTAL | |

AREA PARA SELLO

# Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA

**Nit - 899999034-1**

**PREFACTURA - Nro. 00036627**

**Art 17 Decreto 1001 de 1997**

## Sistema Nacional de Producción de Centros de Formación

**Regional: Huila**

**9116 - Centro de Formación Agroindustrial - La Angostura**

**Tipo Cliente: Particular - Pagada con cupón: 76490349**

---

**Fecha: 29/07/2022 9:18:21 a. m.**
**Identificación: 36147801**
**Nombre: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
**Dirección: CR 48 6 159 CA CON SANTORINI I**
**Municipio: Neiva - Huila**
**Teléfono: 3204113279**
**Correo Electrónico: gladisbedoyacomercial@gmail.com**
**Contacto y/o Referencia:**

---

| Código | Nombre Producto | Cnt | Medida | Precio | Valor |
|---|---|---|---|---|---|
| 2-37-8-1-1 | Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales | 1 | Unidad | $984.218 | $984.218 |
| | | | | **Total** | **$984.218** |

**Son: Novecientos Ochenta y Cuatro Mil Doscientos DieciOcho Pesos M/Cte**

Favor abstenerse de practicar retenciones:
Somos Establecimiento Público - artículo 30 de la Ley 119 de 1994
Somos Grandes Contribuyentes - Resolución 000076 - Diciembre 01 de 2016
No somos responsables de IVA - artículo 92 de la Ley 30 de 1992
No somos contribuyentes del impuesto sobre la renta - artículo 22 del Estatuto Tributario
No somos contribuyentes de ICA - articulo 39 Ley 14 de 1983

**©rivanegas**

**Impresa el: jueves, 04 de agosto de 2022**

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva certifica que del 22 de julio al 21 de agosto de 2022, el personal relacionado a continuación, que presta sus servicios en el restaurante del **SENA CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL LA ANGOSTURA**, participaron en tres jornadas de capacitación, las cuales se desarrollaron de forma virtual y fueron impartidas por el Ingeniero **CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA** identificado con cédula de ciudadanía 83.226.992 expedida en el Pital Huila, Ingeniero en Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional con licencia de prestación de servicios en seguridad y salud en el trabajo y responsable del SG-SST:

| No | DOCUMENTO | NOMBRES Y APELLIDOS | FECHA INGRESO |
|---|---|---|---|
| 1 | 36147801 | GLADYS CERQUERA | CONTRATISTA |
| 2 | 7693972 | JHON BEDOYA | ADMINISTRADOR |
| 3 | 1007704742 | KAREN TRUJILLO | TECNOLOGO |
| 4 | 1079172363 | ROCIO TOBAR ALVARADO | JEFE DE COCINA |
| 5 | 1.079.172.354 | JENNY BEATRIZ GIRALDO | AUXILIAR COCINA |
| 6 | 1.079.182.387 | LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR | AUXILIAR COCINA |
| 7 | 1.004.062.858 | JAIDER SANTIAGO NARVAEZ PASTRANA | OPERARIO ASEO |
| 8 | 1.004.062.858 | JENNYDFER MARTINEZ REDONDO | AUXILIAR COCINA |
| 9 | 1.079.174.600 | YULY LORENA PENAGOS | AUXILIAR COCINA |

**TEMATICAS DESARROLLADAS**

- **JORNADA 1**: 28 de julio de 2022
  **TEMA**: E.T.A.S. Conocer las enfermedades trasmitidas por alimentos
  **INTENSIDAD**: 1 Hora

- **JORNADA 2**: 11 de agosto de 2022
  **TEMA:** Áreas calientes
  **INTENSIDAD**: 1 Hora

- **JORNADA 3**: 18 de agosto de 2022
  **TEMA:** Botiquín y camilla
  **INTENSIDAD**: 2 Hora

La presente certificación se expide a los veintidós (22) días del mes de agosto de 2022

**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA C.C 36.147.801
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

JAIDER NARVAEZ C.C 1.004.062.858
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 2 días del Mes de Junio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

## CERTIFICA QUE:

**JENNY BEATRIZ GIRALDO C.C 1.079.172.363**
**RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

**Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007**

**Se expide a los 10 días del Mes de febrero de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila**

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA C.C 7.693.972
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO C.C 1007704742
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

## CERTIFICA QUE:

**LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR C.C. 1.079.182.387**
**RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 10 días del Mes de febrero de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

ROCIO TOBAR ALVARADO C.C 1.079.172.363
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

JENNYFDFER MARTINEZ C.C 1.079.178.268
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 02 días del Mes de Junio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

# Carlos Andrés Méndez García

## Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

# CERTIFICA QUE:

YULI LORENA PENAGOS C.C 1.079.174.600
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 2 días del Mes de Junio de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Nit:. 901455240-2
Tel:. 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo:. SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

# PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EVENTOS Y CATERING GCDB.

# AÑO 2022.

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

# PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**ESTABLECIMIENTO**
**EVENTOS Y CATERING GCDB.**
**CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.**

**PROPIETARIA.**
**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.**
**NIT-36.147.801-6.**
**CEL-3204113279.**
**COMUNA –7.**
**NEIVA-HUILA.**

## FECHA–MARZO-17-2022.

## VALIDO 1 AÑO.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20
JESUS ARLEY VARGAS

**JESUS ARLEY VARGAS.**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**NIT-901.455.240-2**
**CEL-3134488620-3158739903.**

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

RESOLUCION 2674-2013.

# TABLA DE CONTENIDO.


INTRODUCCION ..... 3
OBJETIVO ..... 4
METODOLOGÍA ..... 5
ENFOQUE ..... 6
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ..... 7



SERVIJAV S.A.S
NIT. 901745240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

# INTRODUCCION

El Ministerio de salud y protección social mediante la **resolución 2674-2013**, estableció en los artículos 12 y 13 que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufacturas y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y brindar un alimento inocuo. El plan de capacitación debe contener al menos los siguientes aspectos; metodología, duración docente, cronograma, enfoque, contenido y temas a impartir, el alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con el establecimiento. En todo caso el establecimiento debe demostrar la capacidad de las personas para realizar sus actividades.

En cumplimiento de esta norma **ESTABLECIMENTO EVENTOS Y CATERING GCDB Situado** en **LA CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA. CON LA PROPIEDAD DE LA SEÑORA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT-36.147.801-6. COMUNA 7. CEL-3204113279, de la ciudad de Neiva** en el departamento **del HUILA** asesoría de la **empresa servijav s.a.s. que cuenta con personal idóneo autorizado** por la **RESOLUCION 2674-2013**, ha implementado un **PLAN DE CAPACITACION** para ser desarrollado durante la vigencia de **1 año** con el fin de impartir los conocimientos necesarios que permitan a todo el personal cumplir las tareas que se les asignen para poder garantizar a los consumidores de alimentos de la mejor calidad higiénica e **inocuidad.**

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 873 9903 - 313 4488620

## OBJETIVO

Lograr que las personas que laboran en las empresas de forma directa o indirecta que tengan relación con los alimentos debe tener en cuenta cada uno de los procesos que tenga desde la producción, pasando por la materia prima, el empacado, elaboración, almacenamiento y expendio y ejecuten unas buenas prácticas de manufactura en forma idónea, de tal forma que puedan llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen adoptando las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

SERVIJAV S.A.S
NIt. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

# METODOLOGÍA

Es eminentemente práctica, partiendo de una corta charla y un recorrido en cada una de las etapas que se realizan en los alimentos, con miras a lograr que cada uno de los operarios ejecute las funciones asignadas con responsabilidad y buen conocimiento en las acciones preventivas para lograr la inocuidad del producto que manipula dentro del establecimiento.

Para ello se dispone de un tablero borrable, un videobeam y un programa en power Point, y videos, como ayudas audiovisuales que permitirán una buena y amplia comprensión de los conocimientos que se impartan Además, se entregará a cada participante material impreso folletos entre otros que ayudará a reforzar la comprensión de los temas correspondientes.

Para cada una de las charlas se tendrá un test antes y después oral y escrito que permitirá al expositor tener un conocimiento que tienen los participantes sobre el tema y la forma como puedan haber asimilado los conocimientos impartidos.

# ENFOQUE

El curso de capacitación de Manipulación de Alimentos está orientado a resaltar la importancia que tiene el personal manipulador de alimentos sobre su responsabilidad en la seguridad y salubridad de los alimentos que se ponen a disposición de la sociedad.

Es una formación adaptada a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria o individuo, en donde recibirás conocimiento de las BPM y legislación alimentaria e inocuidad alimentaria.

## PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS

## EVENTOS Y CATERING GCDB.

## CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA

## PROPIETARIA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.

**DURACION –Cada jornada tendrá una duración de cinco horas y se dictaran de acuerdo al cronograma que a continuación describe, para una duración de diez horas como lo establece la resolución**

**2674-2013.**

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

| FECHA | TEMA | N° CHARLAS | DURACION/METODOLOGIA. |
|---|---|---|---|
| MARZO 17 2022 | Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos, factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS. Que es inocuidad y contaminación cruzada cadena de fio y registro de temperatura. Rotulado y empacado. | CINCO | Cinco horas, previo recorrido por recepción de materia prima. SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 8739903 - 313 4488620 |
| MARZO 18 2022 | Buenas prácticas de manufacturas BPM definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos. Resolución 2674-2013. Plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de roedores, abastecimiento de agua potable. | CINCO | Cinco horas, videos de buenas prácticas de manufacturas en alimentos. Explicación en tablero y video vean sobre riesgos en manejos de productos en el almacenamiento de manejo de temperaturas. SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 8739903 - 313 4488620 |

**NOTA: Plan de capacitación tendrá duración de 10 horas se ejecutará como lo establece el cronograma. Resolución 2674-2013.**

RESOLUCION 2674-2013.

**ESTABLECIMIENTO**
**EVENTOS Y CATERING GCDB.**
**CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.**

**PROPIETARIA.**
**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.**
**NIT-36.147.801-6.**
**CEL-3204113279.**
**COMUNA –7.**
**NEIVA-HUILA.**

# FECHA MARZO 17- 2022.

# VALIDO POR 1 AÑO.

# VENCE –MARZO 17-2023.

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

JESUS ARLEY VARGAS

**JESUS ARLEY VARGAS.**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**NIT-901.455.240-2**
**CEL-3134488620-3158739903.**

**GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"**

# RESOLUCION 2674-2013.

**¿Quién es un manipulador de alimentos?**

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

**¿Qué es alimento?**

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

**Alimento contaminado.**

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Alimento adulterado.**

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, pero o volumen para encubrir algún defecto.

**Alimento alterado.**

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

**GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"**

# RESOLUCION 2674-2013.

**¿Quién es un manipulador de alimentos?**

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

**¿Qué es alimento?**

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

**Alimento contaminado.**

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Alimento adulterado.**

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, peso o volumen para encubrir algún defecto.

**Alimento alterado.**

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

**Tipos de contaminación.**

**Fisica:** Elementos extraños visibles (vidrios, metales, uñas, piedras, cabellos, insectos, etc.)

**Biológicos:** Presencia de microorganismos capaces de producir desde alteraciones y perdida de las caracteristicas organolépticas del producto, hasta la producción de intoxicaciones y toxiinfecciones graves al consumidor (ETA´S).

**ETAS.**

Enfermedad producida por el alimento. Ejemplos: salmonelosis, staphyloocus hepatitis viral, escherichiacoli y toxoplasmosis.

**Salmonelosis** :Los alimentos más involucrados son las carnes crudas y leche .se inicia generalmente de 8 a 12 horas después del consumo ,con dolor abdominal ,diarrea algunas veces náuseas y vómitos q duran 1 día o menos .

**staphylocoocus:** la toxina se presenta cuando los alimentos contaminados con la bacteria son dejados a demasiado tiempo a temperatura ambiente. Generalmente las carnes, atún, ensaladas ricas en proteínas son ambientes propicios para que las bacterias produzcan la toxina se inicia entre los 30 minutos y las 8 horas después del consumo del alimento con diarrea vómito, dolores abdominales, espasmos y cansancio. Dura 24 a 48 horas muy raramente es mortal.

**Contaminación cruzada.**

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

**Inocuidad alimentaria.**

Es la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o sean consumidos.

**Alimento perecedero.**

Se conoce como alimento perecedero aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla. Ejemplos: carnes, pescados, frutas y lácteos.

**Alimentos no perecederos.**

Son productos que vienen envasados o empacados. Ejemplos: aceite, azúcar, harina, enlatados y granos.

**Saneamiento básico.**

Es la organización y ejecución de programas q garanticen q tanto las personas como los equipos utensilios y la edificación se dispondrán de tal forma que permitan un manejo seguro de los alimentos para lograr su inocuidad. Limpieza, desinfección residuos sólidos, control de plagas, manejo de calidad de agua.

**Limpieza.**

Es todo proceso de eliminación física de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables, donde se realiza la operación de restregado con cepillo en presencia de un detergente especial, y posterior enjuague con agua potable.

**Desinfección.**

Es la eliminación de los microorganismos que producen enfermedad a su reducción a niveles inocuos, con la utilización de sustancias químicas desinfectantes o mecanismos físicos.

**Sistema de calidad haccp?**

Es un sistema que controla la calidad de los productos procesados, asegurando su correcta elaboración mediante la detección a tiempo de los riesgos y peligros existentes.

Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria.

**REQUISITOS DE SALUD PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- constancia de asistencia al curso **10 HORAS.**
- Certificado medico
- El medico considerara que exámenes se debe efectuar y que sean necesarios de acuerdo al estado de salud de la persona. De conformidad a las normas legales vigentes.


## JESUS ARLEY VARGAS
## REPRESENTANTE LEGAL.

**Asesorías, capacitaciones en manipulación de alimentos**
**Certificado médico y fumigación.**
**(Exámenes laboratorio coprológico, koh uñas, frotis de garganta).**
**Email: servijavsas@gmail.com**

**Cel: 313 448 86 20–315 873 99 03.**


SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240
315 873 99 03
313 448 86 20

# CAPACITACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO
## *RESOLUCION 2674-2013*

### RECOMENDACIONES QUE DEBE TENER ENCUENTA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1. BJENA PRESENTACIÓN PERSONAL
2. BAÑO DIARIO
3. LÁVESE LAS MANOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS CON BUENA
   DESINFECCIÓN UTILIZANDO JABÓN ANTIBACTERIAL.
4. UTILICE SIEMPRE EL UNIFORME PREFERIBLEMENTE BLANCO.
5. MANTENGA SU CABELLO RECOGIDO UTILIZANDO GORRO O CACHUCHA PARA EVITAR LA CAÍDA DE CABELLOS EN LOS ALIMENTOS QUE ESTAMOS MANIPULANDO.
6. LAS UÑAS DEBEN SER CORTAS Y LIMPIAS SIN ESMALTE.
7. NO MANIPULE ALIMENTOS CUANDO ESTE RECIBIENDO DINERO.
8. NO HABLE NO TOSA NI ESTORNUDE CUANDO SE ESTA MANIPULANDO ALIMENTOS UTILICE SIEMPRE EL TAPABOCAS.
9. LÁVESE BIEN LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO.
10. EL SITIO DONDE SE PREPARAN O VENDEN ALIMENTOS DEBEN SER TOTALMENTE LIMPIOS SIN PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS (PERROS GATOS).
11. UTILICE MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
    PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS.
12. UTILICE AGUAS POTABLES PARA LAVAR Y DESINFECTAR LOS ALIMENTOS.
13. EN EL SITIO DONDE SE EXPENDEN ALIMENTOS NO DEBEN ESTAR LAS CANECAS DE LAS BASURAS (CANECAS PLÁSTICAS CON SU REPESPETIVAS BOLSAS Y TAPAS PARA EVITAR LA PRESENCIA DE VECTORES (MOSCAS CUCARACHAS Y RATONES).
14. UTILICE LIMPIONES DESECHABLES.
15. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE SER UNA PERSONA SANA Y NO DEBE PRESENTAR NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA.
16. EL MANIPULADOR NO DEBE TRABAJAR CON HERIDAS EN LAS MANOS NI CON BENDAS.
17. NO UTILIZAR UTENCILIOS DE MADERA U OTROS METALES CORROSIVOS.

