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 agosto al 21 de septiembre 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	$ 492.463.086,00
Valor a cancelar :	$ 67.430.025

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC107 2022 por $ 67.430.025

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 $ 1.001.385

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 $ 66.428.640.

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 Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007

Para constancia se firma en Campoalegre, a los 23 dias del mes de septiembre de 2022, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Supervisor Asignado

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN 22 DE AGOSTO AL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2022	
Regional Huila –	Centro de Formaciòn Agroindustrial “La Angostura”
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	SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA MIL VEINTICINCO PESOS ($ 67.430.025) 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: - 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	Cumple	El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro.

facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. Empleados bien presentados con la debida protección y zapatos adecuados. - 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	Cumple	De conformidad

Formación		
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	Cumple	Documentos adjuntos

médica y certificado de manipulación de alimentos.		
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 exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de	Cumple	La minutas se encuentran soportadas y subidas a SECOP II
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 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	Cumple	Adjunto al informe

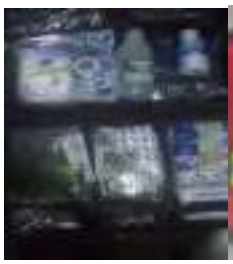
como lo son energético e hídrico.		
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Cumple	Adjunto informe
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 para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Cumple	De conformidad
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: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza 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.	Cumple	De conformidad

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 higienización Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) Componente Ambiental (Manejo integral de residuos)	Cumple	Se verificó bodega soportado con las hojas de seguridad- Se soportan en este informe el componente sanitario y de SST.
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  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	
21/09/2022	GC107	$ 67.430.025	$ 332.136.911	$ 160.326.175	67,44%	150	71,43%

OBSERVACIONES

INFORMACIÒN ADICIONAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	2694	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención
ALMUERZO 60%	3.557	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atenciòn
ALMUERZO 100%	2.534	

		El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atenciòn
CENAS 100%	2.514	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atenciòn
DESAYUNO TRABAJADOR OFICIAL 85%	85	El contrato se está cumpliendo conforme al objeto contractual
ALMUERZO TRABAJADOR OFICIAL 85%	93	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

























Neiva, 23 de septiembre de 2022

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato



INCINERADOS DEL HUILA S.A.S. E.S.P.
Nit. 812.005.241-0

Código: 005-FO-RT-V4
Enero 2 de 2013

No. 46373

RECIBO RESIDUOS O EXCEDENTES INDUSTRIALES

DIA: 26 MES: Septiembre AÑO: 2022 HORA INGRESO: 01 31

GENERADOR: Walis Ingeniería CIUDAD MUNICIPIO: Barrancabermeja

CAMPO O RIG: Lisama VEHICULO: VJH 922

RESPONSABLE DE LA ENTREGA: Jairo Trujillo CARGO: Ingeniero de M

NUMERO DE CELULAR: 3142013119 E-mail:

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)
—	—	—	—	C — G — U —	—	E — I — U —	—	M — P —	—	—

OTROS (Descripción)		Kilos Galones Unidades		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: Monte de Lisama 19.V.22 HORA SALIDA: 01 10

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.
Jairo J. Trujillo Castro	Marlon Medina	

Oficina Principal Neiva: Calle 11 No. 25-42 B/ 7 de Agosto PBX: (098) 8630403 Movil 318 711 0063 - 313 245 3178 E- mail: gcr@incihuila.com.co - incihuilasa@gmail.com
Agencia Florencia: Calle 21 No. 11a - 38 PBX: (098) 4346702 Movil: 314 237 [illegible] E- mail: agenciaflorencia@incihuila.com.co - comercial2@incihuila.com.co
Agencia Villavicencio: Carrera 44B No. 164F Casa 13a Conjunto Bugue Alto PBX: (098) 6606396 Movil: 350 292 6772 E-mail: agenciavillavicencio@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

	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT: 36.147.801-6 FORMATO DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS, ESPECIALES Y ACEITES USADOS	CDBG-FR-41 Version.01

RESPONSABLE INSPECCION _____ CARGO: Tecnologa

FECHA RECOLECCION	HORA	RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIOS (KG)	DESTINO FINAL DE RESIDUOS ORDINARIOS	ACEITES USADOS (KG)	RESIDUOS ESPECIALES (KG)	OBSERVACION	FIRMA
AGOSTO/22/2022	2:38 PM	3,48	centro de acopio	0,01			Karen J. trujillo
AGOSTO/23/2022	2:30 PM	3,15	centro de acopio	0,03		SE RECOLECTA POCO ACEITE USADO YA QUE LAS MAYORIA DE COMIDAS SON PREPARADAS AL HORNO O CON MUY POCO ACEITE	Karen J. trujillo
AGOSTO/24/2022	3:00 PM	6,5	centro de acopio	0,05			Karen J. trujillo
AGOSTO/25/2022	3:10 PM	8,1	centro de acopio	0,03			Karen J. trujillo
AGOSTO/26/2022	2:25 PM	7,05	centro de acopio	0,07			Karen J. trujillo
AGOSTO/29/2022	3:30 PM	6,2		0,6			Karen J. trujillo
AGOSTO/30/2021	2:25 PM	5,1	centro de acopio	0,2			Karen J. trujillo
AGOSTO/31/2022	3:20 PM	6,33	centro de acopio	0,3			Karen J. trujillo
	3:20 PM	8,10	centro de acopio	0,04			Karen J. trujillo
SEP/01/2022	3:35 PM	8,05	centro de acopio	0,2			Karen J. trujillo
SEP/02/2022							
	4:00 PM	7,11		0,5			Karen J. trujillo
SEP/05/2022	2:15 PM	6,17	centro de acopio	0,4			Karen J. trujillo
SEP/06/2022	3:10 PM	7,12	centro de acopio	0,5			Karen J. trujillo
SEP/07/2022	2:50 PM	5,13	centro de acopio	0,01			Karen J. trujillo
SEP/08/2022	2:55 PM	7,1	centro de acopio	0,4			Karen J. trujillo
SEP/09/2022							
	3:40 PM	8,12	centro de acopio	0,04			Karen J. trujillo
SEP/12/2022	3:55 p. m	7,1	centro de acopio	0,3			Karen J. trujillo
SEP/13/2022	4:00 PM	3,15	centro de acopio	0,2			Karen J. trujillo
SEP/14/2022	3:35 PM	6,33	centro de acopio	0,4			Karen J. trujillo
SEP/15/2022	2:55 P	8,19	centro de acopio	0,2			Karen J. trujillo
SEP/16/2022							
	2:55 p. m	7,26	centro de acopio	0,1			Karen J. trujillo
SEP/19/2022	3:50 PM	8,11	centro de acopio	0,02			Karen J. trujillo
SEP/20/2022	4:00 p. m	8,15	centro de acopio	0,02			KAREN J. TRUJILLO

			CDFG-FR-51 Version:0		
SEDE: Restaurante Sena La Angostura.				MES: SEPTIEMBRE 2022	
FRECUENCIA	**TIPO VECTOR EVIDENCIA**	**SI**	**NO**	**DETALLE DECISIÓN TOMADA**	**FIRMA RESPONSABLE**
SEMANA 1	MOSCAS	X			Karen J. Trujillo
	CUCARACHAS		X		Karen J. Trujillo
	HORMIGAS		X		Karen J. Trujillo
	RATAS		X		Karen J. Trujillo
	OTRAS PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	MATERIAL ROIDO		X		Karen J. Trujillo
	SENDA DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
SEMANA 2	MOSCAS	X			Karen J. Trujillo
	CUCARACHAS		X		Karen J. Trujillo
	HORMIGAS		X		Karen J. Trujillo
	RATAS		X		Karen J. Trujillo
	OTRAS PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	Karen J. Trujillo
	MATERIAL ROIDO		X		Karen J. Trujillo

	SENDA DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
SEMANA 3	MOSCAS	X			Karen J. Trujillo
	CUCARACHAS		X		Karen J. Trujillo
	HORMIGAS		X		Karen J. Trujillo
	RATAS		X		Karen J. Trujillo
	OTRAS PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	MATERIAL ROIDO		X		Karen J. Trujillo
	SENDA DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
SEMANA 4	MOSCAS	X			Karen J. Trujillo
	CUCARACHAS		X		Karen J. Trujillo
	HORMIGAS		X		Karen J. Trujillo
	RATAS		X		Karen J. Trujillo
	OTRAS PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
	MATERIAL ROIDO		X		Karen J. Trujillo
	SENDA DE PLAGAS		X		Karen J. Trujillo
VoBo					
OBSERVACIONES: NO SE PRESENTA NINGUN TIPO DE PLAGAS NI ESCREMENTO.					
FIRMA RESPONSABLE: Karen J. Trujillo Castro					

Cdbg	CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION	CDFG-FR-57 Version:0

SEDE: Restaurante
Sena La Angostura

MES: SEPTIEMBRE 2022

INSTALACIONES Y EQUIPOS	FRECUENCIA		
	DIARIA	SEMANA	MENSUAL
PISOS	X		
MESONES	X		
LIMPIONES	X		
ESTUFAS	X		
VAJILLA Y MENAJE	X		
CONGELADORES		X	
CUARTOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION		X	
ESCOBAS TRAPEROS BALDES	X		
TINAS,CANASTILLAS, DEPSENSAS	X		
CANECAS	X		
MESAS Y SILLAS		X	
RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	X		
PAREDES Y TECHOS		X	
MALLAS ANTI-INSECTOS		X	
VENTANAS Y PAREDES		X	
OBSERVACIONES:			
FIRMA RESPONSABLE: Karen J. Trujillo Castro			