***RECORDAR SIEMPRE EL LAVADO DE MANOS.***


***JESUS ARLEY VARGAS***
***REPRESENTANTE LEGAL SERVIJAV S.A.S.***
***Celular: 3134488620 – 3158739903.***
***Email: servijavsas@gmail.com***

INGENIERA DE ALIMENTOS



# HOJA DE VIDA
# DATOS PERSONALES

**TARJETA PROFESIONAL N° 702541482291TLM**

| | |
|---|---|
| NOMBRE | **MARIA CRISTINA** |
| APELLIDOS | **FORERO VARGAS** |
| IDENTIFICACION | **CC 36.178.885 de Neiva** |
| PROFESION | **INGENIERA DE ALIMENTOS** |
| LUGAR DE NACIMIENTO | **BOGOTA (Cundinamarca)** |
| ESTADO CIVIL | **CASADA** |
| LUGAR DE RESIDENCIA | **Calle 4 N° 7-83** |
| TELEFONO | 3163569312 |
| **CORREO** | macrifor44@hotmail.com |

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

# ESTUDIOS REALIZADOS

| | |
|---|---|
| UNIVERSITARIOS | **UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 2002 Neiva –Huila** |
| TITULO OBTENIDO | **INGENIERA DE ALIMENTOS** |
| UNIVERSITARIO | **UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 1999 Neiva –Huila** |
| TITULO OBTENIDO | **TECNOLOGA EN ALIMENTOS** |
| SECUNDARIOS | **COLEGIO NOCTURNO ROJAS GARRIDO 1990 Neiva - Huila** |
| OTROS | **CURSO DE MERCADEO Y VENTA FUNDACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL HUILA 1992 Neiva-Huila** |
| | **CURSO RECEPCIONISTA HOTELERA SENA – NEIVA 1980 Neiva-Huila** |
| | **DIPLOMADO EN COMERCIALIZACION Y EXPORTACIONES 2005 Neiva- Huila** |

SERVIJAV S.A.S
315 873 99 02
313 448 86 20

# REFERENCIAS

**ANA LILIA BERNAL**
**INGENIERA DE ALIMENTOS**
**DOCENTE UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA**

**CONSTANZA VARGAS CASTELLANOS**
**INGENIERO DE PETROLEO**
**GERENTE COLESAM LTDA**
**(O988) 715984**

**JUAN PABLO VARGAS CASTELLANOS**
**INGENIERO DE PETROLEO**
**BAROID-HALLIBURTON**
**CELULAR (310) 6799056**

**MARIA CRISTINA FORERO VARGAS**
**CC. 36.178.885**

SERVIJAV S.A.S
NIT 901 455 240 - 7
315 873 99 03
313 448 86 20

INGENIERA DE ALIMENTOS




SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240-7
315 873 89 03
313 448 86 20

Nit: 901455240-2
Tel: 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo: SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

SERVIJAV S.A.S.
NIT. 901.455.240-3
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

*CERTIFICA*

*MARZO 18– 2022.*

SERVIJAVS.A.S

| | | |
|---|---|---|
| NOMBRE ESTABLECIMIENTO | EVENTOS Y CATERING GCDB. | |
| PROPIETARIA | GLADYS CERQUERA DE BEDOYA | NIT-36.147.801-6. |
| INTENSIDAD HORARIA | 10 HORAS RESOLUCION 2674-2013 | 8PM. |
| COMUNA | 7 | CEL- 3204113279. |
| DIRECCION | CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA. | |

| ITEM | IDENTIFICACION | NOMBRE |
|---|---|---|
| 1 | 83.117.139 | ILDEFONSO ESQUIVEL ORDOÑEZ |
| 2 | 80.115.450 | JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO |
| 3 | 1.079.175.951 | MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO |
| 4 | 36.308.079 | ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS |
| 5 | 1.075.236.693 | DIANA LORENA CACHAYA |
| 6 | 36.157.534 | MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR |
| 7 | 36.147.801 | GLADYS CERQUERA DE BEDOYA |
| 8 | 7.693.972 | JHON LEONARDO BEDOYA |
| 9 | 1.079.182.387 | LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR |
| 10 | 1.079.172.354 | JENNY BEATRIZ GIRALDO |
| 11 | 1.079.178.268 | JENNYFDFER MARTINEZ |
| 12 | 1.004.062.858 | JAIDER NARVAEZ |
| 13 | 1.079.172.363 | ROCIO TOBAR ALVARADO |
| 14 | 1.007.704.742 | KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO |
| 15 | 1.079.174.600 | YULY LORENA PENAGOS |

Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos. factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Definición de los alimentos perecederos semiperecederos y no perecederos.

Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.

Que es inocuidad, contaminación cruzada ,plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y líquidos, control de roedores y abastecimiento de agua potable rotulado y empacado, normas de vigencia de los alimentos.

Buenas prácticas de manufacturas definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos control de la temperatura y Lote.

**VALIDO 1 AÑO.**

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240-3
315 873 99 03
313 448 86 20

JESUS ARLEY VARGAS.

***JESUS ARLEY VARGAS.***
***REPRESENTANTE LEGAL.***
***CEL-3134488620-3158739903.***

***MARIA CRISTINA FORERO V.***
***TP.70254148229 TLM.***
***CAPACITADORA.***

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

# PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**ESTABLECIMIENTO**
**EVENTOS Y CATERING GCDB.**
**CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.**

**PROPIETARIA.**
**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.**
**NIT-36.147.801-6.**
**CEL-3204113279.**
**COMUNA –7.**
**NEIVA-HUILA.**

## FECHA–MARZO-17-2022.

## VALIDO 1 AÑO.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20
JESUS ARLEY VARGAS

**JESUS ARLEY VARGAS.**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**NIT-901.455.240-2**
**CEL-3134488620-3158739903.**

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

RESOLUCION 2674-2013.

# TABLA DE CONTENIDO.


INTRODUCCION ..... 3
OBJETIVO ..... 4
METODOLOGÍA ..... 5
ENFOQUE ..... 6
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ..... 7



SERVIJAV S.A.S
NIT. 901745240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

# INTRODUCCION

El Ministerio de salud y protección social mediante la **resolución 2674-2013**, estableció en los artículos 12 y 13 que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufacturas y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y brindar un alimento inocuo. El plan de capacitación debe contener al menos los siguientes aspectos; metodología, duración docente, cronograma, enfoque, contenido y temas a impartir, el alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con el establecimiento. En todo caso el establecimiento debe demostrar la capacidad de las personas para realizar sus actividades.

En cumplimiento de esta norma **ESTABLECIMENTO EVENTOS Y CATERING GCDB Situado** en **LA CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA. CON LA PROPIEDAD DE LA SEÑORA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT-36.147.801-6. COMUNA 7. CEL-3204113279, de la ciudad de Neiva** en el departamento **del HUILA** asesoría de la **empresa servijav s.a.s. que cuenta con personal idóneo autorizado** por la **RESOLUCION 2674-2013**, ha implementado un **PLAN DE CAPACITACION** para ser desarrollado durante la vigencia de **1 año** con el fin de impartir los conocimientos necesarios que permitan a todo el personal cumplir las tareas que se les asignen para poder garantizar a los consumidores de alimentos de la mejor calidad higiénica e **inocuidad.**

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 873 9903 - 313 4488620

## OBJETIVO

Lograr que las personas que laboran en las empresas de forma directa o indirecta que tengan relación con los alimentos debe tener en cuenta cada uno de los procesos que tenga desde la producción, pasando por la materia prima, el empacado, elaboración, almacenamiento y expendio y ejecuten unas buenas prácticas de manufactura en forma idónea, de tal forma que puedan llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen adoptando las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

SERVIJAV S.A.S
NIt. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

# METODOLOGÍA

Es eminentemente práctica, partiendo de una corta charla y un recorrido en cada una de las etapas que se realizan en los alimentos, con miras a lograr que cada uno de los operarios ejecute las funciones asignadas con responsabilidad y buen conocimiento en las acciones preventivas para lograr la inocuidad del producto que manipula dentro del establecimiento.

Para ello se dispone de un tablero borrable, un videobeam y un programa en power Point, y videos, como ayudas audiovisuales que permitirán una buena y amplia comprensión de los conocimientos que se impartan Además, se entregará a cada participante material impreso folletos entre otros que ayudará a reforzar la comprensión de los temas correspondientes.

Para cada una de las charlas se tendrá un test antes y después oral y escrito que permitirá al expositor tener un conocimiento que tienen los participantes sobre el tema y la forma como puedan haber asimilado los conocimientos impartidos.

# ENFOQUE

El curso de capacitación de Manipulación de Alimentos está orientado a resaltar la importancia que tiene el personal manipulador de alimentos sobre su responsabilidad en la seguridad y salubridad de los alimentos que se ponen a disposición de la sociedad.

Es una formación adaptada a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria o individuo, en donde recibirás conocimiento de las BPM y legislación alimentaria e inocuidad alimentaria.

## PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS

## EVENTOS Y CATERING GCDB.

## CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA

## PROPIETARIA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.

**DURACION –Cada jornada tendrá una duración de cinco horas y se dictaran de acuerdo al cronograma que a continuación describe, para una duración de diez horas como lo establece la resolución**

**2674-2013.**

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

| FECHA | TEMA | N° CHARLAS | DURACION/METODOLOGIA. |
|---|---|---|---|
| MARZO 17 2022 | Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos, factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS. Que es inocuidad y contaminación cruzada cadena de fio y registro de temperatura. Rotulado y empacado. | CINCO | Cinco horas, previo recorrido por recepción de materia prima. SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 8739903 - 313 4488620 |
| MARZO 18 2022 | Buenas prácticas de manufacturas BPM definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos. Resolución 2674-2013. Plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de roedores, abastecimiento de agua potable. | CINCO | Cinco horas, videos de buenas prácticas de manufacturas en alimentos. Explicación en tablero y video vean sobre riesgos en manejos de productos en el almacenamiento de manejo de temperaturas. SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 8739903 - 313 4488620 |

**NOTA: Plan de capacitación tendrá duración de 10 horas se ejecutará como lo establece el cronograma. Resolución 2674-2013.**

RESOLUCION 2674-2013.

**ESTABLECIMIENTO**
**EVENTOS Y CATERING GCDB.**
**CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.**

**PROPIETARIA.**
**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.**
**NIT-36.147.801-6.**
**CEL-3204113279.**
**COMUNA –7.**
**NEIVA-HUILA.**

# FECHA MARZO 17- 2022.

# VALIDO POR 1 AÑO.

# VENCE –MARZO 17-2023.

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

JESUS ARLEY VARGAS

**JESUS ARLEY VARGAS.**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**NIT-901.455.240-2**
**CEL-3134488620-3158739903.**

**GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"**

# RESOLUCION 2674-2013.

**¿Quién es un manipulador de alimentos?**

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

**¿Qué es alimento?**

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

**Alimento contaminado.**

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Alimento adulterado.**

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, pero o volumen para encubrir algún defecto.

**Alimento alterado.**

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

**GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"**

# RESOLUCION 2674-2013.

**¿Quién es un manipulador de alimentos?**

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

**¿Qué es alimento?**

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

**Alimento contaminado.**

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Alimento adulterado.**

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, peso o volumen para encubrir algún defecto.

**Alimento alterado.**

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

**Tipos de contaminación.**

**Física:** Elementos extraños visibles (vidrios, metales, uñas, piedras, cabellos, insectos, etc.)

**Biológicos:** Presencia de microorganismos capaces de producir desde alteraciones y perdida de las caracteristicas organolépticas del producto, hasta la producción de intoxicaciones y toxiinfecciones graves al consumidor (ETA´S).

**ETAS.**

Enfermedad producida por el alimento. Ejemplos: salmonelosis, staphyloocus hepatitis viral, escherichiacoli y toxoplasmosis.

**Salmonelosis** :Los alimentos más involucrados son las carnes crudas y leche .se inicia generalmente de 8 a 12 horas después del consumo ,con dolor abdominal ,diarrea algunas veces náuseas y vómitos q duran 1 día o menos .

**staphylocoocus:** la toxina se presenta cuando los alimentos contaminados con la bacteria son dejados a demasiado tiempo a temperatura ambiente. Generalmente las carnes, atún, ensaladas ricas en proteínas son ambientes propicios para que las bacterias produzcan la toxina se inicia entre los 30 minutos y las 8 horas después del consumo del alimento con diarrea vómito, dolores abdominales, espasmos y cansancio. Dura 24 a 48 horas muy raramente es mortal.

**Contaminación cruzada.**

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

**Inocuidad alimentaria.**

Es la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o sean consumidos.

**Alimento perecedero.**

Se conoce como alimento perecedero aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla. Ejemplos: carnes, pescados, frutas y lácteos.

**Alimentos no perecederos.**

Son productos que vienen envasados o empacados. Ejemplos: aceite, azúcar, harina, enlatados y granos.

**Saneamiento básico.**

Es la organización y ejecución de programas q garanticen q tanto las personas como los equipos utensilios y la edificación se dispondrán de tal forma que permitan un manejo seguro de los alimentos para lograr su inocuidad. Limpieza, desinfección residuos sólidos, control de plagas, manejo de calidad de agua.

**Limpieza.**

Es todo proceso de eliminación física de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables, donde se realiza la operación de restregado con cepillo en presencia de un detergente especial, y posterior enjuague con agua potable.

**Desinfección.**

Es la eliminación de los microorganismos que producen enfermedad a su reducción a niveles inocuos, con la utilización de sustancias químicas desinfectantes o mecanismos físicos.

**Sistema de calidad haccp?**

Es un sistema que controla la calidad de los productos procesados, asegurando su correcta elaboración mediante la detección a tiempo de los riesgos y peligros existentes.

Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria.

**REQUISITOS DE SALUD PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- constancia de asistencia al curso **10 HORAS.**
- Certificado medico
- El medico considerara que exámenes se debe efectuar y que sean necesarios de acuerdo al estado de salud de la persona. De conformidad a las normas legales vigentes.


## JESUS ARLEY VARGAS
## REPRESENTANTE LEGAL.

**Asesorías, capacitaciones en manipulación de alimentos**
**Certificado médico y fumigación.**
**(Exámenes laboratorio coprológico, koh uñas, frotis de garganta).**
**Email: servijavsas@gmail.com**

**Cel: 313 448 86 20–315 873 99 03.**


SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240
315 873 99 03
313 448 86 20

## CAPACITACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO
## *RESOLUCION 2674-2013*

### RECOMENDACIONES QUE DEBE TENER ENCUENTA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1. BJENA PRESENTACIÓN PERSONAL
2. BAÑO DIARIO
3. LÁVESE LAS MANOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS CON BUENA
   DESINFECCIÓN UTILIZANDO JABÓN ANTIBACTERIAL.
4. UTILICE SIEMPRE EL UNIFORME PREFERIBLEMENTE BLANCO.
5. MANTENGA SU CABELLO RECOGIDO UTILIZANDO GORRO O CACHUCHA PARA EVITAR LA CAÍDA DE CABELLOS EN LOS ALIMENTOS QUE ESTAMOS MANIPULANDO.
6. LAS UÑAS DEBEN SER CORTAS Y LIMPIAS SIN ESMALTE.
7. NO MANIPULE ALIMENTOS CUANDO ESTE RECIBIENDO DINERO.
8. NO HABLE NO TOSA NI ESTORNUDE CUANDO SE ESTA MANIPULANDO ALIMENTOS UTILICE SIEMPRE EL TAPABOCAS.
9. LÁVESE BIEN LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO.
10. EL SITIO DONDE SE PREPARAN O VENDEN ALIMENTOS DEBEN SER TOTALMENTE LIMPIOS SIN PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS (PERROS GATOS).
11. UTILICE MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
    PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS.
12. UTILICE AGUAS POTABLES PARA LAVAR Y DESINFECTAR LOS ALIMENTOS.
13. EN EL SITIO DONDE SE EXPENDEN ALIMENTOS NO DEBEN ESTAR LAS CANECAS DE LAS BASURAS (CANECAS PLÁSTICAS CON SU REPESPETIVAS BOLSAS Y TAPAS PARA EVITAR LA PRESENCIA DE VECTORES (MOSCAS CUCARACHAS Y RATONES).
14. UTILICE LIMPIONES DESECHABLES.
15. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE SER UNA PERSONA SANA Y NO DEBE PRESENTAR NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA.
16. EL MANIPULADOR NO DEBE TRABAJAR CON HERIDAS EN LAS MANOS NI CON BENDAS.
17. NO UTILIZAR UTENCILIOS DE MADERA U OTROS METALES CORROSIVOS.

***RECORDAR SIEMPRE EL LAVADO DE MANOS.***


***JESUS ARLEY VARGAS***
***REPRESENTANTE LEGAL SERVIJAV S.A.S.***
***Celular: 3134488620 – 3158739903.***
***Email: servijavsas@gmail.com***

INGENIERA DE ALIMENTOS



# HOJA DE VIDA
# DATOS PERSONALES

**TARJETA PROFESIONAL N° 702541482291TLM**

| | |
|---|---|
| NOMBRE | **MARIA CRISTINA** |
| APELLIDOS | **FORERO VARGAS** |
| IDENTIFICACION | **CC 36.178.885 de Neiva** |
| PROFESION | **INGENIERA DE ALIMENTOS** |
| LUGAR DE NACIMIENTO | **BOGOTA (Cundinamarca)** |
| ESTADO CIVIL | **CASADA** |
| LUGAR DE RESIDENCIA | **Calle 4 N° 7-83** |
| TELEFONO | 3163569312 |
| **CORREO** | macrifor44@hotmail.com |

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901455240-3
315 873 99 03
313 448 86 20

# ESTUDIOS REALIZADOS

| | |
|---|---|
| UNIVERSITARIOS | **UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 2002 Neiva –Huila** |
| TITULO OBTENIDO | **INGENIERA DE ALIMENTOS** |
| UNIVERSITARIO | **UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 1999 Neiva –Huila** |
| TITULO OBTENIDO | **TECNOLOGA EN ALIMENTOS** |
| SECUNDARIOS | **COLEGIO NOCTURNO ROJAS GARRIDO 1990 Neiva - Huila** |
| OTROS | **CURSO DE MERCADEO Y VENTA FUNDACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL HUILA 1992 Neiva-Huila** |
| | **CURSO RECEPCIONISTA HOTELERA SENA – NEIVA 1980 Neiva - Huila** |
| | **DIPLOMADO EN COMERCIALIZACION Y EXPORTACIONES 2005 Neiva- Huila** |

SERVIJAV S.A.S
315 873 99 02
313 448 86 20

# REFERENCIAS

**ANA LILIA BERNAL**
**INGENIERA DE ALIMENTOS**
**DOCENTE UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA**

**CONSTANZA VARGAS CASTELLANOS**
**INGENIERO DE PETROLEO**
**GERENTE COLESAM LTDA**
**(O988) 715984**

**JUAN PABLO VARGAS CASTELLANOS**
**INGENIERO DE PETROLEO**
**BAROID-HALLIBURTON**
**CELULAR (310) 6799056**

**MARIA CRISTINA FORERO VARGAS**
**CC. 36.178.885**

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901 455 240 - 7
315 873 99 03
313 448 86 20

INGENIERA DE ALIMENTOS




SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.455.240-7
315 873 89 03
313 448 86 20

Nit: 901455240-2
Tel: 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo: SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

*CERTIFICA*

*MARZO 18– 2022.*

SERVIJAVS.A.S

| | | |
|---|---|---|
| NOMBRE ESTABLECIMIENTO | EVENTOS Y CATERING GCDB. | |
| PROPIETARIA | GLADYS CERQUERA DE BEDOYA | NIT-36.147.801-6. |
| INTENSIDAD HORARIA | 10 HORAS RESOLUCION 2674-2013 | 8PM. |
| COMUNA | 7 | CEL- 3204113279. |
| DIRECCION | CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA. | |

| ITEM | IDENTIFICACION | NOMBRE |
|---|---|---|
| 1 | 83.117.139 | ILDEFONSO ESQUIVEL ORDOÑEZ |
| 2 | 80.115.450 | JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO |
| 3 | 1.079.175.951 | MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO |
| 4 | 36.308.079 | ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS |
| 5 | 1.075.236.693 | DIANA LORENA CACHAYA |
| 6 | 36.157.534 | MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR |
| 7 | 36.147.801 | GLADYS CERQUERA DE BEDOYA |
| 8 | 7.693.972 | JHON LEONARDO BEDOYA |
| 9 | 1.079.182.387 | LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR |
| 10 | 1.079.172.354 | JENNY BEATRIZ GIRALDO |
| 11 | 1.079.178.268 | JENNYFDFER MARTINEZ |
| 12 | 1.004.062.858 | JAIDER NARVAEZ |
| 13 | 1.079.172.363 | ROCIO TOBAR ALVARADO |
| 14 | 1.007.704.742 | KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO |
| 15 | 1.079.174.600 | YULY LORENA PENAGOS |

Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos, factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Definición de los alimentos perecederos semiperecederos y no perecederos.

Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.

Que es inocuidad, contaminación cruzada ,plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y líquidos, control de roedores y abastecimiento de agua potable rotulado y empacado, normas de vigencia de los alimentos.

Buenas prácticas de manufacturas definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos control de la temperatura y Lote.

**VALIDO 1 AÑO.**

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

JESUS ARLEY VARGAS.

***JESUS ARLEY VARGAS.***
***REPRESENTANTE LEGAL.***
***CEL-3134488620-3158739903.***

***MARIA CRISTINA FORERO V.***
***TP.70254148229 TLM.***
***CAPACITADORA.***


K
EXTINTOR
CLASE K
PARA USO EN FUEGOS DE COCINA


VENTA, RECARGA Y MANTENIMIENTO
DE TODA CLASE DE EQUIPOS CONTRA INCENDIO
Calle 14 No. 7-37 Tel. 8745022 Cel. 3196
email: seguridadjuan@yahoo.es
Neiva - Huila - Colombia
SERVICIO A DOMICILIO 8745022
ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC
2022
2023

# INFORME TECNICO DE EVALUACION Y DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

| | |
|---|---|
| **Cliente:** | Restaurante Centro de Formación Agroindustrial |
| **Propietario del Establecimiento:** | Gladys Cerquera de Bedoya |
| **Fecha:** | 16 de Julio de 2.022 |
| **Dirección:** | Sena Angostura |
| **Lugar:** | Campoalegre - Huila |

## 01. Diagnostico

| Plaga | Infestación Baja | Infestación Alta |
|---|---|---|
| ***Voladores :*** (Moscas, Mosquitos, Zancudos) | **X** | |
| ***Rastreros :*** (Cucarachas, Hormigas) | **X** | |
| ***Roedores :*** (Ratones) | **-** | **-** |
| Otros | **-** | **-** |

## 02. Condición Sanitaria de la zona

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Buena | **X** | Regular | | Mala | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aseo Constante : | **Si** | X | **No** | |

## 03. Trabajos realizados

| | |
|---|---|
| **Desinsectación**<br>(Fumigación para la eliminación de todo tipo de Insectos Rastreros y Voladores: cucarachas, moscas, mosquito, moscas, mosquitos, cucarachas, avispas) | **X** |
| **Desratización**<br>(Aplicación de rodenticida anticoagulante para Ratas, Ratones y todo tipo de roedores) | **X** |
| **Desinfección**<br>(Desinfección de virus, bacterias y hongos, combatiendo los microorganismos) | **---** |

## 04. Productos Químicos o Biológicos utilizados

| PLAGA | PRODUCTO |
|---|---|
| Vectores (Insectos Voladores y Rastreros) | DURMIX 48 EC |
| | |

## 05. Acciones Correctivas

Se procedió a realizar la desinsectación (fumigación) de las áreas totales (Exteriores e Interiores) del Restaurante; realizando la aplicación de aspersión con motomochila para el Control de Insectos Rastreros y Voladores; culminando así con el servicio en su totalidad.

## 06. Observaciones

Se recomienda una vez realizado lo anterior, los siguientes trabajos de Control de vectores y roedores realizarlos en periodos frecuentes no mayores a Séis (06) meses para así evitar el aumento de vectores.

## 07. Anexos

* Fichas Técnicas de los productos utilizados

## 08. Elaboró:

ECOPLAGAS PEST CONTROL
Control de plagas industrial, Comercial y Residencial

**Ecoplagas Pest Control**

# ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

LOGO ETS

CIUDAD: Campoalegre FECHA: 16/10/2021 ACTA Nº: 7132-002

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Cevicherías [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: S.S.D.H

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*Campos obligatorios

RAZÓN SOCIAL: Restaurante del Centro Agroindustrial La Arepotera

*CÉDULA / NIT: 36147.801-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0113226N7861

*NOMBRE COMERCIAL: Restaurante del Centro Agroindustrial La Arepotera

*DIRECCIÓN: Vereda Rio Heron MATRICULA MERCANTIL: 77896

*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Campoalegre

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál:

TELÉFONOS: 3134021809 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: gladys.pedoya@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gladys Cenyeth de Pedoya

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 36.147.801

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhon Pedoya

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 7.693.972

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Centro Agroindustrial La Arepotera

*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Campoalegre

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DE: D-L 6AM-6½PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | | | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 15-10-2021 | FAVORABLE | X | | 96 % |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | X | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN | |
| OTRO | | Especifique: | | | |

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)* | 2 X | | | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)* | 2 | | X | se requiere mejorar paredes y piso de la cocina C |

Escaneado con CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.3 | **Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33. Numeral 4.)* | 2 X | | | C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32. Numeral 9 y 11.)* | 4 X | | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
| 2 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | A | AR | I | **HALLAZGOS** |
| 2.1 | **Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)* | 5 X | | | C |
| 2.2 | **Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)* | 7 X | | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | A | AR | I | **HALLAZGOS** |
| 3.1 | **Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)* | 7 X | | | C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)* | 2 X | | | C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.) | 7 X | | | C |
| 3.4 | **Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | 4 X | | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |
| 4 | **REQUISITOS HIGIENICOS** | A | AR | I | **HALLAZGOS** |
| 4.1 | **Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 89 Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35. Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)* | 5 X | | | C |

Escaneado con CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.2 | **Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)* | 9 X | | 0 | C |
| 4.3 | **Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)* | 7 X | 3,5 | 0 | C |
| 4.4 | **Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)* | 4 X | 2 | 0 | NA C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

| 5 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 4 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9 )* | 7 X | 3,5 | 0 | C |
| 5.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)* | 4 X | 2 | 0 | C |
| 5.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 16, Numeral 11.)* | 4 X | 2 | 0 | C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 2)* | 9 X | | 0 | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)* | 7 X | 3,5 | 0 | C |
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | 2 | 1 | 0 X | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 32 | La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Se marca con una equis (X) el concepto favorable o no favorable | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| 96% | X FAVORABLE | 80-100% | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva |
| | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 79,9% | |
| | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

Escaneado con CamScanner

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | 0 |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | 0 |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

Se comienza hacer el mejoramiento de los puntos que
tienen requerimiento

**Por parte del establecimiento:**

No presenta

## VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Octubre del año 2021 en la Ciudad de Pamplona

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco(5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Eduardo Medina | NOMBRE: |
| CÉDULA: 88085.221 | CÉDULA: |
| CARGO: TEC° Saneamiento Ambiental | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: S.S.D.H | INSTITUCIÓN: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: JHON BEDOYA. | NOMBRE: |
| CÉDULA: 7.693.972 | CÉDULA: |
| CARGO: ADMDOR. | CARGO: |

Escaneado con CamScanner

Ecoplagas Pest Control
El terror de las Plagas

# CERTIFICADO

## SISTEMA DE CONTROL DE PLAGAS
## "FUMIGACION" "DESINFECCION" "MANTENIMIENTO"

| DATOS DEL CLIENTE | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Establecimiento: | RESTAURANTE CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL | | |
| Nit. / Cedula: | 36147801-6 | Dirección: | Sena Angostura - Campoalegre |
| Ciudad: | Neiva | Teléfono: | 3166250326 |
| Servicios Prestados: CONTROL DE PLAGAS | | Frecuencia: | Trimestral |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fumigación Rastreros y Voladores | X | Desratización | | Desinfección | | Nebulización | |
| Otro: | | Cual: | | | | | |
| Fecha de Aplicación: | 16 / JULIO / 2.022 | Fecha de Vencimiento: | 15 / ENERO / 2.023 | | | | |

Certificamos que en la fecha arriba citada, hemos realizado el Control de plagas, mediante uso de los insumos señalados en el Informe Técnico.
La vigencia de este documento está asociado a la frecuencia y acuerdo de servicios pactados entre las partes.

ECOPLAGAS PEST CONTROL
Control de plagas industrial, Comercial y Residencial

**FIRMA Y SELLO EMPRESA**
*(Certificado valido con sello y firma del autorizado)*

**CALLE 7 No. 17 – 42 Neiva (H) Cel. 318 531 1216 E-mail: ecoplagaspestcontrol@hotmail.com**

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

## INTRODUCCION

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los productos o alimentos, en cualquier fase del proceso de Recepción, prepa-ración y almacenamiento causada por diferentes factores como el deficiente manejo de basuras, la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.
La empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, cumple con lo establecido en la ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y Resolución 2674 de 2013 por la cual se actualiza la normatividad legal vigente que incluye el **PLAN DE SANEAMIENTO** con sus respectivos programas.

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Manejo de Desechos.
3. Programa de Control de Plagas.
4. Programa de Abastecimiento de Agua.

La empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** cumplirá con las normas vigentes sobre procesamiento, almacenamiento, empaque, producción y distribución de Alimentos, garantizando la inocuidad y la acepta-bilidad organoléptica de los mismos
.
A continuación se presenta el esquema de los programas implementados por la empresa

## 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### 1.1 OBJETIVO

Establecer el procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes, materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, en los centros de alimentación **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

### 1.2 ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

## 1.3. DEFINICIONES

**Desinfección:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias, en contacto con el alimento, con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Limpieza:** Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Aspersión:** Método utilizado para desinfectar las áreas de la planta o el restaurante en forma de lluvia con atomizador, dejando secar al ambiente. No se enjuaga.

**Desinfectante:** Sustancia química que reduce la cantidad de microorganismos a cantidades mínimas que no son dañinas a las personas. 1

**Detergente:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente, usualmente agua, en una operación de lavado.

**Dilución:** Adicionar una sustancia a otra para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

**Enjuague:** Proceso de eliminación de los detergentes y la suciedad por medio de agua

**Suciedad:** Todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica que permanece en las superficies, equipos o utensilios.

**Hojas de seguridad de productos químicos:** (MSDS – Machine safety data sheet) Documentos de origen externo suministrados por los proveedores, de los productos químicos usados en la operación, los cuales contienen la información referente a componentes, propiedades físicas y químicas de materiales y las medidas a tomar en caso de emergencia por ingesta, quemadura, incendio etc.

**Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**POES:** Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, incluyen procedimientos de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos líquidos y sólidos, abastecimiento de agua.

**Verificación:** Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

## 1.4. REQUISITOS LEGALES

**Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.**

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

**Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.**

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

## 1.5. RESPONSABILIDADES

**Gerente general:** Aportar el recurso económico y herramientas necesarias de forma eficiente para la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

**Área de Calidad:** Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las actividades planeadas para el desarrollo del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Capacitar al personal técnico y operativo que ejecuta el Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Verificar la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

**Área de Compras:** Gestionar y permitir el suministro a tiempo de los insumos requeridos para desarrollar los Procedimientos de Limpieza y Desinfección.

**Área Administrativa:** Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de materias primas, superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos dentro de los servicios de alimentación.

**Colaboradores:** Ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, de manera que las materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, no generen riesgo de contaminación ni atenten contra la inocuidad del producto.

## 1.6. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### REQUISTOS GENERALES

Los procedimientos de limpieza y desinfección se clasifican en:
**Pre-operacionales:** son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan antes de iniciar las operaciones del servicio de alimentación.
**Operacionales:** son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan durante las operaciones del servicio de alimentación.