	LIMPIEZA Y DESINFECCION EQUIPOS Y AREAS	CDBG-FR-56 Version:0

SEDE: Restaurante Sena la Angostura

DIAS DE SERVICIO			21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
EQUIPOS	PROCESOS	INSUMO	AREA DE PREPARACION, DISTRIBUCION Y CONSUMO																														
MANOS	L&D	JABON DESINFECTANTE		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
FRUTAS Y VERDURAS	L&D			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
MENAJE Y UTENSILIOS	L&D			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
MESAS Y SILLAS	L&D			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
ESTUFA Y CAMPANA	LIMPIEZA	DESENGRASANTE						X							X							X							X				
	LAVADO	JABON POLVO						X							X							X							X				
	ENJUAGUE	AGUA						X							X							X							X				
	DESINFECCIÓN	HIPOCLORITO		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
AREA DE ALAMACENAMIENTO																																	
NEVERA	LIMPIEZA	DESENGRASANTE		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
PAREDES	LAVADO	JABON EN POLVO						X							X							X							X				
PISOS	ENJUAGUE	AGUA						X							X							X							X				
TECHOS	DESINFECCION	HIPOCLORITO						X							X							X							X				
CANASTILLAS	L&D	JABON		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
ESTIBAS	L&D	DESINFECTANTE		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
AREA DE RESIUDOS																																	
CANECAS	L&D	JABON DESINFECTANTE		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
PISOS	L&D			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X
AREA DE SERVICIOS SANITARIOS																																	
SANITARIOS	L&D	JABON DESINFECTANTE																															
LAVAMANOS	L&D																																
PISOS	L&D																																
TECHOS	L&D																																

OBSERVACIONES:

FIRMA SUPERVISOR: Karen J. Trujillo Castro

	REGISTRO PROGRAMA DE AGUA.	CDFG-FR-48 Version:0

SEDE: Restaurantes Sena la Angostura

MES: SEPTIEMBRE DEL 2022

DIAS DE SERVICIO DEL MES	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
PRUEBAS ORGANOLEGTICAS																												
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
COLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
SABOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
TURBIEDAD																												
SIN PARTICULAS	A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A		
PH	7	6,5	6,5	6,5	6,5			6,5	7	7	6,5	7			6,5	6,5	6,5	6,5	6,5			7	6,5	6,5	6,5	7		
COLOR RESIDUAL	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
VoBo																												

OBSERVACIONES: Se realiza la toma en la mañana para así poder confirmar si el agua es apta o no para el consumo

A: APLICA C: CUMPLE N/A: NO APLICA

	REGISTRO CHEQUEO PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	CDFG-FR-56 Version:0

SEDE: Restaurante Sena La Angostura **MES: SEPTIEMBRE 2022**

FRECUENCIA	TIPO VECTOR EVIDENCIA	SI	NO	DETALLE DECISIÓN TOMADA	FIRMA RESPONSABLE
SEMANA 1	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
	Los recipientes de los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Karen Trujillo
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
SEMANA 2	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Karen Trujillo
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
SEMANA 3	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Karen Trujillo
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
SEMANA 4	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Karen Trujillo
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Karen Trujillo
OBSERVACIONES:					
FIRMA DEL RESPONSABLE: Karen J. Trujillo Castro					

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. N° o Nit 52.737941-6

CONSUMIDOR

NOMBRE: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. N° 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 AGOSTO DE 2022 AL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2022		
FECHA	TRABAJADORES OFICIALES	
	DESAYUNOS	ALMUERZOS
lunes, 22 de agosto de 2022	4	4
martes, 23 de agosto de 2022	5	5
miércoles, 24 de agosto de 2022	4	4
jueves, 25 de agosto de 2022	3	4
viernes, 26 de agosto de 2022	4	4
sábado, 27 de agosto de 2022	0	0
domingo, 28 de agosto de 2022	0	0
lunes, 29 de agosto de 2022	5	5
martes, 30 de agosto de 2022	4	5
miércoles, 31 de agosto de 2022	4	4
jueves, 1 de septiembre de 2022	4	4
viernes, 2 de septiembre de 2022	4	4
sábado, 3 de septiembre de 2022	0	0
domingo, 4 de septiembre de 2022	0	0
lunes, 5 de septiembre de 2022	4	4
martes, 6 de septiembre de 2022	4	4
miércoles, 7 de septiembre de 2022	3	5
jueves, 8 de septiembre de 2022	4	4
viernes, 9 de septiembre de 2022	3	4
sábado, 10 de septiembre de 2022	0	0
domingo, 11 de septiembre de 2022	0	0
lunes, 12 de septiembre de 2022	4	4
martes, 13 de septiembre de 2022	4	4
miércoles, 14 de septiembre de 2022	4	5
jueves, 15 de septiembre de 2022	4	5
viernes, 16 de septiembre de 2022	4	5
sábado, 17 de septiembre de 2022	0	0
domingo, 18 de septiembre de 2022	0	0
lunes, 19 de septiembre de 2022	2	2
martes, 20 de septiembre de 2022	2	2
miércoles, 21 de septiembre de 2022	2	2
SUBTOTAL	85	93

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno trabajador oficial	85	$ 3.783	$ 321.555
Almuerzo trabajador oficial	93	$ 7.310	$ 679.830
TOTAL			$ 1.001.385

CUENTA DEL 22 DE AGOSTO 2022 AL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2022 APRENDICES									
FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENAS		TOTAL DESAYUNOS	TOTAL ALMUERZOS	TOTAL CENAS
	100%	60%	100%	60%	100%	60%			
lunes, 22 de agosto de 2022	50	0	103	142	104	0	50	245	104
martes, 23 de agosto de 2022	113	0	122	169	113	0	113	291	113
miércoles, 24 de agosto de 2022	120	0	117	137	114	0	120	254	114
jueves, 25 de agosto de 2022	119	0	106	141	113	0	119	247	113
viernes, 26 de agosto de 2022	86	0	107	122	86	0	86	229	86
sábado, 27 de agosto de 2022	38	0	1	31	38	0	38	32	38
domingo, 28 de agosto de 2022	38	0	2	36	38	0	38	38	38
lunes, 29 de agosto de 2022	100	0	106	152	100	0	100	258	100
martes, 30 de agosto de 2022	104	0	114	152	110	0	104	266	110
miércoles, 31 de agosto de 2022	114	0	126	167	115	0	114	293	115
jueves, 1 de septiembre de 2022	118	0	115	169	115	0	118	284	115
viernes, 2 de septiembre de 2022	108	0	108	128	32	0	108	236	32
sábado, 3 de septiembre de 2022	32	0	2	30	32	0	32	32	32
domingo, 4 de septiembre de 2022	32	0	2	30	32	0	32	32	32
lunes, 5 de septiembre de 2022	102	0	102	133	114	0	102	235	114
martes, 6 de septiembre de 2022	120	0	108	126	113	0	120	234	113
miércoles, 7 de septiembre de 2022	118	0	134	160	114	0	118	294	114
jueves, 8 de septiembre de 2022	117	0	100	122	104	0	117	222	104
viernes, 9 de septiembre de 2022	104	0	108	108	35	0	104	216	35
sábado, 10 de septiembre de 2022	35	0	2	32	35	0	35	34	35
domingo, 11 de septiembre de 2022	35	0	2	32	35	0	35	34	35
lunes, 12 de septiembre de 2022	102	0	104	159	107	0	102	263	107
martes, 13 de septiembre de 2022	107	0	107	178	115	0	107	285	115
miércoles, 14 de septiembre de 2022	106	0	119	181	114	0	106	300	114
jueves, 15 de septiembre de 2022	109	0	100	139	103	0	109	239	103
viernes, 16 de septiembre de 2022	100	0	104	118	24	0	100	222	24
sábado, 17 de septiembre de 2022	24	0	2	19	24	0	24	21	24
domingo, 18 de septiembre de 2022	24	0	2	19	24	0	24	21	24
lunes, 19 de septiembre de 2022	108	0	99	144	103	0	108	243	103
martes, 20 de septiembre de 2022	100	0	107	138	105	0	100	245	105
miércoles, 21 de septiembre de 2022	111	0	103	143	103	0	111	246	103
SUBTOTAL	2.694	-	2.534	3.557	2.514	-	2.694	6.091	2.514

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno aprendiz 60%	0	$ 2.670	$ 0
Desayuno aprendiz 100%	2.694	$ 4.450	$ 11.988.300
Almuerzo aprendiz 60%	3.557	$ 5.220	$ 18.567.540
Almuerzo aprendiz 100%	2.534	$ 8.700	$ 22.045.800
Cena aprendiz 60%	0	$ 3.300	$ 0
Cena Aprendiz 100%	2.514	$ 5.500	$ 13.827.000
TOTAL			**$ 66.428.640**

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	1007077506	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	1081216020	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	1075790818	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	2500681
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	2500681
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	2559566
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	1076983612	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	1075219974	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	2559566

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	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	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	1003052367	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	1075790307	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	1004148444	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	1076968209	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	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	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	1070588996	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	1003859187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
117	SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004052316	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	1023951716	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	1075598060	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	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	1080186674	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

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	2559568
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	1000226705	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	1076904568	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	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	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	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	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 BIOTECNOLOGIA	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

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
190	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3222254056
191	JESÚS DAVID DAZA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Jesus Daza	Jesus Daza	Jesus Daza	Jesus Daza	Jesus Daza	3208826713
192	ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004052519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3153770929
193	MARÍA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Mafe R.	Mafe R.	Mafe R.	Mafe R.		3123880438
194	JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Jose luis	Jose luis	Jose luis	Jose luis	Jose luis	3212127617
195	LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1007704927	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382		Liseth B.	Liseth B.	Liseth B.	Liseth B.	3164392909
196	LAURA VALENTINA ESTRADA	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	laura Estrada	laura E.	laura E.	laura E	laura E.	3219636284