**Listado:** Se realiza un listado por áreas, donde se relacionan las estructuras, equipos, utensilios, y frecuencia de limpieza y desinfección.

**Selección de productos químicos:** Se realiza la selección de los productos utilizados para realizar la limpieza y desinfección.

Para esta selección se tiene en cuenta:
Los productos químicos, estén aprobados para usarlos en la industria de alimentos.
Tipo de suciedad a remover (orgánica o inorgánica)
Tipo de superficie o equipo a limpiar (acero inoxidable, galvanizado, plástico, etc.).
Acción mecánica, acción química, temperatura y tiempo de acción de cada producto químico (detergente y desinfectante).

**Selección de equipos y utensilios:** Se realiza selección de los equipos y utensilios para realizar las actividades de limpieza y desinfección, entre estos se encuentran:

Atomizadores.
Probetas plásticas o medidores.
Baldes de colores por áreas.
Escobas, cepillos, escurridores, espátulas de colores por áreas.
Esponjillas.
Paños absorbentes o toallas desechables.
Mangueras y pistolas.

**Almacenamiento:** Se define el área de almacenamiento para los productos químicos de limpieza y desinfección.

Para este almacenamiento se cuenta con sitios definidos en los servicios de alimentación como son:
El almacén y/o gabinete de productos químicos.
El cuarto y/o área de insumos y utensilios de limpieza y desinfección.

**Requisitos del personal**: El personal responsable de los Procedimientos de limpieza y desinfección, cumple con las siguientes condiciones:

Requerimientos en cuanto al estado de salud, para laborar como manipuladores de alimentos.
Un proceso de capacitación continuado, como manipulador de alimentos con énfasis en limpieza y desinfección de materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con el alimento.
Equipo de protección personal para realizar las actividades de limpieza y desinfección: Gafas de seguridad, tapabocas, guantes de nitrilo, botas de pvc.

**Precauciones de seguridad:**

**Pre-operacionales:**

- Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección con productos químicos, se verifica que no haya materias primas o producto terminado en las áreas que se van a limpiar y desinfectar.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas para proteger al operario de accidentes y para evitar entrada de agua en los equipos.
- Los colaboradores utilizan el equipo de protección personal, para evitar el contacto directo de los productos químicos con piel, mucosas y ojos.
- No se mezclan detergentes y desinfectantes en los mismos recipientes, ya que provocan reacciones químicas y generan vapores o gases tóxicos, que afectan la salud del personal.

**Operacionales**

- Evitar el contacto directo de la piel y los ojos con detergentes y desinfectantes.

**Frecuencia de los Procedimientos de limpieza y desinfección:**

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada superficie está determinada en Anexo 1.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección se realizan antes de iniciar el proceso y durante las operaciones.
- Durante los intervalos de producción se realiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, que entran en contacto directo con el alimento.
- Cuando la producción se interrumpe por más de un día, antes de comenzar con el proceso, se limpia y desinfecta las áreas, equipos y utensilios correspondientes.

**Preparación de las sustancias de limpieza y desinfección**:

- La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante, y se encuentran en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Los implementos para preparar las soluciones detergentes y desinfectantes, están limpios y desinfectados para prevenir cualquier contaminación.
- Debe utilizarse los EPPS establecidos en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

## Procedimiento general de limpieza

**Pre-operacional**:

- Se preparan los implementos necesarios para la limpieza: medidores, escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, baldes, etc.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Primero se realiza una limpieza en seco de las superficies, equipos y de los pisos, con el fin de retirar los residuos sólidos orgánicos (cascaras, semillas, etc.) e inorgánicos
- Se colocan en los recipientes identificados para cada tipo de residuo.
- Se desconectan equipos, se desarman si es necesario equipos y utensilios, y las partes se colocan en un recipiente, para luego ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, el lugar o superficie a limpiar.
- Se esparce la solución de detergente de arriba hacia abajo, sobre la superficie a limpiar.
- Se estrega con una escoba, cepillo o esponjilla limpias de arriba hacia abajo, la superficie a limpiar.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente el lugar o superficie que se limpió, para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de encontrar suciedad visible, se repite la operación hasta que quede completamente limpio.

**Operacional**:

- Enjuague con abundante agua la superficie a lavar.
- Aplique jabón y estregue la superficie (cuando aplique).
- Enjuague con abundante agua.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

## Procedimiento general de desinfección

**Pre-operacional**:

- Se verifica que la superficie está limpia, si se encuentra suciedad visible se limpia nuevamente.

- Se prepara la solución desinfectante de acuerdo a la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Se aplica la solución desinfectante y se deja actuar. El tiempo varía dependiendo de la sustancia, la dosis, la concentración y las recomendaciones del fabricante (normalmente 1, 2, 5 ó 10 minutos).
- Se enjuaga si el desinfectante lo requiere.
- Cuando no se enjuaga, se deja secar al aire, pero se escurre el agua que quede empozada en los pisos.

**Operacional**:

- Introduzca el utensilio previamente lavado en la solución desinfectante.
- Verifique que la superficie de corte es sumergida totalmente en la solución desinfectante.
- Saque el utensilio.
- Se prepara la solución desinfectante con base en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección

**1.7 Control de los POES:**

El control se realiza de dos formas:

**Control pre-operacional:** que consiste en verificar antes de empezar la producción, que las áreas cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.
Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, no se autoriza el inicio de las operaciones de producción hasta que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento, cumplan con lo establecido.
Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

**Control Operacional:** que consiste en verificar durante la producción, que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento en el proceso de producción de alimentos y despachos cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, se toman las acciones correctivas, para garantizar la higiene de los procesos.
Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

## 1.8 CODIGO DE COLORES IMPLEMENTOS

### GUANTES

| COLOR | USO |
|---|---|
| AMARILLOS | Alistamiento de materias primas para servicios de alimentos. |
| VERDES | Se emplean para el manejo de productos, sustancias y soluciones químicas (L+D). Lavado de Ollero, Menaje, Contenedores y Canastillas.<br>Nota: Al terminar operación se deben lavar y antes de iniciar operación se deben desinfectar. |
| NEGROS | Se emplean únicamente en los procesos de limpieza de área y lavado de traperos. Se deben almacenar en el cuarto de elementos de Aseo. |

### TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES

| COLOR | AREA |
|---|---|
| AMARILLO | Almacén, Área de producción. |
| AZUL | Cuarto de basuras, Baños, Vestier. |
| ROJO | Comedor, Zonas comunes, exteriores, oficinas. |

### TABLAS DE PICAR

| COLOR | USO |
|---|---|
| VERDE | Alimentos cocidos, pastas, quesos, pan y similares. |
| ROJA | Exclusiva para frutas y verduras. |
| AMARILLA | Carnes blancas (Aves). |
| AZUL | Pescados y mariscos. |
| BLANCA | Carnes rojas. |

## 1.9. MONITOREO

Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio.

## 1.10. REGISTROS

| REGISTRO | QUIÉN ARCHIVA | DÓNDE ARCHIVA | CÓMO ARCHIVA | TIEMPO | DESCARTE |
|---|---|---|---|---|---|
| Tabla de sustancias de limpieza y desinfección | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Mes anterior/Mes actual | Archivo muerto |
| Cronograma de limpieza y desinfección | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Mes anterior/Mes actual | Archivo muerto |
| Verificación POES | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Mes anterior/Mes actual | Archivo muerto |
| Verificación POES vehículos | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Mes anterior/Mes actual | Archivo muerto |

## 1.11. VALIDACIÓN

El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados.

## 1.12. ANEXOS

## ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES

Tabla 1. Equipos y superficies por áreas

| Área(s) | Equipos, superficies | Frecuencia de L+D |
|---|---|---|
| Comunes y en general | Techos, lámparas | Semanal |
| | Paredes, ventanas, puertas y pisos | Diario |
| | Desagües, rejillas | Diario |
| | Cortinas | Diario |
| Baños | Lavamanos | Diario |
| | Dispensadores (jabón líquido, toallas de manos, papel higiénico) | Diario |
| | Papeleras | Diario |
| | Sanitario | Diario |
| | Orinales | Diario |
| Vestiere | Lockers | Diario |
| Lava botas | Poceta | Diario |
| | Cepillo | Diario |
| Recepción de materias primas e insumos | Paredes, puertas, pisos | Diario |
| Almacén | Estanterías | Diario |
| Cuarto(s) y/o nevera(s) refrigeración, congelación | Cortinas | Diario |
| | Estanterías | Diario |
| | Techos, lámparas, paredes, puertas y pisos | Semanal |
| | Difusores | Mensual |
| | Cortinas | Diario |
| Cocina caliente | Campana | Diario |
| | Estufas, planchas, parrillas | Diario |
| | Marmita | Diario |
| | Horno | Diario |
| | Mesas y mesones | Diario |
| | Pocetas | Diario |
| | Mesas, mesones | Diario |

| | | |
|---|---|---|
| Cocina fría | Licuadora | Diario |
| | Cutter | Diario |
| | Pocetas | Diario |
| | Canecas con tapa | Diario |
| Alistamiento | Mesas y mesones | Diario |
| | Pocetas | Diario |
| Lavado | Mesas y mesones | Diario |
| | Pocetas | Diario |
| | Máquina lavavajillas | Diario |
| Comedor | Mesas y sillas | Diario |
| | Contenedores y/o canecas | Diario |
| | Línea de servicio | Diario |
| | Canecas con tapa | Diario |
| | Caneca con tapa | Diario |
| Cuarto de residuos sólidos | Paredes, puertas y pisos | Diario |
| | Canecas y tapas | Cada que se desocupen |
| Oficina | Pisos, puertas y ventanas | Diario |
| | Escritorios | Diario |
| | Paredes | Semanal |
| Vehículos transporte de alimentos | Techo | Diario |
| | Paredes | Diario |
| | Pisos y estibas | Diario |
| | Exteriores | Diario |
| Canastillas | Parte interna y externa | Diario |
| Ambientes (áreas de proceso, áreas de tránsito y ascensores) | Ambiente de áreas (Desinfección) | Diario (3 veces/día) |

Tabla 2. Superficies y utensilios

| Superficies y Utensilios | Frecuencia de L+D |
|---|---|
| Manos | Al ingresar a áreas de producción, al cambiar de actividad, al utilizar baños. |
| Tablas | Al cambiar de actividad |
| Cuchillos, chairas, pelapapas | Al cambiar de actividad |
| Espátulas | Al cambiar de actividad |
| Pinzas | Al cambiar de actividad |
| Escurridores | Al cambiar de actividad |
| Atomizadores | Diario |
| Rallador | Al cambiar de actividad |
| Ollas | Diario |
| Vajilla | Diario |
| Vasos, pocillos | Diario |
| Bandejas | Diario |
| Cubiertos | Diario |
| Escobas, recogedores, escurridores, trapeadores, baldes. | Diario |
| Esponjillas, dosificadores. | Al finalizar actividades |
| Guantes | Al finalizar actividades |
| Delantales y/o petos | Al finalizar actividades |
| Botas | Al ingresar a área de proceso, al finalizar actividades. |

Tabla 3. Materias primas

| Materias primas | Limpieza | Tiempo desinfección (enjuague posterior) |
|---|---|---|
| Enlatados | Paño húmedo retira suciedad visible | 10 minutos |
| Empaques (carnes y derivados cárnicos, derivados lácteos, pulpas) | Chorro de agua<br>Paño húmedo retira suciedad visible | 10 minutos |
| Huevos | Esponjilla y agua | 2 minutos |
| Frutas cáscara dura | Esponjilla y agua | 10 minutos |
| Frutas cáscara blanda | Agua a presión | 5 minutos |
| Frutas sin cáscara | Agua a presión | 5 minutos |
| Verduras cáscara dura | Esponjilla y agua | 10 minutos |
| Verduras cáscara blanda | Agua a presión | 5 minutos |
| Vegetales en hoja | Agua a presión | 5 minutos |

## ANEXO 2. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO

| AREA DE SERVICIO (BAÑO DE MARÍA) | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Servicio de alimentos, cafetería, | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de línea de servicio | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 30 minutos | |
| Limpieza | Retirar los azafates de la línea de servicio.<br>Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la línea de servicio.<br>Drenar el agua o retirarla con ayuda de un recipiente.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies.<br>Estregar interna y externamente, Enjuagar y secar. | | |

| | |
|---|---|
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al el interior y exterior de la línea de servicio. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE

| PLANCHA/PARRILLA | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina caliente | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de plancha/parrilla | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 30 minutos | |

| | |
|---|---|
| Limpieza | Verificar que la plancha/parrilla esté apagada y fría.<br>Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la plancha/parrilla.<br>Humedezca todas las superficies.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies.<br>Estregar interna y externamente.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| ESTUFAS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina caliente | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de estufa(s) | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | **Diario** | | |
| Frecuencia de monitoreo | **Diario** | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 30 minutos |
| Limpieza | Verificar que la estufa esté apagada y fría.<br>Cerrar el paso del gas.<br>Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la estufa.<br>Retirar parrillas, fogones y bandejas recolectoras de grasa.<br>Humedezca todas las superficies.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies incluyendo bandejas recolectoras de grasa.<br>Estregar interna y externamente.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño.<br>Armar estufa. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la estufa. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación. | |

| MARMITAS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina caliente | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de la marmita | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Apagar la marmita.<br>Dejar enfriar.<br>Cerrar paso de gas.<br>Retirar residuos con esponjilla.<br>Humedezca toda las superficies.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies.<br>Estregar interna y externamente.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la marmita. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03). | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | |

| FREIDORAS | |
|---|---|
| Área | Cocina caliente |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de freidoras |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o de cocina |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 30 minutos |
| Limpieza | Verificar que la las freidoras esten apagadas y fría.<br>Retirar el aceite los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de las freidoras.<br>Humedezca toda la superficie.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies.<br>Estregar interna y externamente.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

| CAMPANA | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina caliente | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de campana | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Semanal | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo con mango extensor, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 40 minutos | |
| Limpieza | Verificar que la campana esté apagada.<br>Bajar todas las ventanas de la campana y lavar<br>Humedezca todas las superficies.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies.<br>Estregar interna y externamente.<br>Enjuagar. 5<br>Secar con ayuda del paño. | | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la campana. | | |

| | |
|---|---|
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA

| LICUADORA (INDUSTRIAL Y/O CONVENCIONAL) | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina fría | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de la licuadora | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder SST | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |

| | |
|---|---|
| Limpieza | Desconectar equipo.<br>Desarmar cuando aplique (licuadora convencional)<br>Retirar residuos con agua.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies.<br>Estregar interna y externamente.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta informació. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| PROCESADOR DE VEGETALES/CUTTER | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina fría y/o alistamiento | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección del procesador de vegetales/cutter | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante | |
| EPP´S | Utensilios o | Tiempo requerido | |

| | | |
|---|---|---|
| | equipos | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Apagar el equipo.<br>Desconectar.<br>Cubrir el enchufe<br>Retirar cuchillas y/o discos.<br>Retirar recipiente cuando aplique.<br>Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla.<br>Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos.<br>Estregar interna y externamente superficies del equipo.<br>Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | |

**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO**

| PELA PAPAS | |
|---|---|
| Área | Cocina fría y/o alistamiento |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección del pela papas |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | |
| Frecuencia de operación | **Diario** |
| Frecuencia de monitoreo | **Diario** |
| Productos requeridos | |

| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
|---|---|---|---|
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias. |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución choque. | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Apagar el equipo.<br>Desconectar.<br>Cubrir el enchufe<br>Retirar cuchillas y/o discos.<br>Retirar recipiente cuando aplique.<br>Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla.<br>Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos.<br>Estregar interna y externamente superficies del equipo.<br>Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa.<br>Enjuagar.<br>Secar con ayuda del paño. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en | |

| DESPULPADORA | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Cocina fría y/o alistamiento | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección del pela papas | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | **Diario** | | |
| Frecuencia de monitoreo | **Diario** | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias. |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |
| Limpieza | Apagar el equipo.<br>Desconectar.<br>Cubrir el enchufe<br>Retirar el tamiz<br>Retirar recipiente cuando aplique.<br>Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla.<br>Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos.<br>Estregar interna y externamente superficies del equipo. | | |

| | |
|---|---|
| | Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa.<br>Secar con ayuda del paño. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en |

| MESAS/LAVAMANOS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de pre alistamiento | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de mesas/mesones. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias FPGC08-01 |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |

| | |
|---|---|
| Limpieza | Retirar elementos.<br>Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas).<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas) de las mesas/mesones.<br>Estregar con la esponjilla.<br>Enjuagar la solución desengrasante.<br>Secar con un paño limpio y seco. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03). |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| CANASTILLAS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de canastillas. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |
| Limpieza | Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies de la canastilla.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla.<br>Estregar con cepillo.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. | | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | | |

| ESTIBAS | |
|---|---|
| Área | Áreas de proceso / Almacén |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de estibas. |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | |
| Frecuencia de operación | Diario |
| Frecuencia de monitoreo | Diario |
| Productos requeridos | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
|---|---|---|---|
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies de la estiba.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba.<br>Estregar con cepillo.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | |

| TABLAS | |
|---|---|
| Área | Áreas de proceso. |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de tablas. |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Retirar elementos.<br>Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies de la tabla.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la tabla.<br>Estregar con la esponjilla.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | |
| Desinfección | Sumergir las tablas en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique)<br>Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique) | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | |

| UTENSILIOS DE COCINA (CUCHILLOS, PINZAS, ESPÁTULAS, PELAPAPAS, RALLADORES, MEDIDORES, ) | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso / Cafetería | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de utensilios de cocina. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |
| Limpieza | Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies y uniones de los utensilios. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de los utensilios.<br>Estregar incluyendo uniones y puntos muertos de los utensilios con la esponjilla.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | | |
| Desinfección | Sumergir los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante. | | |

| | |
|---|---|
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| DESAGÜES, SIFONES, DRENAJES, REJILLAS. | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso / Cafetería | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de desagües, sifones, drenajes, rejillas. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias FPGC08-01 |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Escoba, cepillo, balde, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |

| | |
|---|---|
| Limpieza | Retirar residuos sólidos y depositar en recipiente con tapa.<br>Retirar rejillas.<br>Humedecer desagües, sifones, drenajes, rejillas.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre desagües, sifones, drenajes, rejillas.<br>Estregar con cepillo y/o escoba.<br>Enjuagar la solución desengrasante. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03). |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| OLLAS, SARTENES, CALDEROS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso / Cafetería | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de ollas, sartenes, calderos. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies incluyendo manijas.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies.<br>Estregar todas las superficies con la esponjilla.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | |
| Desinfección | Sumergir las ollas, sartenes y calderos en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique).<br>Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique) | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | |

| ESTANTERIAS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de estanterias. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies de la estanteria.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estanteria.<br>Estregar con cepillo.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | |

**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS**

| PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS<br><br>NEVERA DE CONGELACIÓN | |
|---|---|
| Área | Área Cuartos fríos y de proceso |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación |
| Responsable de la operación | Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

| | |
|---|---|
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista |

| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | |
|---|---|
| Frecuencia de operación | Diario |
| Frecuencia de monitoreo | Diario |

Productos requeridos

| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
|---|---|---|---|
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |

| | |
|---|---|
| Limpieza | Limpiar pisos y paredes de los congeladores.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración<br>Estregar puertas y pisos.<br>Retirar solución desengrasante con un paño húmedo. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

| NEVERA DE REFRIGERACION | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Área Cuartos fríos y de proceso | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación | | |
| Responsable de la operación | Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |
| Limpieza | Limpiar pisos y paredes de los congeladores.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración<br>Estregar puertas y pisos.<br>Retirar solución desengrasante con un paño húmedo. | | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación. | | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. | | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | | |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO** | **CDBG-PR-01**<br>**Versión: 2** |

**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ESTANTERIAS | | | |
| Área | Áreas de recepción de materia y prima y bodega de Abarrotes | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección. | | |
| Responsable de la operación | Almacenista | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |
| Limpieza | Retirar elementos.<br>Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies.<br>Estregar con la esponjilla.<br>Enjuagar la solución desengrasante. | | |

| | |
|---|---|
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies.<br>Secar con un paño limpio y seco. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| ESTIBAS | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso / Almacén | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de estibas. | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante | |
| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido | |
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos | |

| | |
|---|---|
| Limpieza | Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer todas las superficies de la estiba.<br>Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba.<br>Estregar con cepillo.<br>Enjuagar la solución desengrasante. |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato. |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. |

| BÁSCULA | | | |
|---|---|---|---|
| Área | Áreas de proceso / Almacén | | |
| Objetivo | Realizar limpieza y desinfección de básculas . | | |
| Responsable de la operación | Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista. | | |
| Responsable del monitoreo | Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ | | |
| Responsable de verificación | Jefe de planta, Administrador, Nutricionista | | |
| PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| Frecuencia de operación | Diario | | |
| Frecuencia de monitoreo | Diario | | |
| Productos requeridos | | | |
| Categoría | Tipo de producto | Nombre del producto | Dosis |
| Enjuague | Agua potable | Agua potable | S.R. |
| Limpieza | Detergente desengrasante | Desengrasante | Ver tabla de sustancias |
| Desinfección | Desinfectante | Solución desinfectante<br>Solución desinfectante de choque. | |

| EPP´S | Utensilios o equipos | Tiempo requerido |
|---|---|---|
| Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas. | Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador. | 20 minutos |
| Limpieza | Apague y desconecte la báscula (cuando sea electrónica).<br>Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa.<br>Humedecer un paño con solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies.<br>Retirar solución limpiadora con un paño húmedo.<br>Secar con un paño limpio y seco. | |
| Desinfección | Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. | |
| Monitoreo | El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES | |
| Puntos críticos a revisar | Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.<br>Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos. | |

## 2. PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

## 2. OBJETIVO

### 2.1 Objetivo General

Documentar la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicio de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, dando cumplimiento a los lineamientos de la normatividad vigente.

### 2.1.1 Objetivos Específicos

- Identificar las instalaciones y elementos para la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos

- Establecer los procedimientos para la separación, recolección, conducción, transporte interno y disposición final de los residuos generados.

- Contribuir con la inocuidad del producto a través del manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos producidos en las operaciones.

- Disminuir el impacto ambiental por la contaminación que generan los residuos líquidos y sólidos resultantes de las operaciones realizadas.

## 2. ALCANCE

Aplica para los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.** Incluye todas las áreas y procesos donde se generen residuos líquidos y sólidos.

Este programa describe desde los sitios de generación de los residuos hasta el manejo, almacenamiento, entrega y disposición final de los mismos.

## 2.3. DEFINICIONES

**Aceite vegetal de fritura usado:** Se entiende por aceite vegetal de fritura usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización con altas temperaturas, generado en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo modificaciones en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman. Por cambiar las características fisicoquímicas del producto de origen a este residuo se lo llamará Residuo de Aceite Vegetal de Fritura Usado.

**Afluente:** Corriente o flujo entrante de agua residual de un sistema de tratamiento de aguas residuales.

**Aprovechamiento**: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reuso de los mismos, permitiendo la reincorporación en el ciclo económico y productivo con el fin de generar un beneficio económico y social y de reducir los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos.

**Bioseguridad:** Son las prácticas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo que pueda llegar a afectar la salud o la vida de las personas o pueda contaminar el ambiente.

**Contaminación cruzada:** proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

**Cultura de la No Basura**: Es el conjunto de costumbres y valores tendientes a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de los habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

**Desactivación:** Es el método, técnica o proceso utilizado para transformar los residuos hospitalarios y similares peligrosos, inertizarlos, si es el caso, de manera que se puedan transportar y almacenar, de forma previa a la incineración o envío al relleno sanitario, todo ello con el objeto de minimizar el impacto ambiental y en relación con la salud. En todo caso, la desactivación debe asegurar los estándares de desinfección exigidos por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud.

La desactivación dentro de las áreas o ambientes internos del servicio de salud, debe ser ejecutada por el generador; la desactivación fuera de las áreas internas del servicio de salud y dentro de la institución, podrá ser ejecutada por particulares y en todo caso dentro de las instalaciones del generador.

**Disposición final controlada:** Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

**Generador**: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos. .

**Gestión**: Es un conjunto de los métodos, procedimientos y acciones desarrollados por la Gerencia, Dirección o Administración del generador de residuos hospitalarios y similares, sean estas personas naturales y jurídicas y por los prestadores del servicio de desactivación y del servicio público especial de aseo, para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente sobre residuos hospitalarios y similares.

**Gestión integral**: Es el manejo que implica la cobertura y planeación de todas las actividades relacionadas con la gestión de los residuos hospitalarios y similares desde su generación hasta su disposición final.

**Incineración:** Es el proceso de oxidación térmica mediante el cual los residuos son convertidos, en presencia de oxígeno, en gases y restos sólidos incombustibles bajo condiciones de oxígeno estequiometrias y la conjugación de tres variables: temperatura, tiempo y turbulencia. La incineración contempla los procesos de pirolisis y termólisis a las condiciones de oxígeno apropiadas.

**Lodos:** denomínese lodo a la suspensión de un sólido en un líquido proveniente de tratamiento de aguas, residuos líquidos u otros similares.

**Similares –MPGIRH:** Es el documento expedido por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud, mediante el cual se establecen los procedimientos, procesos, actividades y estándares de microorganismos que deben adoptarse y realizarse en los componentes interno y externo de la gestión de los residuos provenientes del generador.

**Minimización:** Es la racionalización y optimización de los procesos, procedimientos y actividades que permiten la reducción de los residuos generados y sus efectos, en el mismo lugar donde se producen.

**Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRH**: Es el documento diseñado por los generadores, los prestadores del servicio de desactivación y especial de aseo, el cual contiene de una manera organizada y coherente las actividades necesarias que garanticen la Gestión Integral de los Residuos Hospitalarios y Similares, de acuerdo con los lineamientos del presente manual.

**Precaución en ambiente:** Es el principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.

**Precaución en salud:** Es el principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

**Prestadores del servicio público especial de aseo**: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del Servicio Público Especial de Aseo para residuos hospitalarios peligrosos, el cual incluye entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud, de acuerdo a sus competencias, con el fin de efectuar la mejor utilización social y económica de los

recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles en beneficio de los usuarios de tal forma que se garantice la salud pública y la preservación del medio ambiente.

**Prestadores del servicio de desactivación**: Son las personas naturales o jurídicas que prestan el servicio de desactivación dentro de las instalaciones del generador, o fuera del, mediante técnicas que aseguren los estándares de desinfección establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud de conformidad con sus competencias.

**Prevención:** Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos de que trata el presente decreto, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

**Recolección:** Es la acción consistente en retirar los residuos hospitalarios y similares del lugar de almacenamiento ubicado en las instalaciones del generador.

**Residuos Líquidos:** se entiende por residuo líquido toda sustancia en estado líquido como resultado de los procesos de producción.

**Residuos hospitalarios y similares**: son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, generados por una tarea productiva resultante de la actividad ejercida por el generador. De conformidad con la clasificación establecida en el decreto 2676 de 2000.

**Riesgo biológico:** presencia de un organismo, o la sustancia derivada de un organismo, que plantea, sobre todo, una amenaza a la salud humana
.

**Segregación:** Es la operación consistente en separar manual o mecánicamente los residuos hospitalarios y similares en el momento de su generación, conforme a la clasificación establecida en el presente Decreto. (Decreto 2676 de 2000)

**Sistema**: Es el conjunto coordinado de componentes y elementos que actúan articuladamente cumpliendo una función específica.

**Tratamiento:** Es el proceso mediante el cual los residuos hospitalarios y similares provenientes del generador son transformados física y químicamente, con el objeto de eliminar los riesgos a la salud y al medio ambiente.

**Tratamientos primarios:** Son aquellos que permiten remover de las aguas residuales domesticas e industriales los contaminantes que pueden sedimentar, flotar o producir un aspecto estético desagradable.

**Tratamientos secundarios:** el objetivo de este tratamiento es remover la demanda biológica de oxigeno soluble que escapa al tratamiento primario, además de remover cantidades adiciónales de sólidos suspendidos, a través de procesos físicos químicos y biológicos.

**Vertimientos líquidos:** Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

**Verificación:** Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

## 2. 4. REQUISITOS LEGALES

**Normatividad sanitaria:**

**Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.**

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:
b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

**Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.**

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Desechos Sólidos: debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

**Normatividad Ambiental:**

**Resolución 631 de 2015.** Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.

**Decreto 3930 de 2010.** Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.

**Decreto 4126 de 2005.** Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

**Resolución 1164 de 2004.** Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.

**Decreto 2676 de 2000.** Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos Biológicos y modificaciones de marzo del 2002.

**Ley 430 de 1998.** Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos.

## 2.5. RESPONSABILIDADES

**Gerente general:** aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del manejo de residuos líquidos y sólidos.

**Área de Calidad:** Elaboración, implementación, verificación y ajustes del programa, para asegurar la inocuidad del producto y disminuir el impacto ambiental y sanitario.

**Área de Compras:** Gestionar con el proveedor prestador del servicio el cumplimiento de los contractuales y la documentación legal establecida.

**Área Administrativa:** Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en el procedimiento dentro de los servicios de alimentación.

**Colaboradores:** Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

Cumplir con la correcta disposición de los residuos líquidos y sólidos, generados en sus áreas.

## 2. 6. PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

### 2.6.1 COMPROMISO INSTITUCIONAL Y SANITARIO

Para **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, la protección del medio ambiente es una prioridad corporativa en todas sus actividades y servicios.
Desde el inicio de nuestras labores el objetivo es operar de manera eficiente y segura con el propósito de contribuir al desarrollo sostenible de nuestro entorno.
Es por esto que nos comprometemos a cumplir la legislación sanitaria y ambiental vigente, y nos esforzamos por incorporar tecnología y procesos ambientalmente limpios para la prevención de la contaminación, el mejoramiento continuo y la disposición adecuada de:

- Residuos líquidos y control de calidad de los vertimientos.
- Residuos sólidos.

### 2.6.2 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

El diagnóstico ambiental y sanitario de los tipos de residuos generados en centro de operaciones de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se realiza con base en la clasificación del Decreto 2676 de 2000 y a la Resolución 1164 de 2002.
Este diagnóstico incluye:

- Vertimientos líquidos a la fuente receptora.
- Residuos No Peligrosos (Biodegradables, Reciclables, Inertes, Ordinarios),
- Tecnologías implicadas en la gestión de residuos
- Capacidad de respuesta ante situaciones de emergencia (Plan de contingencia)

## 2.6.3 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Los residuos líquidos provenientes de servicios de alimentación se encuentran cargados principalmente de grasas, materia orgánica y algunas sustancias químicas biodegradables que son vertidas a los efluentes.

La peligrosidad de estos residuos radica en su contenido de microorganismos patógenos, materia orgánica y sustancias de interés sanitario, lo cual incide notoriamente en la calidad del efluente generado.

Para minimizar la cantidad de residuos vertidos al efluente, se debe instaurar tecnologías limpias y procedimientos que limiten la generación de vertimientos líquidos contaminantes, tales como buenas prácticas y barreras físicas, lo cual implica un adecuado manejo de los sólidos generados;: como la utilización de microorganismos para el tratamiento de aguas.

## 2.6.4 CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS

En la industria de servicios de alimentación se generan dos tipos de residuos líquidos, aceites vegetales de fritura y aguas residuales industriales (ARI). Las ARI se caracterizan por su alto contenido de grasas y carga orgánica que son de alta significación ambiental,

Las ARI resultantes se clasifican en:

***Industriales***: resultantes de la limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios y carros de transporte utilizados en los servicios de alimentos.
***Domésticas:*** generadas de las labores cotidianas del personal que labora en la empresa (Servicios sanitarios).