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	sigla	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
188	ANTONIO JOSÉ TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo		3053975595
189	BRAYAN CAMILO CORREA CÓRDOBA	Tarjeta de Identidad	1079173441	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408						3223848045

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
188	ANTONIO JOSÉ TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408						3053975595
189	BRAYAN CAMILO CORREA CÓRDOBA	Tarjeta de Identidad	1079173441	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408						3223848045

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	sigo	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
177	SHAROLD DANIELA CASTAÑEDA CANO	Cédula de Ciudadanía	1004416439	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Sharold	Sharold	Sharold	Sharold		3122736195
178	NIYIRED RINCÓN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1007659827	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Niyireth	Niyireth	Niyireth			3125303049
179	EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO	Cédula de Ciudadanía	1110446384	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Fernando R.	Fernando R.	Fernando R.	Fernando R.		3142737912
180	JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1003865329	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Julian R.	Julian R.	Julian R.	Julian R.		3182226980
181	EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO	Cédula de Ciudadanía	1004149412	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Edna	Edna	Edna	Edna		3202409835
182	AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO	Cédula de Ciudadanía	1003903569	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Amisleyi C.		Amisleyi C.	Amisleyi C.		3224370944
183	MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1075308608	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Maria ARG		Maria ARG	Maria ARG		3164911482
184	NATALIA MAHECHA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1000329121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Natalia M.	Natalia M.	Natalia M.	Natalia M.		3162268265
185	ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004053127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Andres	Andres	Andres	Andres		3178131068
186	LAURA DANIELA GASCA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1004159336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Laura.	Laura.	Laura.	Laura.		3158313177
187	KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Karen	Karen	Karen	Karen		3133659866

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
163	LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Ximena V.	Ximena V.	Ximena V.	Ximena V.		3178054354
164	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Saira Roa		Saira	Saira Roa		3162222925
165	YEISON MORALES GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3212169630
166	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	ANDRES		Andres L.	Andres L.		3177013960
167	LUZ DARY ÁVILA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Luz dary.	Luz Dary A.	Luz Dary A.	Luz Dary A.		3219861825
168	MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE	Cédula de Ciudadanía	1003895325	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Maria Juliana		Maria	Juliana		3108143257
169	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Sebastian J.		Juan se	Juan Sebastian		3105745312
170	LUCY MAR GUMBAYA CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1003953469	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3226148159
171	JUAN DAVID CHARRY MEDINA	Tarjeta de Identidad	1076501594	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan David		Juan charry	Juan David		3044107335
172	THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA	Tarjeta de Identidad	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Thiare Vargas		Thiare Vargas	Thiare Vargas		3132227334
173	DAYANNA MARÍN MORENO	Cédula de Ciudadanía	1004148515	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Dayanna	Dayana M.	Dayana M.	Dayana Marín		3159271448
174	BIBIANA ANDRADE CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885			Bibiana A.	Bibiana A.		3155243655
175	JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Jainer H.		Jainer			
176	JUAN DAVID QUINTERO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079172395	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885			Juan David	Juan David		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Cerropalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostu

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
148	MARLLY LISSETH CORREA CORREA	Tarjeta de Identidad	1083867061	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3208292367
149	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3178958620
151	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3157504867
152	SHIRLY LISEH MUÑOZ BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1003829121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3178377505
153	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203591948
154	LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ	Tarjeta de Identidad	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3163552769
156	YUBERLY RAMÍREZ VERA	Tarjeta de Identidad	1083838246	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3205821990
157	VALENTINA MURCIA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083838158	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3108578154
158	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3026453751
159	JHONATAN ROJAS MARÍN	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3214435423
160	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203971430
162	JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
134	VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1006719154	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Vanessa	Vanessa	Vanessa	Vanessa		3126415538
135	MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO	Tarjeta de Identidad	1079173931	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Naranjo	Naranjo	Naranjo	Naranjo		3226255421
136	JOHAN SEBASTIÁN DUCUARA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1004062359	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Johan	Ducuara	Johan	Ducuara	Ducuara	3216838778
138	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350			Maria P.	Pardo		3112116030
139	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Leydi G	Leydi G	Leydi G	Leydi G	Leydi G	3178746160
140	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Juliana R	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	3156138108
141	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Milena O	Milena O.	Milena O.	Milena O	Milena	3172281157
142	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Laura T.	Laura T.	Laura T.	Laura T.	Laura T.	3182089419
143	WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1084330161	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350		wendy	wendy	wendy		3043941738
145	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Hector G	Hector G		Hector G		3108557671
146	NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1004062069	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3133738361
147	LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO	Cédula de Ciudadanía	1004063144	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Michell	michel	Michel	michel	michelc	3156885536
	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007409001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Francy	Francy	Francy	Franci	Francy	
	MONICA LISETH CURACA	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Monica	Monica	Monica	monica	Monica	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
116	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Karen S.	Karen S.	Karen S.	Karen S.		3202460343
117	PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL	Tarjeta de Identidad	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Paula R.	Paula R.	Paula R.	Paula R.	Paula R.	3127536270
118	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Yuri R.	Yuri R.	Yuri R.	Yuri R.		3213445032
119	BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA	Tarjeta de Identidad	1079173992	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.		3177185880
120	YULIANA TORRES DURAN	Tarjeta de Identidad	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana T.		3224205388
121	DIANA KATERINE PARRA FUENTES	Cédula de Ciudadanía	1120498193	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877		Katerine P.	Katerine P.	Katerine P.		3172783444
122	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.		3105613294
123	DANIELA HERNÁNDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Daniela H.	Daniela H.	Daniela H.	Daniela H.		3125622468
124	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva		3155553810
125	JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMBUS	Tarjeta de Identidad	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.		
126	ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Angie G.	Angie G.	Angie G.	Angie G.		3178604601
127	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						3228433602
128	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian		
129	ANYI TATIANA LOMBANA MAYOR	Cédula de Ciudadanía	1004225398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
112	KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1079172698	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2205495	Karen B.	Karen B	Karen B	Karen B.	Karen B	3108629387

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
88	CRISTIAN SAUL CORTÉS TOLEDO	Cédula de Ciudadanía	1007503132	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366						3107525354
89	NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079179682	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nury SAN	NURY X	NURY X	Nury X	NURY X	3196860422
90	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	Tarjeta de Identidad	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	~~Sebe~~	~~Sebe~~	~~Sebe~~	~~Sebe~~	~~Sebe~~	3115219611
91	DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ	Tarjeta de Identidad	1077224365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Daniel M	Daniel M	Daniel M	Daniel M	Daniel M	3229113913
92	NICOLÁS CUELLAR PALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1076902074	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366		Nicolas C.P	Nicolas C.P	Nicolas C.P.		3177816147
93	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	lina Perez	lina Perez	Lina P.	lina Perez	Lina Perez	3118408582
94	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Stiven C.	Stiven C.	Stiven C.	Stiven C.	Stiven C.	3212843042
95	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Juan D.	Juan D.	Juan D.	Juan D.	Juan D.	3115808709
97	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Yury B.	Yury B	Yury B.	Yury B.	Yury B	3138573651
98	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	Tarjeta de Identidad	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Marolyn	Marolyn	Marolyn	Marolyn	Marolyn	3143378726
99	KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Karen S.	Karen S	Karen S	Karen S.	Karen S.	3125017171
100	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366					Dania S.	3222504528
101	JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1078778263	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366						3187456048
102	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Jusy Olmos	Jusy Olmos	Jusy O	Jusy Olmos	Jusy olmos	3115003165
103	SANDRA LORENA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Sandra G.	Sandra G.	Sandra G.	Sandra G.O	Sandra G.O	3173059033

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMADIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
104	BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ	cédula de Ciudadanía	1003903736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Brayan ✓	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	
105	NICOLÁS ALDANA SANTANA	cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366		Nicolas S.	Nicolas S.	Nicolas S.	Nicolas S.	
106	JUAN DAVID BOTERO	Cédula de Ciudadanía	1081152373	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Botero V. ✓	Botero V.	Botero V.	Botero V.	Botero V.	
107	DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1129844572	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Daner ✓	Daner	Daner	Daner	Daner	
108	NATALIA LUGO HERMOSA	cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Natalia L. ✓	Natalia L.	Natalia	Natalia L.	Natalia L.	
109	CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL	cédula de Ciudadanía	1075790160	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Carlos C... ✓	Carlos C...	Carlos C...	Carlos C...	Carlos C...	
111	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366						

	DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ**	**Versión: 02** **Código: GFPI-F-121**

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
78	YARIZELL MEJIA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075319720	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	YARIZELL M.	Yarizell M.	Yarizell M.	Yarizell M.	Yarizell M.	3229787684
79	JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS	Tarjeta de Identidad	1079174411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Joseph S.	Joseph S.	Joseph S.	Joseph S.	Joseph S.	3145715643
80	NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Nelson vargas	Nelson V.	Nelson V.	Nelson V.	Nelson V.	3209871302
81	ALEX FERNANDO BAHAMON	Tarjeta de Identidad	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Alex B.	Alex B.	Alex B.	Alex B.	Alex B.	3143467311
82	FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Frank	Frank	Frank	Frank.		3163585789
84	JESICA YULIET HERRERA LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Jesica.	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.	3126692132
85	FREIDER PEÑA GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1120844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Freider	Freider P.	Freider P.	Freider P.	Freider.	3212823894
86	MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAMRGO	Tarjeta de Identidad	1079173990	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881		miguel		miguel	Miguel	3188231976
87	DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ	cédula de Ciudadanía	1079173256	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881		Dany P.	Dany P.	Dany P.	Dany P.	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
71	JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1007677808	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Felipe	Felipe	Felipe	Felipe	Felipe	3203195933
72	ANA MARÍA FALLA MOLINA	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Ana Maria					3222711326
73	NEYTHAN SABOGAL GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1079172063	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Neythan	Neythan	Neythan	Neythan	Neythan	3126427692
74	SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004062316	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Santiago	Santiago		Santiago	Santiago	3202677951
76	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Kevin Daza	Kevin Daza	Kevin Daza	Kevin Daza		3223763861
77	JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1007503083	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Juan Camilo	Juan Camilo		Juan Camilo	Juan Camilo	3177248254

sga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
59	EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3182730150
60	CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3165750243
61	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349	Jaider S	Jaider S	Jaider S	Jaider S		3138640390
62	JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3104001086
63	FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1081157251	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3229084458
65	SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003903205	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3152552429
66	EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ	cédula de Ciudadanía	1076982080	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
67	JULIE TATIANA CHARRY PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075227869	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
68	YHUREIDY POVEDA DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1006029837	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
69	LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1076989055	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
70	DIANA MARCELA GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1004063176	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
	NIYERED SANCHO PIZO	Cédula de Ciudadar	1007587525	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3103123171

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
45	ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1081152032	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352		Anyi Lorena	Anyi Lorena	Anyi Lorena		3153785022
46	NATALIA LEYTON DUSSAN	Cédula de Ciudadanía	1083839525	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.		3112277953
47	YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1109410369	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Vanesa G.	Vanesa G.	Vanesa G.	Vanesa G.		3126894330
48	HEMBERTH PAZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	76319886	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352			Hemberth C.			3147880497
49	MAYERLY PUENTES PATARROYO	Cédula de Ciudadanía	1007179731	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Mayerly.	Mayerly P.		Mayerly P.		3124784461
50	JUAN DAVID BETANCUR PAJOY	Tarjeta de Identidad	2075791399	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352						3178175054
51	XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1083838076	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Ximena Mallungo	Ximena Mallungo	Ximena Mallungo	Ximena Mallungo		3142935515
52	JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Yenifer Rocio	Yenifer Rocio	Yenifer Rocio	Yenifer Rocio		3203381266
53	KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA	Cédula de Ciudadanía	1083841211	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352						
54	KARENTH TORRES FALLA	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Karenth Torres Falla	Karenth Torres Falla	Karenth Torres Falla	Karenth Torres Falla		
55	JHARY SULEIMA TOVAR FALLA	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Suleima Tovar	Suleima Tovar.	Suleima Tovar.	Suleima Tovar		
56	DEBBIESON JUNIOR SEGURA	cédula de Ciudadanía	1004416337	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Debbieson Segura M.					
57	JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA	cédula de Ciudadanía	1004416393	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Jeremy	Jeremy	Jeremy			
58	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Andrea D.	Andrea P.	Andrea P.	Andrea D.		

sic

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
30	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3204074867
31	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	Tarjeta de Identidad	1079173785	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3187285804
32	JARY LISETH GARAY FAJARDO	Tarjeta de Identidad	1079173006	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3213786092
33	FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3142179208
34	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3103407868
35	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079173847	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3177685127
36	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3202401387
37	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3133573388
38	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3169513524
39	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Tarjeta de Identidad	1075790970	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3112474301
40	WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1079173593	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3124289249
41	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3232807775
42	LEIDY SOFIA OSORIO VERA	Tarjeta de Identidad	1076982512	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3115297469
43	JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1193070798	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						
44	JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ	cédula de Ciudadanía	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
11	DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003050550	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3204708803
12	JHON EDINSON SILVA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079180188	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3174800769
13	LINDA LUCIA OCHOA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1079182525	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3229065702
14	MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS	Cédula de Ciudadanía	1079181853	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3026575786
15	NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ	Cédula de Ciudadanía	1081160079	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3204644844
16	MERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183091	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3187599740
17	MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	107917225	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3138265978
18	JEMIRE GARCÍA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						
19	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1003951716	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3143793371
20	NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1129004822	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3053912275
21	KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO	cédula de Ciudadanía	1077224146	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3133531778
22	CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA	Cédula de Ciudadanía	.1193512987	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						
24	YINA PAOLA CALDON MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1076982193	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						
25	KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838077	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						
27	INGRID YULITZA CORTES MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079172468	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3182868974
28	JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO	Cédula de Ciudadanía	1004063365	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3142958699

sigo

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

- Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
1	ANDERSON OTILIO RODRIGUEZ CUADROS	Cédula de Ciudadanía	1093765537	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3233232079
2	SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062304	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3173079854
3	DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079173517	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3222808717
4	ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075310151	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3204564158
5	MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ	Tarjeta de Identidad	1076501139	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3162475065
6	DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1118020753	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3228048721
7	LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003809279	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3204104329
8	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDOÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3212349744
9	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3216612545

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Argostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
1	Karol tatiana rincón esterling	Cédula de Ciudadanía	1007503122	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2397489						3112270912

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	siga	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
197	VALERIA RAMOS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079172049	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3148045653
198	HEMERSON CAMPOS MORA	Cédula de Ciudadanía	1004149444	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3158651601
199	NICOLAS CERQUERA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1007503413	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3228467385
200	HECTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1003821766	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3143385849
201	UNA MARÍA ALDANA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075790320	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3022832302
202	DANIEL NINCO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1081153559	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3144690174

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
203	DANNA IDETH LISCANO RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1014736273	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Danna.	Danna.	Danna.	Danna.	Danna.	3123432609
204	YURY TATIANA MEDINA VIDAL	Cédula de Ciudadanía	1003810666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana.	3156382431
205	MARLYN AYA YAGUE	Cédula de Ciudadanía	1003810465	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Marlyn A	Marlyn A	Marlyn A	Marlyn A	Marlyn A	3122377207
206	DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1076988209	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3232390015
207	PAULA ANDREA MORENO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1014736512	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Paula	Paola	Paula	Paola	Paula	3165456120
208	MARÍA CAMILA OLAYA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1003815556	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3202456248
209	ABIMELEC DURAN ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1079185582	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3177889507

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	sigo	Versión: 02 Código: GFPI F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
210	EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896195	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Edna D.	Edna D.	Edna D.	Edna D		3108516868
211	DUVÁN MUELAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1061225452	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M	3137685152
212	BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079172876	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Brenda P.	Brenda P.	Brenda P.	Brenda P.		3146054070
213	ANA MARIA CUEVAS TAFUR	Cédula de Ciudadanía	1004344547	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Ana Tafur	Ana Tafur.	Ana Maria T.	Ana maria T.		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 29 de Agosto	Martes 30 de Agosto	Miercoles 31 de Agosto	Jueves 01 de Septiembre	Viernes 02 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
214	MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1075216906	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144393846
215	ESTEFANÍA PASCUAS CARDOSO	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3108128251
216	MARIA CAMILA CHÁVEZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1079173370	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144554161
217	JHON JAIRO PERALTA GUERRA	Cédula de Ciudadanía	1080290292	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3124963717
218	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
219	KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001183403	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3167598695
220	JHON NICOLAS MARÍN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075310190	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3176001750
221	CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO	Cédula de Ciudadanía	43868101	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3002647938
223	INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3223045087
224	DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO	Cédula de Ciudadanía	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3126653557
225	LINA FERNANDA CHARRY VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3168047459
226	JUAN DAVID JOJOA	Cédula de Ciudadanía	1079172866	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
	ANDRES FELIPE ORTIZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	10075267267	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3017105240

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
190	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3222254056
191	JESÚS DAVID DAZA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3208826713
192	ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3153770929
193	MARÍA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3123880438
194	JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3212127617
195	LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1007704927	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3164392909
196	LAURA VALENTINA ESTRADA	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3219636284

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ												Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022												
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura												
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.												
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.												
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%												
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.												
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre		TELÉFONO DE CONTACTO
188	ANTONIO JOSÉ TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2469408	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo.			3053975595
189	BRAYAN CAMILO CORREA CÓRDOBA	Tarjeta de Identidad	1079173441	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2469408							3223848045

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
177	SHAROLD DANIELA CASTAÑEDA CANO	Cédula de Ciudadanía	1004416439	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Sharold	Sharold	Sharold	Sharold		3122736195
178	NIYIRED RINCÓN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1007659827	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723		Niyireth	Niyireth	Niyireth		3125303049
179	EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO	Cédula de Ciudadanía	1110446384	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Fernando R	Fernando R	Fernando	Fernando		3142737912
180	JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1003865329	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Julian R	Julian R	Julian R.	Julian R		3182226980
181	EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO	Cédula de Ciudadanía	1004149412	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Edna	Edna	Edna	Edna		3202409835
182	AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO	Cédula de Ciudadanía	1003903569	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Amisleyi C	Amisleyi C	Amisleyi	Amisleyi C.		3224370944
183	MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1075308608	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Maria R6.	Maria R6		Maria R6		3164911482
184	NATALIA MAHECHA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1000329121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Natalia H	Natalia H				3162268265
185	ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Andres	Andres	Andres	Andres		3178431068
186	LAURA DANIELA GASCA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1004159336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Laura	Laura	Laura	Laura		3158313177
187	KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Karen	Karen	Karen	Karen		3133659866