Tabla 1. Tipos de residuos líquidos generados en planta y servicios de alimentos .

| TIPO DE RESIDUO LIQUIDO | CANT. GENERADA PROMEDIO | CARACTERISTICAS |
|---|---|---|
| ***Aceite usado (aceite vegetal de fritura)*** | N.A. | Generado en planta y servicios de alimentación. |
| ***Aguas Residuales Industriales:*** Aguas de limpieza y desinfección | N.A. | Generadas durante el proceso de lavado y desinfección de materias primas y las áreas de proceso. |

| | | |
|---|---|---|
| ***Aguas Residuales Domésticas*** | N.A. | Generadas de las unidades sanitarias (lavamanos, lava botas y baños) |

**2.6.5 ACEITE USADO (ACEITE VEGETAL DE FRITURA):** el aceite usado se origina de las actividades de fritura, los cuales se desechan por exceso de uso o exposición superior (quemados o ahumados).

Una vez se descarta el aceite para uso en las actividades de cocina, se deposita en recipientes plásticos rotulados con la leyenda ACEITE USADO, se almacena en el área de residuos sólidos hasta que se realice la entrega al proveedor que realiza la disposición de este residuo.

**2.6.6AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES:** Las aguas residuales industriales (ARI) se originan de las actividades de limpieza y desinfección de materias primas, maquinaria, equipos e instalaciones, y lavado de carros transportadores.

Dichas aguas son contaminadas por suciedad (tierra, polvo) de las frutas, verduras y tubérculos, grasas de las materias primas (carnes blancas y carnes rojas), lavado de maquinaria, equipos, utensilios e infraestructura, detergentes y desinfectantes biodegradables utilizados en las actividades de limpieza y desinfección.

**2.6.7 AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS:** Las aguas residuales domésticas son aquellas generadas de unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, sanitarios, orinales).

**2.6.8 SEGREGACIÓN EN LA FUENTE**

**Tabla 2.** Fuente de generación, clasificación, tratamiento y destino final de los residuos líquidos.

| **Fuente generación** | **Clasificación de residuos líquidos** | **Tratamiento** | **Destino final** |
|---|---|---|---|
| Cocina caliente | Aceite usado | Producción de biodiesel | Producción de biodiesel |
| Cocina caliente | ARI | Rejillas y trampa de grasas | |
| Cocina fría | | | |
| Área de lavado | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Área Pre alistamiento | | | Alcantarillado |
| Unidades sanitaria (lava botas, lavamanos, orinales y sanitarios) | ARD | Cajas de registro | |

*ARD: Aguas residuales domésticas; ARI: Aguas residuales industriales.*

### 2.6.8LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

Las trampas de grasa retienen la mayor parte de grasa, para evitar la obstrucción de la red de alcantarillado y aliviar mediante separación física de las aguas residuales domésticas o industriales su contenido de grasa. Se debe realizar cronograma de recolección, lavado y desinfección de estas.

Protocolos de lavado de trampas de grasa industriales (Aplica para trampas de grasas instaladas bajo pocetas o lavaplatos).

### 2.6.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

### SEGREGACION EN LA FUENTE

La segregación en la fuente, es la base del proceso y consiste en la clasificación, recolección, conducción y transporte interno de los residuos sólidos hasta el sitio de almacenamiento de basuras o acopio de residuos sólidos.

Los recipientes para clasificar los residuos están ubicados en cada una de las áreas de administrativas y operativas de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.** de acuerdo al tipo y cantidad de residuos generados. Los recipientes utilizados cumplen con las especificaciones de la resolución 1164 de 2002.

Fuentes de generación: Las fuentes de generación de residuos sólidos, son las áreas involucradas en los procesos administrativos y operativos

**Tabla 3.** Fuentes de generación y tipos de residuos sólidos.

| FUENTES DE GENERACION | TIPO DE RESIDUOS |
|---|---|
| OFICINAS | Ordinarios (empaques de alimentos, cajas de jugos tetra pack). Reciclables (cartón, plásticos, papel) |
| COCINA CALIENTE, COCINA FRIA, ÁREA DE LAVADO | Biodegradables (residuos del alistamiento de frutas, verduras y tubérculos, residuos de descomide.)<br>Ordinarios (toallas de manos desechables, empaques de materias primas) |
| ALMACEN | Reciclables (cartón, plásticos)<br>Inertes y ordinarios (icopor) |
| UNIDADES SANITARIAS | Biodegradables (papel higiénico, toallas de manos desechables) |

## 2.6.10 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores vigente de normatividad colombiana de la Tabla 4.

**Tabla 4.** Código de colores para la clasificación de residuos sólidos

| CLASE DE RESIDUO | COLOR Y ROTULO | CONTENIDO BÁSICO |
|---|---|---|
| **Residuos Orgánicos Aprovechables** | Color: Verde<br>Rotulo: Residuos como Restos de comida | Residuos como Restos de comida, Desechos Agrícolas |
| **Residuos No Aprovechables** | Color: Negro<br>Rotulo: Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados | Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados |

| | | |
|---|---|---|
| **Residuos Aprovechables** | Color: Blanco<br>Rotulo: Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales | Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales |

NOTA: El color de las canecas puede variar según el cliente,

## 2.6.11MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

El movimiento interno de los residuos consiste en recolectar, conducir y transportar internamente los residuos desde su sitio de generación hasta el sitio de almacenamiento.

La ruta de evacuación de residuos se encuentra en cada centro de servicio en medio físico.

## 2.6.12FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

**Tabla 5.** Frecuencia de recolección de residuos generados

| TIPO DE RESIDUO | CASINO | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN |
|---|---|---|
| Biodegradables (Orgánicos) | Martes-<br>Miércoles-<br>Jueves y viernes<br>6 am | *Según establezca el cliente. |
| Ordinarios | Martes Jueves<br>Sábado<br>4 pm | *Según establezca<br>el cliente |
| Reciclables | Martes Jueves-<br>Sábado 3-4 pm | *Según establezca<br>el cliente |
| Aceite usado | Viernes 6 am | Una vez se encuentre lleno el recipiente se envía. ** en los contratos que aplique |

## 2.6.13 USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Dando cumplimiento al compromiso ambiental de protección y conservación del medio ambiente, los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección son biodegradables.

## 2.6.14 SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

**Tabla 6.** Descripción de los residuos, desactivación, disposición y destino final de cada tipo de residuo.

| TIPO DE RESIDUOS | DESCRIPCIÓN | DISPOSICIÓN | DESTINO FINAL |
|---|---|---|---|
| **BIODEGRADABLES** | Residuos de alimentos.* | | |
| **ORDINARIOS** | Servilletas usadas, empaques de papel, icopor, papel higiénico, toallas de manos desechables, | Empresa recolectora de residuos E.S.P. | Relleno Sanitario |
| **RECICLABLES** | Papel, plástico, cartón, vidrio, chatarra, partes de equipos en desuso | TERCEROS (Empresa de Reciclaje) | Reciclaje |
| **RESIDUOS LIQUIDOS** | Aceite usado | Proveedor autorizado | Producción de biodiesel |
| | Aguas Industriales y domésticas | Alcantarillado | Planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR) |

## 2.6.15 DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES

Para dar cumplimiento al compromiso institucional y a la normatividad vigente, los residuos serán dispuestos de la siguiente manera:

- Los residuos Ordinarios, son entregados a la empresa prestadora de servicio público de aseo**,** ésta empresa realiza la recolección y dispone de éstos residuos en el relleno sanitario.
- Los residuos Reciclables, son entregados a una persona natural o jurídica dedicada al reciclaje, la cual realiza la recolección y dispone de éstos en el aprovechamiento industrial.
- Los residuos Biodegradables, son entregados al proveedor responsable de realizar la recolección y dispone de éstos residuos para compostaje.

NOTA: Los proveedores con los que se tiene convenio comercial para la disposición final de los residuos sólidos, cuentan con la autorización de los entes de control para realizar estas actividades.

- Los residuos líquidos: aguas industriales y domésticas son vertidas directamente en el alcantarillado; la disposición final del aceite usado es realizada por un proveedor autorizado por la entidad ambiental.

**2.6.15 GESTION EXTERNA**

La gestión externa de los residuos es realizada por terceros (empresa prestadora del servicio público de aseo, empresa prestadora del servicio de limpieza de trampas de grasas, empresa prestadora del servicio de recolección y disposición de residuos biodegradables y aceite usado).

**2.6.16.1RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS**

- **BIODEGRADABLES Y ACEITE USADO:** La recolección debe efectuarse por personal conocedor y capacitado en el manejo de residuos biodegradables y aceite usado, con la dotación y elementos de protección personal adecuados.
- **ORDINARIOS:** la recolección es realizada por la empresa pública de aseo, la cual se encarga de la disposición final de éstos residuos en el Relleno Sanitario. La frecuencia de recolección se realiza de acuerdo al cronograma que tiene establecido dicha empresa para atender la localidad o el municipio.
- **RECICLABLES:** la recolección y transporte de estos residuos es realizada por un proveedor encargado de reciclaje.

**2.6.17 PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Residuos sólidos de áreas de proceso (cocina caliente, cocina fría, área de lavado):

El personal colaborador debe realizar las siguientes actividades:

- Durante las actividades de alistamiento de materias primas (frutas, verduras, tubérculos) deben depositar las cáscaras resultantes en canecas con tapa.
- Durante las actividades de preparación de alimentos y bebidas, debe realizarse barrido en seco de tablas, mesones y pisos de los residuos que se van generando, y deben depositarse en las canecas con tapa destinadas para tal fin.

- Al finalizar la jornada laboral realizar el barrido en seco de los residuos sólidos y deben depositarse en canecas con tapa, las que deben ser conducidas al área de residuos. Nunca se deben dejar ir por los desagües este tipo de residuos, ya que se afecta la calidad de los vertimientos.

Residuos sólidos de oficinas, unidades sanitarias, filtros sanitarios, almacenes, comedor, comedor, y puntos ecológicos:

El personal responsable del manejo de los residuos sólidos, diariamente debe realizar las siguientes actividades:

- Utilizar el EPP completo: Dotación de tela, protector de cabello, tapabocas, guantes de nitrilo y botas de caucho.
- Verificar el buen estado de la señalización, de los recipientes y de las tapas.
- Informar al Departamento de Calidad cuando falte una señal, un recipiente, una tapa, o cuando éstos se encuentren deteriorados.
- Revisar los recipientes, y retirar las bolsas que se encuentren llenas de residuos. Esta actividad debe realizarla dos veces en el día, según el horario establecido para evacuación de residuos sólidos.
- Retirar las bolsas que se encuentren llenas, y llevarlas al área de residuos sólidos.
- Lavar, desinfectar y secar los recipientes, según lo establecido en el procedimiento de limpieza y desinfección de canecas.
- Colocar bolsas limpias a los recipientes, recuerde que nunca se deben dejar recipientes sin bolsas, si no hay bolsas del mismo color del recipiente, utilice bolsa transparente.
- Diligenciar el registro, donde se indica la cantidad de residuos que se generan en cada área.

**2.6.18 PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:**

**2.6.18.1 LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:**

**2.6.18.2 ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO:** el aceite usado debe depositarse en un recipiente con tapa, el cual debe estar identificado con el rotulo “ACEITE USADO”, este recipiente se ubica en el área de residuos.

## 2.6.19. MONITOREO

Con el fin de garantizar el cumplimiento se controla la cantidad de residuos generados dentro del establecimiento.

**Parámetro:** Cantidad de residuos sólidos generados/área

**Frecuencia de control:** Diariamente se registra el tipo y cantidad de residuos sólidos generados en el establecimiento, en el formato.
Mensualmente, se realiza un consolidado de los residuos sólidos generados en el establecimiento.

**Parámetro:** Limpieza de Trampas de grasas externas.
**Frecuencia de control:** Según el cronograma se realiza limpieza de trampas de grasas. (Aplica para planta y servicios de alimentos que tienen trampas de grasa fuera de las áreas de proceso).

**Parámetro:** Limpieza de Trampas de grasas industriales.
**Frecuencia de control:** Diariamente se realiza limpieza de trampas de grasas. Se registra en el formato. (Aplica para trampas de pesetas industriales) .

**Parámetro:** Caracterización de aguas residuales.
**Frecuencia de control:** Cada seis (6) meses debe realizarse el monitoreo de aguas residuales.

## 2.6.20 REGISTROS

| REGISTRO | QUIÉN ARCHIVA | DÓNDE ARCHIVA | CÓMO ARCHIVA | TIEMPO | DESCARTE |
|---|---|---|---|---|---|
| Cronograma de limpieza de trampas de grasa | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Anual | Archivo muerto |
| Generación de residuos sólidos | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Mes actual/Mes anterior | Archivo muerto |
| Limpieza de trampas de grasa industriales | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Mes actual/Mes anterior | Archivo muerto |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ruta de evacuación de residuos sólidos | Líder de la operación | Centro de servicio | AZ de registros | Durante la duración del contrato. | Archivo muerto |

### 2.6.21 VALIDACIÓN

El programa de manejo de residuos líquidos y sólidos se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

## 3. CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

### 3.1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento control integrado de plagas en los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., contribuyendo al mejoramiento de las condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

### 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar productos inocuos, evitando la contaminación de éstos por la presencia de plagas.
- Capacitar al personal en el control integrado de plagas, para minimizar el riesgo de focos de contaminación.
- Proteger las áreas de producción del posible ingreso de plagas por medio de barreras físicas y métodos químicos.
- Garantizar el cumplimiento y la eficacia del procedimiento control integrado de plagas.

### 3.3. ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., comprende las diferentes etapas del control integrado de plagas:

- Diagnóstico inicial de presencia de plagas en planta y servicios de alimentación.
- Caracterización de plagas.

- Documentación del procedimiento para el Control integrado de plagas.
- Capacitación del personal.
- Seguimiento continuo del programa Control integrado de plagas. .
- Verificación y evaluación del programa.

### 3.4 DEFINICIONES

**ASPERSIÓN:** Es un tipo de aplicación en la cual los productos líquidos usados para el control de plagas son diseminados en pequeñas gotas que alcanzan a llegar a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso, el equipo usado para tal fin es una bomba de aspersión.

**CEBO:** Mezcla de un producto alimenticio con un producto Rodenticida para atraer y combatir las plagas.

**PLAGA:** Que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

**COLONIZACIÓN:** La colonización está fundamentada en las adaptaciones que presentan los organismos y que les permiten la dispersión para invadir nuevos hábitats; las especies o poblaciones que son colonizadoras, presentan una gran capacidad adaptativa.

**CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS:** Estrategia que utiliza diferentes técnicas de control biológico, químico y físico, complementarios entre sí que tienen como prioridad evitar o reducir el daño que ocasiona una o más plagas.

**CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y/O VECTORES:** Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantienen la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal.
**DESINFESTACIÓN:** Procedimientos de erradicación de plagas encaminados a evitar la prevalecía de estas en los interiores de las áreas de elaboración.

**DESINSECTACIÓN:** es la acción de eliminar insectos, por medios químicos, físicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

**DESRATIZACIÓN:** Acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánico o químico.

**FUMIGACIÓN:** Se considerará como fumigación a las técnicas de saneamiento consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de plagas y microorganismos de efectos nocivos para la salud del hombre.

**GRADO DE INFESTACIÓN:** Cantidad de población por unidad de metro cuadrado.

**INFESTACIÓN:** Presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

**INSECTICIDA:** Producto para controlar las poblaciones de insectos.

**PLAGA:** Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

**PLAGUICIDAS:** Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nemátodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica. La definición también incluye los productos utilizados como defoliantes, reguladores fisiológicos, feromonas y cualquier otro producto que a juicio de los Ministerios de Salud o de Agricultura se consideren como tales.

**REPRODUCCIÓN:** La reproducción es el proceso mediante el cual se generan nuevos seres vivos a partir de los organismos ya existentes.

**RESIDUO:** Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica. El término "residuo de plaguicida" incluye tanto los residuos de procedencias desconocidas o inevitables (por ejemplo, ambientales), como los derivados de usos conocidos de la sustancia química.