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigа

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
163	LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Ximena V.	Ximena V.	Ximena V.	Ximena V.		3178054354
164	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Saira Roa		Saira Roa	Saira Roa		3162222925
165	YEISON MORALES GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3212169630
166	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Andres L.		Andres L	Andres L		3177013960
167	LUZ DARY ÁVILA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885			Luz Dary A.	Luz Dary A.		3219861825
168	MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE	Cédula de Ciudadanía	1003895325	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Maria Juan		Maria Juliana			3108143257
169	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan Se.		Juan Sebas.			3105745312
170	LUCY MAR QUIMBAYA CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1003953469	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3225148159
171	JUAN DAVID CHARRY MEDINA	Tarjeta de Identidad	1076501594	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan David		Juan David	Juan David		3044107335
172	THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA	Tarjeta de Identidad	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Thiare Vargas		Thiare Vargas	Thiare Vargas		3132227334
173	DAYANNA MARÍN MORENO	Cédula de Ciudadanía	1004148515	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3159271448
174	BIBIANA ANDRADE CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Bibiana A.		Bibiana A.	Bibiana A.		3155243655
175	JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Jainer H.		Jainer	Jaina H.		
176	JUAN DAVID QUINTERO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079172355	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan David		Juan David	Juan David		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
148	MARLLY LISSETH CORREA CORREA	Tarjeta de Identidad	1083867061	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891					Lisseth C.	3208292367
149	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3178958620
151	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3157504867
152	SHIRLY LISEH MUÑOZ BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1003829121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3178377505
153	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203591948
154	LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ	Tarjeta de Identidad	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3163552769
156	YUBERLY RAMÍREZ VERA	Tarjeta de Identidad	1083838246	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3205811990
157	VALENTINA MURCIA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083838158	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3108578154
158	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3026453751
159	JHONATAN ROJAS MARÍN	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3214435423
160	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203971430
162	JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
134	VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1006719154	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Vanessa	Vanessa			Vanessa	3126415538
135	MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO	Tarjeta de Identidad	1079173931	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	3226255421
136	JOHAN SEBASTIÁN DUCUARA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1004062359	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Ducuara	Ducuara	Ducuara	Ducuara	Ducuara	3216838778
138	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Maria P		Maria Pardo			3112116030
139	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Leydi G		Leydi G	Leydi G	Leydi G	3178746160
140	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	3156138108
141	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Sandra	Milena	Milena	Milena	Milena	3172281157
142	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Laura T	Laura T.	Laura T.	Laura T.	Laura Tovar	3182089419
143	WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1084330161	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3043941738
145	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Hector	Hector	Hector G	Hector G	Hector G	3108557671
146	NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1004062059	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3133738361
147	LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO	Cédula de Ciudadanía	1004063144	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Linda		Linda	Linda	Linda	3156885536
	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Francy	Francy	Francy	Francy	Francy	
	MONICA LISETH CURACA	Cédula de Ciudadanía	1075219873	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Monica	Monica	Monica C	Monica	Monica C.	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sena

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos GDN

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
116	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Karen S.	Karen S	KarenS.	Karen S	KarenS	3202460343
117	PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL	Tarjeta de Identidad	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Paula R.	Paula R.	Paula R.		Paula R.	3127536270
118	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	YURI R.	YURI R.	YURI R.	YURI R.	YURI R.	3213445032
119	BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA	Tarjeta de Identidad	1079173992	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	3177185880
120	YULIANA TORRES DURAN	Tarjeta de Identidad	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana T.	3224205388
121	DIANA KATERINE PARRA FUENTES	Cédula de Ciudadanía	1120498193	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877		Katerine P.	Katerine P.	Katerine P.	Katerine P.	3172783444
122	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	3105613294
123	DANIELA HERNÁNDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Daniela H.	Daniela H.	Daniela H.		Daniela H.	3125622468
124	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	3155553810
125	JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMBUS	Tarjeta de Identidad	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	
126	ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						3178604601
127	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						3228433602
128	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
129	ANYI TATIANA LOMBANA MAYOR	Cédula de Ciudadanía	1004225398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
112	KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1079172698	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2205495	Karen B.	Karen B.	Karen B.	Karen B	Karen B.	3108629387

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
89	NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079179682	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nury X	Nury X	Nury X	Nury X	Nury X	3196860422
90	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	Tarjeta de Identidad	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366						3115219611
91	DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ	Tarjeta de Identidad	1077224366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Daniel M	Daniel M	Daniel M	Daniel M.	Daniel M	3229113913
92	NICOLÁS CUELLAR PALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1076902074	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nicolas C P				Nicolas C.P	3177816147
93	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Lina Perez	Lina Perez	Lina Perez		lina Perez	3118408582
94	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	stiven C.	Stiven C	Stiven C.	Stiven C.	Stiven C.	3212843042
95	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	3115808709
97	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Yury B.	Yury B.	Yury B.	Yury B	Yury B.	3138573651
98	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	Tarjeta de Identidad	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Marolyn	Marolyn	Marolyn	Marolyn	Marolyn	3143378726
99	KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Karen S	Karen S	Karen S	Karen S	Karen S	3125017171
100	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Dania S			Dania S.	Dania S	3222504528
101	JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1078778263	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Juliana					3187456048
102	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Jusy olmos	Jusy olmos	Jusy Olmos	Jusy olmos	Jusy Olmos	3115003165
103	SANDRA LORENA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Sandra G.O	Sandra G.O	Sandra G.O	Sandra G.O	Sandra G.O	3173959033

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
104	BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ	cédula de Ciudadanía	1003903736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Brayan R.	Brayan R.	Brayan R		Brayan R.	
105	NICOLÁS ALDANA SANTANA	cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	NicolasS	NicolasS		NicolasS	NicolasS	
106	JUAN DAVID BOTERO	Cédula de Ciudadanía	1081152373	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Botero V.	BoteroV.	Botero V.	Botero J.	BoteroV.	
107	DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1129844572	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Daner	Daner	Daner	Daner	Daner	
108	NATALIA LUGO HERMOSA	cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.	
109	CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL	cédula de Ciudadanía	1075790160	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Carlos C...	Carlos C...	Carlos C...		Carlos C...	
111	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Mª Elisa	Mª Elisa	Mª Elisa			

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 80%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
78	YARIZELL MEJIA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075319720	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Yarizell	Yarizell M	Yarizell M.	Yarizell M		3229787684
79	JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS	Tarjeta de Identidad	1079174411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Joseph S	Joseph S	Joseph S	Joseph S.		3145715643
80	NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Nelson E.	Nelson E.	Nelson E.		Nelson E.	3209871302
81	ALEX FERNANDO BAHAMON	Tarjeta de Identidad	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Alex B	Alex B.	Alex B.	Alex B.		3143467311
82	FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Frank P.	Frank P.	Frank P.			3163585789
84	JESICA YULIET HERRERA LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.	3126692132
85	FREIDER PEÑA GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Freider	Freider P.	Freider P.	Freider P.		3212823894
86	MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAAMRGO	Tarjeta de Identidad	1079173990	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Miguel S.	Miguel S.	Miguel S.	Miguel S.		3188231976
87	DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ	cédula de Ciudadanía	1079173256	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Dany	Dany	Dany P.	Dany P.		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
71	JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1007677608	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491		Juan D.	Juan D.		Juan D.	3203195933
72	ANA MARÍA FALLA MOLINA	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491						3222711326
73	NEYTHAN SABOGAL GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1079172063	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491		Neythan	neythan		neythan	3126427692
74	SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004062316	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491		Santiago				3202677951
76	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491		Kevin Daza	Kevin Daza			3223763861
77	JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1007503083	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491		Juan Camilo	Juan Camilo		Juan Camilo	3177248254

sigo

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
59	EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3182730150
60	CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3165750243
61	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3138640390
62	JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3204001086
63	FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1081157251	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3229084458
65	SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003903205	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3152552429
66	EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ	cédula de Ciudadanía	1076982080	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
67	JULIE TATIANA CHARRY PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075227869	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
68	YHUREIDY POVEDA DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1006029837	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
69	LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1076989055	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559340						
	NIYERED SANCHO PIZO	édula de Ciudadar	1007587525	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3103123171

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

9 - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
45	ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1081152032	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352			Anyi lorena.			3153785022
46	NATALIA LEYTON DUSSAN	Cédula de Ciudadanía	1083839525	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Natalia L	Natalia L	Natalia L			3112277953
47	YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1109410369	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	VanesaG	VanesaG	Vanesa G.			3126894330
48	HEMBERTH PAZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	76319886	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352						3147880497
49	MAYERLY PUENTES PATARROYO	Cédula de Ciudadanía	1007179731	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Mayerly P	Mayerly	Mayerly P.			3124784461
51	XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1083838076	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Ximena Mallungo	Ximena Mallungo	Ximena Mallungo			3142935515
52	JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Yenifer Rocío					3203381266
53	KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA	Cédula de Ciudadanía	1083841211	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Kevin Yesid	Kevin Yesid	Kevin Yesid			
54	KARENTH TORRES FALLA	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Karenth Torres Falla	Karenth Torres Falla	Karenth Torres			
55	JHARY SULEIMA TOVAR FALLA	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Suleima T.	Suleima T	Suleima T.			
56	DEBBIESON JUNIOR SEGURA	cédula de Ciudadanía	1004416337	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352						
57	JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA	cédula de Ciudadanía	1004416393	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Jeremy Jack					
58	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Andrea P.	Andrea P.	Andrea P.			

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
30	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3204074867
31	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	Tarjeta de Identidad	1079173785	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3187285804
32	JARY LISETH GARAY FAJARDO	Tarjeta de Identidad	1079173006	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3213786092
33	FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3142179208
34	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3103407868
35	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079173847	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3177685127
36	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3202401387
37	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3133573388
38	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3169513524
39	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Tarjeta de Identidad	1075790970	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3112474301
40	WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1079173693	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3124289249
41	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3232807775
42	LEIDY SOFIA OSORIO VEIRA	Tarjeta de Identidad	1076982612	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3115297469
43	JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1193070798	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						
44	JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ	cédula de Ciudadanía	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						

sigo

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — Versión: 02

Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ — Código: GFPI-

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
11	DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003950550	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Danna Rojas	Danna Rojas	Danna Rojas	Danna Rojas		3204708803
12	JHON EDINSON SILVA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079180188	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Jhon Silva	Jhon Silva	Jhon Silva	Jhon Silva		3174800769
13	LINDA LUCIA OCHOA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1079182525	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Linda Ochoa	Linda Ochoa	Linda Ochoa	Linda Ochoa		3229065702
14	MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS	Cédula de Ciudadanía	1079181853	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Maria Suarez		Maria Suarez	Maria Suarez		3026575786
15	NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ	Cédula de Ciudadanía	1081160079	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Nicolás Yañez		Nicolás Yañez	Nicolás Yañez		3204644844
16	MERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183091	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Yohana R.		Yohana R.	Yohana R.		3187599740
17	MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982193	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Maidy R.		Maidy R.	Maidy R.		3138265978
18	JEMIRE GARCÍA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079172275	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Jemire G.		Jemire G.	Jemire G.		
19	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Judy Lemus		Judy Lemus	Judy Lemus A		3143793371
20	NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1003951716	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Natasha T.		Natasha T.	Natasha T.		3053912275
21	KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO	Cédula de Ciudadanía	1129004822	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Karla G.		Karla G.	Karla G.		3133531778
22	CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA	Cédula de Ciudadanía	1077224146	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Cris Leiny		Cris Leiny C.	Cris Leiny C.		
24	YINA PAOLA CALDON MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838447	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Yina P.		Yina P.	Yina P.		
25	KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838077	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Karen Y.			Karen Y.		
27	INGRID YULITZA CORTES NUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079172468	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Yulitza C.		Yulitza C.	Yulitza Cortes		3182868074
28	JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO	Cédula de Ciudadanía	10040633365	TÉCNICO EN AUISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566	Juan David		Juan David	juan David		3142958699

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

- Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
1	ANDERSON OTILIO RODRÍGUEZ CUADROS	Cédula de Ciudadanía	1093765537	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488					Anderson Rodriguez	3233232079
2	SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062304	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488		Santiago		Santiago	Santiago	3173079854
3	DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079173517	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488		Vanessa	Vanessa	Vanessa	Vanessa	3222808717
4	ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075310151	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488	Andres F.		Andres F.		Andres F.	3204564158
5	MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ	Tarjeta de Identidad	1076501139	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488		Marlon David	Marlon David	Marlon David	Marlon David	3162475069
6	DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1118020753	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488	Dayana	Dayana		Dayana	Dayana	3228048721
7	LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003809279	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3204104329
8	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDOÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488		Sebastián	Sebastián	Sebastián		3212349744
9	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488					Paula	3216612545

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ											Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022											
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura											
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.											
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.											
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%											
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.											
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
1	Karol tatiana rincón esterling	Cédula de Ciudadanía	1007503122	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2397489		Karol		Karol	Karol	3112270912

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ												Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022												
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura												
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.												
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.												
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%												
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostara con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.												
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
197	VALERIA RAMOS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079172049	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Valeria R.	Valeria Ram		Valeria Ramos	Valeria Ramo	3148045693
198	HEMERSON CAMPOS MORA	Cédula de Ciudadanía	1004149444	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Hemerson C.	Hemerson C.	Hemerson C.	Hemerson C.	Hemerson C.	3158651601
199	NICOLAS CERQUERA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1007503413	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Nicolas C.	Nicolas C.			Nicolas C.	3228467385
200	HECTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1003821766	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3143385849
201	LINA MARÍA ALDANA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075790320	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740			Lina Aldana		Lina Aldana	3022832302

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
203	DANNA IBETH LISCANO RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1014736273	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Danna.	Danna.	Danna.	Danna.	Danna.	3123432609
204	YURY TATIANA MEDINA VIDAL	Cédula de Ciudadanía	1003810666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	3156382431
205	MARILYN AYA YAGÜE	Cédula de Ciudadanía	1003810465	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Marilyn	Marilyn A.	Marilyn	Marilyn A.	Marilyn A.	3122377207
206	DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1076988209	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3232396015
207	PAULA ANDREA MORENO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1014736512	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Paula	Paula	Paula	Paula	Paula	3165456120
208	MARÍA CAMILA OLAYA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1003815556	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747			Mª Camila	Mª Camila	Mª Camila	3202456248
209	ABIMELEC DURAN ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1079186582	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3177889507

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	siga	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
210	EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896195	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Edna D.	Edna Diaz	Edna Diaz		Edna Diaz	3108516868
211	DUVÁN MUELAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1061225452	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.		3137685152
212	BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079172875	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Natalia P.	Natalia P.	Natalia P.	Natalia P.	Natalia P.	3146054070
213	ANA MARIA CUEVAS TAFUR	Cédula de Ciudadanía	1004344547	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Ana M.		Ana Maria		Ana Maria	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social o inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 05 de Septiembre	Martes 06 Septiembre	Miercoles 07 Septiembre	Jueves 08 de Septiembre	Viernes 09 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
214	MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1075216905	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144393846
215	ESTEFANÍA PASCUAS CARDOSO	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	Esteranía P.		Esteranía P.	Esteranía P.		3108128251
216	MARÍA CAMILA CHÁVEZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1079173370	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	María Camila					3144554161
217	JHON JAIRO PERALTA GUERRA	Cédula de Ciudadanía	1080290292	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	Jhon P.		Jhon P.			3124963717
218	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	María del Mar					
219	KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001183403	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	Karen Ledesma		Karen Ledesma	Karen Ledesma		3167598695
221	CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO	Cédula de Ciudadanía	43868101	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3002647938
223	INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	Ingrid R.	Ingrid R.	Ingrid R.	Ingrid R.		3223045087
224	DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO	Cédula de Ciudadanía	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351	Daniela Bolaños	Daniela Bolaños	Daniela Bolaños			
225	LINA FERNANDA CHARRY VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351		Lina F. Charry	Lina Charry	Lina Charry		3168047459
226	JUAN DAVID JOJOA	Cédula de Ciudadanía	1079172866	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
	ANDRES FELIPE ORTIZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	10075267267	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3017105240

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
190	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3222254056
191	JESÚS DAVID DAZA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Jesus Daza	Jesus Daza	Jesus Daza	Jesus Daza	Jesus Daza	3208826713
192	ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3153770929
193	MARÍA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Mafe R.	Mafe R	Mafe R.	Mafe R.	Mafe R.	3123880438
194	JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Jose Luis	Jose luis	Jose Luis	Jose luis	Jose Luis	3212127617
195	LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1007704927	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382		Liseth B	Liseth B.	Liseth B		3164392909
196	LAURA VALENTINA ESTRADA	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	laura G.	laura G.	laura E.	laura E.	laura E.	3219636284

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ											Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022											
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura											
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.											
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.											
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%											
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.											
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
188	ANTONIO JOSÉ TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408		Antonio Trujillo	Antonio Trujillo	Antonio Trujillo		3053975595

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
177	SHAROLD DANIELA CASTAÑEDA CANO	Cédula de Ciudadanía	1004416439	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Sharold	Sharold	Sharold	Sharold		3122736195
178	NIYIRED RINCÓN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1007659827	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Niyreth	Niyreth	Niyreth	Niyreth		3125303049
179	EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO	Cédula de Ciudadanía	1110446384	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Fernando R.	Fernando R.	Fernando R.	Fernando		3142737912
180	JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1003865329	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723		Julian R.	Julian R.	Julian R.		3182226980
181	EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO	Cédula de Ciudadanía	1004149412	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Edna	Edna	Edna	Edna		3202409835
182	AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO	Cédula de Ciudadanía	1003903569	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Amisleyi	Amisleyi	Amisleyi	Amisleyi		3224370944
183	MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1075308608	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Maria ARG	Maria ARG	Maria ARG	Maria ARG		3164911482
184	NATALIA MANECHA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1000329121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Natalia M.	Natalia M.	Natalia M.	Natalia M.		3162268265
185	ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Felipe.	Felipe	Felipe	Felipe		3178431068
186	LAURA DANIELA GASCA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1004159336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Laura.	Laura.	Laura.	Laura		3158313177
187	KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Karen	Karen	Karen	Karen		3133659866