**RIESGO:** Probabilidad de que un plaguicida cause un efecto nocivo en las condiciones en que se utiliza.

**RODENTICIDA:** Producto químico utilizado para el control de roedores.

**TOXICIDAD:** Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

**USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS:** Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias, tales como síntesis, experimentación, importación, exportación, formulación, transporte, almacenamiento, distribución, expendio, aplicación y disposición final de desechos o remanentes de plaguicidas.

**VERIFICACIÓN:** Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

## 3.5 REQUISITOS LEGALES

**Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.**

**Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.-** Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

**Articulo 29.-** El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

**c**. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

**Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.**

**Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento**- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

**CONTROL DE PLAGAS**: las plagas deben ser objeto de control específico, el cual debe conservar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

**Normatividad uso y manejo de plaguicidas:**

**4.3.1. Decreto 1843 de Julio 22 de 1991.** Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y IX de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

**4.3.2. Código internacional de conducta para distribución y utilización de plaguicidas de la FAO.**

**3.6. RESPONSABILIDADES**

**Gerente general:** aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del Control Integrado de Plagas.

**Área de Calidad:** Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento del control de plagas. Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las medidas de prevención.

**Área de Compras:** Gestionar con el proveedor prestador del servicio el cumplimiento de los contractuales y la documentación legal establecida.

**Área administrativa:** Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en el procedimiento control de plagas dentro de los servicios de alimentación.

**Colaboradores:** Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de control de plagas, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

**3.7. PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS**

**REQUISITOS GENERALES**

Dentro del plan de saneamiento se encuentra el control integrado de plagas.

La importancia de este programa, radica en que las plagas representan un riesgo sanitario y atentan contra la inocuidad del producto, ya que éstas son responsables de un gran número

de ETAS (Enfermedades Transmitidas por los alimentos) y de pérdidas económicas por la destrucción de alimentos contaminados.
Con este programa, se busca controlar y/o reducir las plagas a niveles poblacionales lo más cercano a cero, tanto en el área perimetral como al interior de la planta y de los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

### 3.7.1 ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

**3.7.2 PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO:** la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos:

- Aprobado por la Secretaria Distrital de Salud.
- Personal técnico capacitado en manejo seguro de plaguicidas de uso en salud pública.

**3.7.3 DIAGNÓSTICO INICIAL E IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGO:** en esta etapa se determina la posibilidad de presencia de plagas, sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación, para lo cual el proveedor del servicio envía el Informe de Diagnóstico.

**3.7.4 CARACTERIZACIÓN DE PLAGAS**: se tiene en cuenta las variables que pueden favorecer la presencia de plagas como son: el entorno, las condiciones climáticas, condiciones locativas, y el tipo de actividad a desarrollar.
El tipo de plagas que se pueden presentar son:

- Insectos voladores: Mosca doméstica.
- Insectos rastreros: Cucaracha, hormigas.
- Roedores: Rata de tejado, Rata de alcantarilla y ratón doméstico.

Las características de las plagas se encuentran en el formato.

### 3.7.5 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Dentro de las medidas ejecutadas para el control integrado de plagas, en la planta y los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADLYS**., se encuentran:

1. Barreras físicas, que controlan y/o impiden la incidencia de plagas y animales en el interior de la infraestructura.
2. Mantenimiento y limpieza de los exteriores de la edificación.

3. Eliminación en los alrededores de todo tipo de objetos como escombros, material en desuso, y chatarra que faciliten el refugio de las plagas.
4. Controlar empozamientos en áreas de proceso.
5. Ejecución e implementación del procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de esta manera se evita que obtengan alimento.
6. Recolección, disposición y manejo adecuado de los residuos sólidos, en el área y/o cuarto de residuos.
7. Recolección de plagas muertas después del control químico.
8. Evitar entrada de plagas por medio de puertas herméticas, rejillas y mallas en las posibles vías de ingreso al área de proceso.
9. Verificación constante de exteriores e interiores.
10. Instalación de trampas físicas tipo (cintas engomadas, trampas adherentes, tablillas engomadas, trampas cebaderos, ultrasonido, etc.) en exteriores y en áreas de proceso, cuando aplique según el entorno.
11. Revisión de cajas, mercancía y/o insumos que llegan al establecimiento.
12. Saneamiento del establecimiento con la implementación del programa de Manejo integral de residuos líquidos y sólidos y de los procedimientos de limpieza y desinfección.
13. Generación de la cultura de higiene y no basuras en el establecimiento.
14. Revisión de materias primas, insumos, equipos y demás elementos que lleguen al establecimiento.
15. Aplicación de productos químicos de buena res dualidad, durante el periodo de tiempo que especifica el fabricante.

## 3.8 CONTROL HIGIÉNICO

Este control comprende:

- Realizar limpieza de exteriores.
- Controlar empozamientos en áreas internas y externas.
- Realizar recolección y disposición de residuos sólidos en los recipientes con tapa designados para ese fin.
- Verificar el almacenamiento de los residuos sólidos en el área y/o cuarto de residuos
- Verificar limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso, incluyendo unidades sanitarias y vestier.

| FRECUENCIA | RESPONSABLE | REGISTROS | ACCIONES CORRECTIVAS |
|---|---|---|---|
| Diariamente se realiza la verificación de limpieza y orden en áreas de proceso y el manejo de residuos líquidos y sólidos. | Líder HSEQ, Jefe de planta, Administradores, Nutricionistas. | Verificación POES | Cuando se detecta una No Conformidad, durante la verificación de limpieza y orden, se procede a realizar la limpieza del área o de las áreas que presenten el incumplimiento. |

## 3.9 CONTROL FÍSICO

- Se establecen barreras físicas en los sitios que pueden ser potenciales vías de ingreso de plagas.
- Se colocan mallas en las ventanas, agujeros, claraboyas o huecos, ventiladores, impidiendo el paso de los insectos, pájaros y roedores.
- Se colocan rejillas en desagües o sifones para impedir el acceso de roedores e insectos rastreros.
- Se sellan huecos en las paredes.
- Se resana y se sella aberturas en los pisos o cualquier otra deformidad de pisos.
- Permanecen cerradas todas las puertas que comuniquen al interior de las áreas de proceso.
- La abertura entre las puertas y el piso son máximo de un (1) centímetro, esto permite menos incidencia de los insectos rastreros en el interior de las áreas de proceso.

| FRECUENCIA | MONITOREO Y VERIFICACIÓN | ACCIONES CORRECTIVAS |
|---|---|---|
| Diariamente se realiza la inspección de exteriores y de las instalaciones. | Diariamente el líder HSEQ, Jefe de planta, Administrador y/o Nutricionistas, verifica la integridad física y la correcta disposición de estas barreras. Verifica que las puertas de acceso al interior de las áreas de proceso o cualquier otra abertura como ventanas, estén completamente cerradas y estas tengan sistema de cierre automático, que permita mantener aislado el interior de las áreas con el exterior. | Una vez detectada la falta de continuidad e integridad en las barreras físicas, el responsable de la operación debe informar al área de mantenimiento mediante correo electrónico para realizar el correctivo correspondiente. |

## 3.10 CONTROL QUÍMICO

Básicamente el control químico se hace con la aplicación de productos químicos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

**NOTA IMPORTANTE:** Estos agentes químicos deben ser Categoría toxicológica III, y estar debidamente avalados por las autoridades competentes entre ellos para el territorio Colombiano el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

**3.10.1 PROCEDIMIENTO:** La empresa externa en las visitas de control y seguimiento aplica el agente insecticida elegido, en todas las áreas componentes de la planta e igualmente en alrededores. Haciendo énfasis en aquellas áreas problemas, especialmente donde se detecte mayor incidencia y prevalencia de plagas.
Los productos insecticidas se rotan cada seis (6) aplicaciones para evitar inmunidad o resistencia de las plagas a los productos.

| FRECUENCIA | MONITOREO Y VERIFICACIÓN | ACCIONES CORRECTIVAS |
|---|---|---|
| La actividad de control se realiza según el cronograma establecido para la planta y los servicios de alimentación. | El área de calidad monitorea el cumplimiento de los cronogramas de fumigación en los servicios de alimentación. | Si se detecta que existe incumplimiento con el cronograma de aplicaciones, el área de Calidad se comunica inmediatamente con la empresa externa contratada, para que se realice la aplicación en un tiempo no mayor a 24 horas. |

## 3.11 CONTROL FÍSICO DE ROEDORES

Igual que los insectos el mejor control para los roedores son las barreras Físicas, las cuales son efectivas sobre todo en este tipo de plagas.

**3.11.1PROCEDIMIENTO:** la empresa mantiene la integridad de los componentes estructurales de la planta y servicios de alimentación para evitar el acceso de este tipo de plagas. Toda ventana o abertura al exterior debe es cubierta por mallas.
Todo hueco en pisos o paredes igualmente se sellan para impedir el acceso.
Los sifones y desagües están protegidos por rejillas que eviten el acceso de los roedores.
Las puertas y ventanas permanecen tanto en el tiempo de actividad (producción cargue, etc.) como en el tiempo de inactividad, cerradas; esto imposibilita el acceso de los roedores.

| FRECUENCIA | MONITOREO Y VERIFICACIÓN | ACCIONES CORRECTIVAS |
|---|---|---|
| Constantemente estas barreras físicas deben permanecer operantes, su integridad debe ser monitoreada para permitir su efectividad. | Diariamente el Jefe de planta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad y funcionalidad de las barreras físicas, verifica que las mallas estén integras, igualmente que no haya huecos o puertas abiertas que permitan el acceso de las plagas al interior de las áreas de proceso. | Al observarse falta de continuidad en las barreras físicas, huecos abiertos, o grietas en pisos, sifones sin rejillas, se informa al área de mantenimiento, para que realicen el arreglo de estas áreas. |

## 3.12 CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.

Básicamente el control químico de roedores se realiza utilizando cebos o pellets, estos agentes primordialmente son sustancias anticoagulantes, de singular importancia; igualmente debe hacerse la rotación de los productos, puesto que al igual que los insectos estos roedores crean resistencia a los agentes químicos, los roedores pueden hacer resistencia por:

**APRENDIZAJE:** los individuos relegados son obligados a consumir sustancias nuevas y si en un pequeño lapso de tiempo mueren, el resto de la población de roedores no consume el producto.

**RESISTENCIA ENDÓGENA:** resistencia por subdosis de los productos anticoagulantes estimulando la producción de la vitamina K1 en el intestino, creando la resistencia al producto.
Estas resistencias no se heredan, por lo tanto es aconsejable utilizar raticidas unidosis en un solo bocado.
Utilizar sustancias anticoagulantes de categoría toxicológica III –levemente tóxicas al humano, y aprobadas por la autoridad competente.

**3.12.1 PROCEDIMIENTO:** aplica sólo para servicios de alimentación en áreas rurales.

- Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 $m_2$ en los alrededores del casino.
- Cada cebadero o comedero contienen los gramos recomendados por los fabricantes.
- Dentro de las salas de beneficio y desposte no se instalan cebaderos o comederos.
- Semanalmente se inspeccionan las estaciones para verificar la actividad de los roedores en el establecimiento.
- La empresa externa realiza el cambio de los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad de los roedores.

| FRECUENCIA | MONITOREO Y VERIFICACIÓN | ACCIONES CORRECTIVAS |
|---|---|---|
| Semanalmente se realiza inspección de las estaciones para verificar la actividad de los roedores.<br>En cada control y cada monitoreo, la empresa externa revisa las estaciones y cambia los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad. | El Coordinador Ambiental y el equipo de Calidad, monitorea esta actividad e igualmente la programa para que se realice en el tiempo establecido, verifica que las actividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamente colocado. | Si las actividades de control de roedores no se han realizado en el tiempo establecido, inmediatamente el jefe de planta realiza esta labor con el personal técnico externo encargado. Igualmente si el producto no fue técnicamente colocado, está labor se repite en su presencia. |

**3.13. ELIMINACIÓN DE LOS RATONES:** Los ratones muchas veces al morir envenenados, mueren en sitios que son muy difíciles de alcanzar, causando un olor muy desagradable. Cuando recoja un ratón muerto o sus excrementos seguir el siguiente procedimiento:

- Usar guantes
- Preparar solución desinfectante con cloro o amonio cuaternario
- Rociar en los roedores muertos, las trampas, los excrementos y las áreas donde encontró todo esto usando atomizador con solución desinfectante.
- No barrer ni aspirar los excrementos hasta que haya rociado el área con desinfectante. Si barre o aspira el excremento seco, el polvo, que tiene virus, se quedará en el aire.
- Lavar el área con detergente y luego aplicar más desinfectante
- Ponga los roedores muertos y/o los excrementos en una bolsa de plástico y séllela.
- Después, ponga esta bolsa dentro de otra, séllela, y tírela a la basura.

## 3.14 SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

El control químico que se utiliza en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., es con sustancias aprobadas, registradas por el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.

Los productos químicos y/o sustancias, nombre comercial, dosis, método de aplicación, sitios de aplicación, equipos de aplicación y precauciones se encuentran en las tablas de sustancias.

## 3.15 MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Las plagas prefieren lugares cálidos, tranquilos y que no los molesten, por eso es importante tener en cuenta dos aspectos muy importantes para la prevención general: Primero, se evita que obtengan alimento; esto se logra a través de un correcto programa de limpieza y desinfección.

El no dejar residuos de alimentos, u otro material orgánico que sirva de alimento. Segundo, de manera muy importante se evita el acceso a la planta de proceso. Esto básicamente a través de barreras físicas.

Otras medidas preventivas:

- Controlar que no se almacenen comidas, ni ropas sucias, trapos en casilleros y baños, se evita las condiciones antihigiénicas.
- Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.
- Mantener limpias y ordenadas todas las áreas incluyendo áreas exteriores.
- Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas son recogidas.
- Eliminar aguas sucias y estancadas.
- Garantizar el ajuste automático de puertas, marcos sin hendiduras, ni espacios.
- Mantener las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- Controlar ambientes muy húmedos.
- Eliminar condiciones o lugares donde puedan reproducirse, o destruirlas en alguna parte de su ciclo de vida.
- Realizar limpiezas profundas y minuciosas en todas las áreas, evitando así las acumulaciones de polvo, grasa o cualquier alimento donde se pueda reproducir.
- Mantener tapados los recipientes de las basuras.
- Recolectar periódicamente las basuras.
- Eliminar material inservible u equipos que faciliten su albergue o reproducción.
- Eliminar vegetación que pueda albergar plagas
- Con la recogida de basuras y existencia de recipientes adecuados para basuras, no existe razón para que estos residuos tan atrayentes para los insectos y roedores se dejen descomponer destapados en cualquier lugar.

- Una limpieza total y la ausencia de restos de alimentos consiguen que haya menos atracción de insectos, lo mismo la ausencia de áreas de mayor humedad y temperatura.

### 3.16. MONITOREO

Se realiza de dos maneras:

- En sitio: mediante inspecciones semanales para detectar actividad de plagas, la cual se registra en el formato Monitoreo de presencia de plagas.
- Mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación in situ, y el cronograma de cada centro de servicio.

### 3.17. REGISTROS

| REGISTRO | QUIÉN ARCHIVA | DÓNDE ARCHIVA | CÓMO ARCHIVA | TIEMPO | DESCARTE |
|---|---|---|---|---|---|
| Diagnóstico inicial | Líder de la operación | Centro servicio | AZ de registros | Durante tiempo contrato centro servicio. | Archivo muerto |
| Cronograma de fumigación | Líder de la operación | Centro servicio | AZ de registros | Anual | Archivo muerto |
| Registros de fumigación | Líder de la operación | Centro servicio | AZ de registros | Anual | Archivo muerto |
| Monitoreo de presencia de plagas | Líder de la operación | Centro servicio | AZ de registros | Mes anterior/Mes actual | Archivo muerto |

## 3.18. VALIDACIÓN

El programa de control integrado de plagas se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

## 4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

## 4.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

### 4.1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
• Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

## 4.2 ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** y a los sistemas de almacenamiento del mismo.

## 4,3 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se denomina agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible, potare = beber) al agua "bebi-ble" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enferme-dades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo humano según unos estándares de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales.
En la Unión Europea la normativa 98/83/EU establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, etc., además de los gérmenes patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6,5 y 8,5.