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
163	LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Ximena Valencia	Ximena Valencia	Ximena Valencia	Ximena V.		3178054354
164	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Saira	Saira Roa	Saira	Saira		3162222925
165	YEISON MORALES GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3212169630
166	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Andres L.	Andres.	Andres L.	Andres L.		3177013960
167	LUZ DARY ÁVILA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Luz Dary A.		Luz Dary			3219861825
168	MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE	Cédula de Ciudadanía	1003895325	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Ma Juliana		Mª Juliana	Juliana		3108143257
169	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan sebas	Juan sebastian	Juan seb.			3105745312
171	JUAN DAVID CHARRY MEDINA	Tarjeta de Identidad	1076501594	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan Pedro		Juan David			3044107335
172	THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA	Tarjeta de Identidad	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Thiare Vargas	Thiare Vargas	Thiare Vargas	Thiare Vargas		3132227334
173	DAYANNA MARÍN MORENO	Cédula de Ciudadanía	1004148515	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Dayanna	Dayanna Marin	Dayanna Marin	Dayana Marin		3159271448
174	BIBIANA ANDRADE CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Bibiana A.	Bibiana A.	Bibiana A.	Bibiana A.		3155243655
175	JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1006326735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						
176	JUAN DAVID QUINTERO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079172395	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A RIALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
149	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3178958620
151	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3157504867
153	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203591948
154	LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ	Tarjeta de Identidad	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3163552769
156	YUBERLY RAMÍREZ VERA	Tarjeta de Identidad	1083838246	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3205821990
157	VALENTINA MURCIA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083838158	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3108578154
158	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3026453751
159	JHONATAN ROJAS MARÍN	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3214435423
160	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203971430
162	JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
134	VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1006719154	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Vanessa	Vanessa				3126415538
135	MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO	Tarjeta de Identidad	1079173931	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	María	Maria	Maria			3226255421
136	JOHAN SEBASTIÁN DUCUARA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1004062359	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3216838778
138	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Valentina		Valentina	Valentina		3112116030
139	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Leyd. G	Leyd. G	Leydi G	Leyd. G		3178746160
140	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Laura	Juliana	Juliana	Juliana		3156138108
141	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Milena	Milena	Milena	Milena		3172281157
142	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Laura T.	Laura T.	Laura T.	Laura T.		3182089419
143	WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1084330161	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3043941738
145	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Hector G	Hector G	Hector G	Hector G		3108557671
146	NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1004062069	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3133738361
147	LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO	Cédula de Ciudadanía	1004063144	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Michell	Michelle	Michelle	Michelle		3156885536
	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Francy	Francy	Francy	Francy		
	MONICA LISETH CURACA	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Monica	Monica	Monica	Monica		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
116	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Karen S	Karen S	Karen S.	Karen S.	Karen S	3202460343
117	PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL	Tarjeta de Identidad	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Paula R.	Paula R.	Paula R.	Paula R.	Paula R.	3127536270
118	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877			YURI R.	YURI R	YURI R.	3213445032
119	BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA	Tarjeta de Identidad	1079173592	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	3177185880
120	YULIANA TORRES DURAN	Tarjeta de Identidad	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Yuliana.	Yuliana T.		Yuliana	Yuliana T.	3224205388
121	DIANA KATERINE PARRA FUENTES	Cédula de Ciudadanía	1120498193	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Katerine P.	Katerine P.	Katerine P.	Katerine P.	Katerine P.	3172783444
122	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	3105613294
123	DANIELA HERNÁNDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Daniela H	Daniela H	Daniela H	Daniela H	Daniela H	3125622468
124	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana Silva	3155553810
125	JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMIDIS	Tarjeta de Identidad	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	Jennifer P.	
126	ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						3178604601
127	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						3228433602
128	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
112	KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1079172698	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2205495		Karen B.	Karen B.		Karen B.	3108629387

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigla

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
89	NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079179682	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nury X	Nury X.	Nury X	Nury X	Nury X	3196860422
90	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	Tarjeta de Identidad	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366						3115219611
91	DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ	Tarjeta de Identidad	1077224366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Mallungo	Mallungo	Mallungo	Mallungo	mallungo	3229113913
92	NICOLÁS OJELLAR PALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1076902074	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366		Nicolas O.			Nicolas	3177816147
93	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Lina Perez	lina Perez	Lina Perez	lina Perez	lina Perez	3118408582
94	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	stiven C	Stiven C.	Stiven C.	Stiven C.	Stiven C.	3212843042
95	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Juan D	Juan D.	Juan D	Juan D.	Juan D	3115808709
97	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Yury B	Yury B	Yury B.	YURY B	Yury B	3138573651
98	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	Tarjeta de Identidad	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Marolyn	Marolyn	MARolyN	Marolyn	Marolyn	3143378725
99	KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	SOFIA.	SOFIA	SOFIA	SOFIA	SOFIA	3125017171
100	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Dania S	Dania S	Dania S	Dania S.	Dania S	3222504528
101	JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1078778263	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366						3187456048
102	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Jussy	Jussy Olmos	Jussy Olmos	Jussy Olmos	Jussy Olmoss	3115003165
103	SANDRA LORENA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Sandra G.	Sandra G.	Sandra G	Sandra G.	Sandra G.	3173959033

sigo

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
104	BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ	cédula de Ciudadanía	1003903736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Brayan	Brayon	Brayan	Brayon		
105	NICOLÁS ALDANA SANTANA	cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nicolas S.	Nicolas S.	Nicolas S.	Nicolas S.		
106	JUAN DAVID BOTERO	Cédula de Ciudadanía	1081152373	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Botero V.	Botero V.	Botero V.	Botero V	Botero V	
107	DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1129844572	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Daner	Daner	Daner.	Daner	Daner	
108	NATALIA LUGO HERMOSA	cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	
109	CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL	cédula de Ciudadanía	1075790160	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	
111	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Ma Elisa			Ma Elisa	Maria Elisa	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
78	YARIZELL MEJIA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075319720	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Yarizell M.	Yarizell M.	Yarizell M.			3229787684
79	JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS	Tarjeta de Identidad	1079174411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Joseph S.	Joseph S.	Joseph S.			3145715643
80	NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881		Nelson Vargas	Nelson Vargas			3209871302
81	ALEX FERNANDO BAHAMON	Tarjeta de Identidad	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Alex B.	Alex B.	Alex B.			3143467311
82	FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Frank	Frank Pala	Frank P.			3163585789
84	JESICA YULIET HERRERA LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.			3126692132
85	FREIDER PEÑA GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGRDEMPRESARIAL	2500881	Freider P.	Freider P.	Freider P.			3212823894
86	MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAAMRGO	Tarjeta de Identidad	1079173990	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGRDEMPRESARIAL	2500881		Miguel S.	Miguel S.			3188231976
87	DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1079173256	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGRDEMPRESARIAL	2500881	Dany P.	Dany P.	Dany P.			

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
71	JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1007677808	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Felipe	Felipe	Felipe	Felipe	Felipe	3203195933
72	ANA MARÍA FALLA MOLINA	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Ana Maria	Ana Maria		Ana maria	Ana maria	3222711326
73	NEYTHAN SABOGAL GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1079172063	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Neythan	NEYthan	neythan	neythan	neythan	3126427692
74	SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004062316	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	3202677951
76	KEVIN SNEYDER DAZA ROCELIS	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491		kevin	kevin	Kevin	Kevin	3223763861
77	JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1007503083	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Juan Camilo	Juan Camilo	Juan Camilo	Juan Camilo	Juan Camilo	3177248254

sena

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
59	EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3182730150
60	CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3165750243
61	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3138640390
62	JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3204001086
63	FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1081157251	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3229084458
65	SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003903205	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3152552429
66	EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ	cédula de Ciudadanía	1076982080	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
67	JULIE TATIANA CHARRY PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075227869	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559340						
68	YHUREIDY POVEDA DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1006029837	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
69	LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1076989055	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
	NIYERED SANCHO PIZO	édula de Ciudadar	1007597515	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3103123171

sigo

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

9 - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
45	ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1081152032	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Anyi Guzm	Anyi Guzman	Anyi Guzman	Anyi Guzman		3153785022
46	NATALIA LEYTON DUSSAN	Cédula de Ciudadanía	1083839525	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Natalia L	Natalia L	Natalia L	Natalia L		3112277953
47	YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1109410369	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Vanesa G.	Vanesa G.	Vanesa G.	Vanesa G.		3126894330
48	HEMBERTH PAZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	76319886	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352						3147880497
49	MAYERLY PUENTES PATARROYO	Cédula de Ciudadanía	1007179731	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Mayerly P.	Mayerly P.	Mayerly P.	Mayerly P.		3124784461
51	XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1083838076	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Ximena.	Ximena. M	Ximena M.	Ximena		3142935515
52	JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Yenifer	Yenifer	Yenifer.	Yenifer		3203381266
53	KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA	Cédula de Ciudadanía	1083841211	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352		Kevin Yesid P.	Kevin Yesid.	Kevin Yesid		
54	KARENTH TORRES FALLA	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Karenth Torres	Karenth Torres Falla	Karenth Torres Falla	Karen Torres		
55	JHARY SULEIMA TOVAR FALLA	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Suleima Tovar	Suleima T.	Suleima T.	Sule;ma		
56	DEBBIESON JUNIOR SEGURA	cédula de Ciudadanía	1004416337	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352						
57	JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA	cédula de Ciudadanía	1004416393	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352		Jeremy	Jeremy	Jeremy		
58	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Andrea P	Andrea P.	Andrea P.	Andrea P		

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
30	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3204074867
31	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	Tarjeta de Identidad	1079173785	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3187285804
32	JARY LISETH GARAY FAJARDO	Tarjeta de Identidad	1079173006	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3213786092
33	FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3142179208
34	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3103407868
35	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079173847	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3177685127
36	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3202401387
37	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3133573388
38	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3169513524
39	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Tarjeta de Identidad	1075790970	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3112474301
40	WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1079173693	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3124289249
41	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS MINCO	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3232807775
42	LEIDY SOFIA OSORIO VERA	Tarjeta de Identidad	1076982612	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3115297469
43	JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1193070798	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						
44	JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ	cédula de Ciudadanía	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02

Código: GFPI-

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
11	DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003950550	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3204708803
12	JHON EDINSON SILVA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079180188	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3174800769
13	LINDA LUCIA OCHOA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1079182525	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3229065702
14	MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS	Cédula de Ciudadanía	1079181853	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3026575786
15	NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ	Cédula de Ciudadanía	1081160079	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3204644844
16	MERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183091	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3187599740
17	MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1076682193	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3138265978
18	JEMIRE GARCÍA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079172275	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3143340165
19	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3143793371
20	NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1003951716	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3053912275
21	KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO	Cédula de Ciudadanía	1129004822	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3133531778
22	CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA	Cédula de Ciudadanía	1077224146	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3112060441
24	YINA PAOLA CALDON MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838447	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3209183743
25	KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838077	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						
27	INGRID YULITZA CORTES MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079172468	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3182868974
28	JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO	Cédula de Ciudadanía	1004D633365	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3142958699

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

- Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
1	ANDERSON OTILIO RODRÍGUEZ CUADROS	Cédula de Ciudadanía	1093765537	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3233232079
2	SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062304	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3173079854
3	DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079173517	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3222808717
4	ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075310151	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3204564158
5	MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ	Tarjeta de Identidad	1076501139	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3162475065
6	DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1118020753	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3228048721
8	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDOÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3212349744
9	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3216612545

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ												Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022												
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura												
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.												
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.												
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%												
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.												
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO	
1	Karol tatiana rincón esterling	Cédula de Ciudadaría	1007503122	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2397489		Karol	Karol	Karol	Karol	3112270912	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ												Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022												
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura												
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.												
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.												
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%												
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.												
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
197	VALERIA RAMOS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079172049	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Valeria Ramos		Valeria Ramos	Valeria R.	Valeria Ra	3148045653
198	HEMERSON CAMPOS MORA	Cédula de Ciudadanía	1004149444	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Hemerson		Hemerson C.	Hemerson C.	Hemerson C.	3158651601
199	NICOLAS CERQUERA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1007503413	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Nicolas C.		Nicolas C.	Nicolas C.	N. Cerq	3228467385
200	HECTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1003821766	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3143385849
201	LINA MARÍA ALDANA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075790320	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740			Lina A		Lina A.	3022832302

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
203	DANNA IBETH LISCANO RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1014736273	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Danna	Danna.	Danna.	Danna.	Danna	3123432609
204	YURY TATIANA MEDINA VIDAL	Cédula de Ciudadanía	1003810666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana.	Tatiana	3156382431
205	MARILYN AYA YAGÜE	Cédula de Ciudadanía	1003810465	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Marilyn A	Marilyn A	Marilyn A	Marilyn A.	Marilyn A	3122377207
206	DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1076988209	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3232396015
207	PAULA ANDREA MORENO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1014736512	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Paula	Paula	Paula	Paula	Paula	3165456120
208	MARÍA CAMILA OLAYA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1003815556	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3202456248
209	ABIMELEC DURAN ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1079186582	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3177889507

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ		Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
210	EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896195	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726				Edna Y. D.		3108516868
211	DUVÁN MUELAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1061225452	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.	Duvan M.	3137685152
212	BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079172876	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Natalia P.	Natalia P.	Natalia P.	Natalia P.	Natalia	3146054070
213	ANA MARIA CUEVAS TAFUR	Cédula de Ciudadanía	1004344547	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Ana María		Ana María	Ana María		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices internos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 12 de Septiembre	Martes 13 Septiembre	Miercoles 14 Septiembre	Jueves 15 de Septiembre	Viernes 16 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
214	MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1075216906	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144393846
215	ESTEFANIA PASCUAS CARDOSO	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3108128251
216	MARÍA CAMILA CHÁVEZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1079173370	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144554161
217	JHON JAIRO PERALTA GUERRA	Cédula de Ciudadanía	1080290292	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3124963717
218	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
219	KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001183403	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3167598695
221	CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO	Cédula de Ciudadanía	43868101	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3002647938
223	INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3223045087
224	DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO	Cédula de Ciudadanía	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
225	LINA FERNANDA CHARRY VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3168047459
226	JUAN DAVID JOJOA	Cédula de Ciudadanía	1079172866	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
	ANDRES FELIPE ORTIZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	10075267267	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3017105240

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	siga	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
190	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3222254056
191	JESÚS DAVID DAZA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Jesus Daza	Jesus Daza		Jesus Daza.	Jesus Daza	3208826713
192	ADRIANA YULIETH FERNÁNDEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382						3153770929
193	MARÍA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Mafe R.			Mafe R	Mafe R	3123880438
194	JOSÉ LUIS ARAUJO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Jose luis	Jose luis		Jose luis	Jose luis	3212127617
195	LISETH KARINA BAUTISTA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1007704927	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Liseth B.	Liseth B		Liseth B.	Liseth B.	3164392909
196	LAURA VALENTINA ESTRADA	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	laura E	laura E.		laura E.	laura E	3219636284

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ											Versión: 02 Código: GFPI-F-121
CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022											
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura											
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.											
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.											
ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%											
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.											
No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
188	ANTONIO JOSÉ TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408		Antonio	Antonio	Antonio		3053975595

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humano y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
177	SHAROLD DANIELA CASTAÑEDA CANO	Cédula de Ciudadanía	1004416439	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Sharold	Sharold	Sharold	Sharold		3122736195
178	NIMRED RINCÓN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1007659827	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723				Nimredh		3125303049
179	EDGAR FERNANDO RUIZ MORENO	Cédula de Ciudadanía	1110446384	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Fernando R	Fernando R	Fernando R	Fernando R		3142737912
180	JULIÁN ANDRÉS RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1003865329	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Julian R	Julian R	Julian R	Julian R		3182226980
181	EDNA MAYERLY FIGUEROA LIBERATO	Cédula de Ciudadanía	1004149412	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Edna	Edna	Edna	Edna		3202409815
182	AMISLEYI CASTILLO LONDOÑO	Cédula de Ciudadanía	1003903569	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Amisleyi	Amisleyi	Amisleyi	Amisleyi		3224370944
183	MARÍA ALEJANDRA RODRÍGUEZ GUEVARA	Cédula de Ciudadanía	1075308608	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Maria ARG	Maria ARG		MariaARG		3164911482
184	NATALIA MANECHA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1000329121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Natalia H.	Natalia H.		Natalia H.		3162268265
185	ANDRÉS FELIPE SANDOVAL MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Felipe	Felipe	Felipe	Felipe		3178431068
186	LAURA DANIELA OASCA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1004159336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Laura.	Laura.	Laura	Laura.		3158313177
187	KAREN JIMENA PALENCIA GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723	Karen	Karen	Karen	Karen		3133659866

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila -Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
163	LEIDY XIMENA VALENCIA ACHICUE	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Xuche valencia	Ximena Valencia	Ximena Valencia	Ximena Valencia		3178054354
164	BAIRA KARINA ROA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Saira Roa	Saira Roa		Saira Roa		3162222925
165	YEISON MORALES GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885			Yeison.			3212169630
166	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Andres L.	Andres L.	Andres Lavao	Andres Lavao		3177013960
167	LUZ DARY ÁVILA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Luz.			Luz.		3219861825
168	MARÍA JULIANA ROJAS LATORRE	Cédula de Ciudadanía	1003895325	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juliana		Maria Juliana	Maria Juliana		3108143257
169	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Sebastian		Juan Sebastian	Juan caviedes		3105745312
171	JUAN DAVID CHARRY MEDINA	Tarjeta de Identidad	1076501594	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David		3044107335
172	THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA	Tarjeta de Identidad	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Thiare V.	Thiare V.		Thiare V.		3132227334
173	DAYANNA MARÍN MORENO	Cédula de Ciudadanía	1004148515	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885						3159271448
174	BIBIANA ANDRADE CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Bibiana A.	Bibiana A.		Bibiana A.		3155243655
175	JAINER EDUARDO HERNANDEZ MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Jainer H.	Jainer H.	Jainer H.	Jainer H.		
176	JUAN DAVID QUINTERO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079172395	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885	Juan David			Juan David		

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
149	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3178958620
151	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3157504867
153	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203591948
154	LAURA ISABELLA SOLANO BERMÚDEZ	Tarjeta de Identidad	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3163552769
156	YUBERLY RAMÍREZ VERA	Tarjeta de Identidad	1083838246	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3205821990
157	VALENTINA MURCIA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083838158	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3108578154
158	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3026453751
159	JHONATAN ROJAS MARÍN	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3214435423
160	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						3203971430
162	JHONY ESTEBAN MURILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891						

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
134	VANESSA ALEXANDRA ORTIZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1006719154	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Vanessa	Vanessa	Vanessa			3126415538
135	MARÍA JOSÉ NARANJO LISCANO	Tarjeta de Identidad	1079173931	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Maria	Maria	Maria			3226255421
136	JOHAN SEBASTIÁN DUCUARA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1004062359	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3216838778
138	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Maria.	Maria.	Maria			3112116030
139	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Leydi G	Leydi G	Leydi G			3178746160
140	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Juliana	Juliana	Juliana			3156138108
141	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Milena	Milena	Milena			3172281157
142	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Laura T.	Laura T.	Laura T.			3182089419
143	WENDY DAYANA SERNA QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1084330161	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350						3043941738
145	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Hector G	Hector G	HECTOR			3108557671
146	NELSON ARLEY CUÉLLAR IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1004062069	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Nelson		Nelson C.			3133738361
147	LINDA MICHELL PERDOMO CRIOLLO	Cédula de Ciudadanía	1004063144	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Michelle	Michelle	M'C MI			3156885536
	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007699001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Francy	Francy Lara	Francy Lara			
	MONICA LISETH CURACA	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Monica.	Monica	Monica			

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELEFONO DE CONTACTO
116	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877		Karen S	Karen S	Karen S	Karen S	3202460343
117	PAULA ANDREA RAMÍREZ JOEL	Tarjeta de Identidad	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Paula R.	Paula R.	Paula R	Paula R	Paula R	3127536270
118	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Yuri R.	Yuri R.	YURI R.	YURI R.	YURI R.	3213445032
119	BRANDON FELIPE HERNÁNDEZ RIVERA	Tarjeta de Identidad	1079173992	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.	Brandon F.		3177185880
120	YULIANA TORRES DURAN	Tarjeta de Identidad	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana T.	Yuliana P.	Yuliana T.	3224205388
121	DIANA KATERINE PARRA FUENTES	Cédula de Ciudadanía	1120498193	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877					Katerine P.	3172783444
122	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877		Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	Valentina P.	3106613294
123	DANIELA HERNÁNDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Daniela H.	Daniela H.	Daniela H.	Daniela H.	Daniela	3125622468
124	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Dayana Silva	Dayana Silva	Dayana silva.	Dayana Silva