## 4.4 PROCEDIMIENTO

**FUENTES DE AGUA**: El agua potable que se utiliza en el Restaurante proviene de las diferentes entidades públicas según cada municipio o ciudad donde se realice los trabajos.

**USOS DEL AGUA:** El agua que se suministra a **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se utiliza para el alistamiento y preparación de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios, como el uso de los baños.

**TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN: CERQUERA D EBEDOYA GLADYS**, no utiliza ningun medio químico y/o físico para la potabilización del agua.

**ALMACENAMIENTO DEL AGUA**

Número de tanques: uno (1) plásticos
Capacidad: 500 litros
Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos (02) veces al año.
Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran se-gún el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto):

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de an-elación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegú-ese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: micro-organismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones

## 5 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS

### 5.1. OBJETIVO

Establecer los programas y procedimientos que hacen parte de los lineamientos establecidos para cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos, garantizando condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

### 5.2. ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**.

### 5.3. DEFINICIONES

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

**ALIMENTO ADULTERADO**: El alimento adulterado es aquel:

**a.** Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

**b.** Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

**c.** Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.

**d.** Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

**ALIMENTO ALTERADO**: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

**ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA**: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

**ALIMENTO FALSIFICADO**: Alimento falsificado es aquel que:

**A**. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

**B**. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

**C.**No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

**ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**AMBIENTE**: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**BIOTECNOLOGIA DE TERCERA GENERACION:** Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las celulas para la obtención de alimentos.

**CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

**DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**DISEÑO SANITARIO:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

**EMBARQUE**: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

**EQUIPO**: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

**EXPENDIO DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

**FÁBRICA DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**INFESTACION:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

**INGREDIENTES PRIMARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

**INGREDIENTES SEGUNDARIOS**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

**LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**PROCESO TECNOLOGICO**: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

**REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

**SUSTANCIA PELIGROSA:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

**VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

## 5.4. REQUISITOS LEGALES

**DECRETO 3075 DE 23 DE DICIEMBRE DE 1997.**

La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:

**A.** todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

**B**. todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

**C.** Los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

**D.** A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

**RESOLUCIÓN 2674 DE 22 DE JULIO DE 2013**

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

## 5.5. RESPONSABILIDADES

**GERENTE GENERAL:** aportar el recurso económico para la implementación y aplicación de los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

**ÁREA DE CALIDAD:** Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las BPM, Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las BPM.

**ÁREA DE COMPRAS:** Verificar y validar con los proveedores

**ÁREA ADMINISTRATIVA:** Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en la normatividad legal vigente con respecto a las BPM.

**COLABORADORES:** Ejecutar las actividades descritas en los procedimientos que hacen parte de las BPM.

### 5.6. CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS

Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el título II del Decreto 3075 de 1997.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de Alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos

### ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

Es la persona que con sus conocimientos y destrezas transforma las materias primas en un alimento placentero para comerlo, y con los contenidos nutritivos, de calidad e inocuidad requeridas.

El manipulador es responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de esos productos o alimentos

### PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

La actitud responsable al manipular alimentos es definitiva para evitar enfermedades.

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de con-tacto con esté.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con las siguientes requisitos: de color claro que per-mita visualizar fácilmente su limpieza;
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se de-be usar cubiertas para éstas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

## LAVADO DE MANOS

Esta es una actividad importante y necesaria que se debe aplicar en todo momento que se requiera por parte del manipulador de alimentos, y toda persona que tenga un contacto directo o indirecto sobre los productos o alimentos

A continuación se describe el método adecuado para el lavado de manos, el cual deberá ser aplicado por todo manipulador de alimentos que labore en el Empresa

1. ***Humedezca sus manos con abundante agua y hasta los codos***




2. ***Aplique jabón desinfectante***



3. ***Use un cepillo limpio para sus uñas***



4. ***Frote sus manos, en especial las hendiduras de sus dedos***



5. ***Enjuague sus manos con abundante agua. no deje residuos de jabón***



6. ***Utilice papel secante o secador para secar sus manos***



## 6.CONTROL DE CAMBIOS

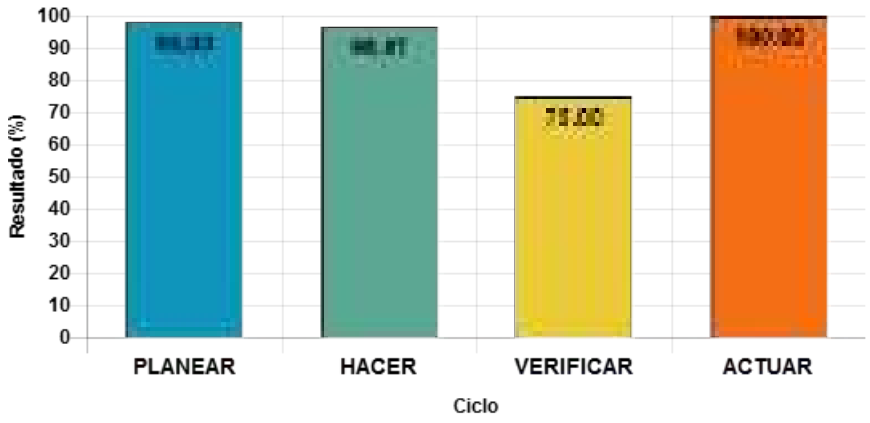
| Versión | Control de Cambio |
|---|---|
| 0 | Se crea documento |
| 1 | Modificación código de colores para manejo de residuos |
| 2 | Actualización de formatos |

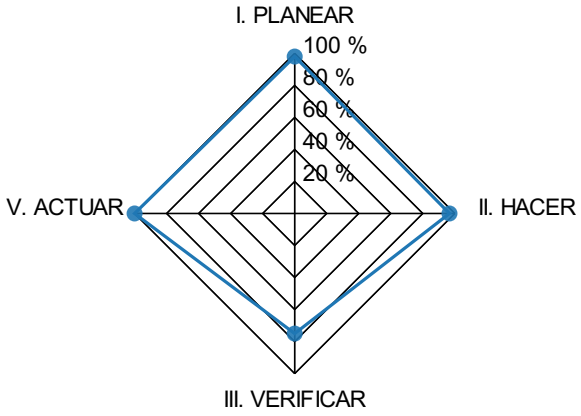
| **CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA** | **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** |
|---|---|
| Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional | Representante Legal |
| **ELABORO** | **REVISO Y APROBÓ** |

# CONSTANCIA

**Positiva Compañía de Seguros S.A.**, hace constar que la empresa **Gladys Cerquera De Bedoya** , identificada con **NI 36147801** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **22/10/2021** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2020** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **II** y obteniendo un resultado del **96,25%**, **ACEPTABLE**.

## Resultados Evaluación por Ciclo

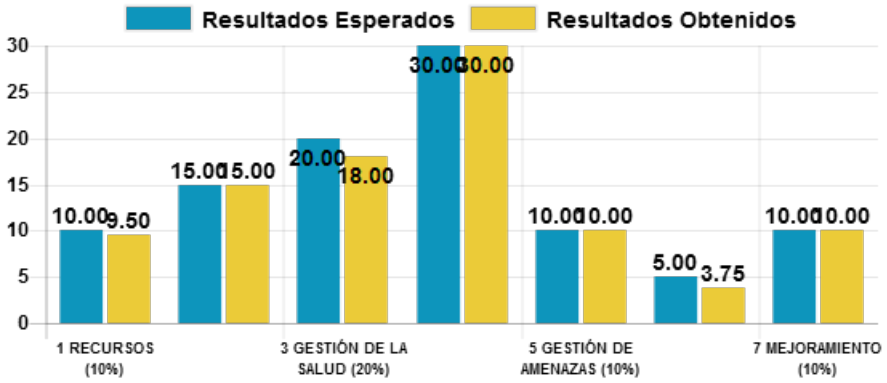



| CICLO | RESULTADO ESPERADO | RESULTADO OBTENIDO | PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO |
|---|---|---|---|
| **PLANEAR** | 25,00% | 24,50% | 98,00% |
| **HACER** | 60,00% | 58,00% | 96,67% |
| **VERIFICAR** | 5,00% | 3,75% | 75,00% |
| **ACTUAR** | 10,00% | 10,00% | 100,00% |
| **TOTAL** | **100%** | **96,25%** | **96,25%** |

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

## Resultados Evaluación por Estándar




| ESTANDAR | | RESULTADO ESPERADO | RESULTADO OBTENIDO | PORCENTAJE DEL ESTANDAR EVALUADO |
|---|---|---|---|---|
| **PLANEAR** | 1 RECURSOS (10%) | 10,00% | 9,50% | 95% |
| | 2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%) | 15,00% | 15,00% | 100% |
| **HACER** | 3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%) | 20,00% | 18,00% | 90% |
| | 4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%) | 30,00% | 30,00% | 100% |
| | 5 GESTIÓN DE AMENAZAS (10%) | 10,00% | 10,00% | 100% |
| **VERIFICAR** | 6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%) | 5,00% | 3,75% | 75% |
| **ACTUAR** | 7 MEJORAMIENTO (10%) | 10,00% | 10,00% | 100% |
| | | | **TOTAL** | **96,25%** |

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Las actividades a desarrollar de acuerdo a los resultados obtenidos, serán ejecutadas por la empresa como parte de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado.
Fecha de expedición: **22 octubre 2021**.

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/EvaluacionEstandarMinimo/VCEnl?token=iHb2d4Qnpc25bcN8bsoyfw==)

Para verificación de Positiva

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

**POSITIVA**
**Compañía de Seguros S.A.**
**N.I.T 860.011.153-6**

**CERTIFICA**

Verificada la base de datos, el empleador: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA identificado con Nit - 36147801 se encuentra afiliado en POSITIVA Compañía de Seguros S.A. en riesgos laborales, su estado es ACTIVO desde el 11/11/2011 y su actividad económica principal es 2552901 OTROS TIPOS DE EXPENDIO NCP DE ALIMENTOS PREPARADOS con clase de riesgo 2.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202201019137778.

Dada en Bogotá, a los 7 días del mes de septiembre de 2022

MIS_4_1_3_FR15 v_04

Cordialmente

**GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES**
**POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.**



Impreso por Internet el 07/09/2022 02:37:22 p. m.
ISCDC: 07/09/2022 02:37:22 p. m.

CERTIFICA QUE:

El(La) Señor(a) GLADYS CERQUERA DE BEDOYA identificado(a) con CC 36147801 se encuentra afiliado a la EPS en condición de 1° COTIZANTE.

| | |
|---|---|
| Fecha de Activación de | 31/07/2008 |
| Estado de la Afiliación: | ACTIVO |
| IPS: | INSTITUTO DE DIAGNOSTICO MEDICO S.A. IDIME SA SEDE NEIVA CENTRO |
| Categoría: | A |

La presente certificación se expide a solicitud del(de la) interesado(a) en Bogotá para QUIEN INTERESE, a los 7 días del mes de septiembre del año 2022.

La certificación tiene validez de un mes con respecto a la fecha de generación.

Observaciones:

ESTA CERTIFICACIÓN NO APLICA PARA SERVICIOS MÉDICOS.
NO VÁLIDO PARA TRASLADO A OTRA EPS.

Cordialmente,

Gerencia de Afiliaciones
Nueva EPS S.A

# EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
# JOSE ORLANDO CACERES ROJAS

## CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, es pensionada y por lo tanto no está obligada a realizar pago de aporte a pensión, debido a que se encuentra exonerada.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento el veintidós (22) de agosto de 2022 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

Neiva, 22 de agosto de 2022

Señora:
**ESPERANZA PASCUAS PERDOMO**
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.3657383
Centro de Formación Agroindustrial
Regional Huila
Campoalegre

**Asunto:** Certificación ingreso base de cotización a seguridad social.

Yo, **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, identificada con la C.C. No 36.147.801 de Neiva Huila, persona natural, ejecuté en el período comprendido entre el 22 de julio al 21 de agosto de 2022 cuyo objeto es Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila., certifico bajo la gravedad de juramento y asumo todas las responsabilidades que se deriven de la información que a continuación relaciono:

| No ítem | DESCRIPCIÓN | VALOR |
|---|---|---|
| 1 | Valor ejecutado del contrato No. CO1.PCCNTR.3657383 | $ 70.462.924 |
| 2 | Expensas necesarias que cumplen con los requisitos del artículo 107 del Estatuto Tributario y por ende se descuentan del valor ejecutado del contrato CO1.PCCNTR.3657383, son: | $ 65.530.519 |
| 3 | Ingreso sobre el valor ejecutado del contrato No CO1.PCCNTR.3657383 (Ítem 1 menos ítem 2) | $ 4.932.405 |
| 4 | Ingreso base de cotización en cumplimiento del artículo 135 de la ley 1753 de 2015, (*Ítem 3*40%* ) | $ 1.972.962 |

(*En caso que el remanente del valor ejecutado luego de las deducciones de ley sea menor a un (01) salario mínimo legal mensual vigente el ingreso base de cotización debe ser* el valor de este salario mínimo) Sin otro motivo particular



NOMBRE: **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
C.C. No. 36.147.801 de Neiva Huila
DIRECCIÓN: Carrera 48 No 6-159
CIUDAD Y DEPARTAMENTO: Neiva - Huila
TELÉFONO DE CONTACTO: 320 411 3279

REGIONAL HUILA
Centro de Formación Agroindustrial

CERTIFICACION

La Líder del Programa de Fomento del Bienestar y Liderazgo del Aprendiz del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura CERTIFICA que Gladys Cerquera de Bedoya, con NIT 36.147.801-6, en cumplimiento del Contrato No. CO1.PCCNTR.3587211, suministró desde el 22 de julio al 21 de agosto de 2022, la siguiente prestación de servicios de Alimentación:

| Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio | Cantidad | Precio Un. | Total |
|---|---|---|---|
| Desayuno aprendiz 60% | 0 | $ 2.670 | $ 0 |
| Desayuno aprendiz 100% | 2.857 | $ 4.450 | $ 12.713.650 |
| Almuerzo aprendiz 60% | 3.941 | $ 5.220 | $ 20.572.020 |
| Almuerzo aprendiz 100% | 2.472 | $ 8.700 | $ 21.506.400 |
| Cena aprendiz 60% | 0 | $ 3.300 | $ 0 |
| Cena Aprendiz 100% | 2.711 | $ 5.500 | $ 14.910.500 |
| **TOTAL** | | | **$ 69.702.570** |

| Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio | Cantidad | Precio Un. | Total |
|---|---|---|---|
| Desayuno trabajador oficial | 58 | $ 3.783 | $ 219.414 |
| Almuerzo trabajador oficial | 74 | $ 7.310 | $ 540.940 |
| **TOTAL** | | | **$ 760.354** |

| | |
|---|---|
| **TOTAL FACTURA** | **$ 70.462.924** |

**SON: SETENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS VEINTICUATRO PESOS ($ 70.462.924) M/CTE**.

Campoalegre, 22 de agosto de 2022

**ESPERANZA PASCUAS PERDOMO**
Líder Bienestar

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 22 de julio al 21 de agosto de 2022 con el siguiente personal a cargo:

| No | DOCUMENTO | NOMBRES Y APELLIDOS | FECHA INGRESO |
|---|---|---|---|
| 1 | 36147801 | GLADYS CERQUERA | CONTRATISTA |
| 2 | 7693972 | JHON BEDOYA | ADMINISTRADOR |
| 3 | 1007704742 | KAREN TRUJILLO | TECNOLOGO |
| 4 | 1079172363 | ROCIO TOBAR ALVARADO | JEFE DE COCINA |
| 5 | 1.079.172.354 | JENNY BEATRIZ GIRALDO | AUXILIAR COCINA |
| 6 | 1.079.182.387 | LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR | AUXILIAR COCINA |
| 7 | 1.004.062.858 | JAIDER SANTIAGO NARVAEZ PASTRANA | OPERARIO ASEO |
| 8 | 1.004.062.858 | JENNYDFER MARTINEZ REDONDO | AUXILIAR COCINA |
| 9 | 1.079.174.600 | YULY LORENA PENAGOS | AUXILIAR COCINA |

Dado en Campoalegre, 22 de agosto de 2022

**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL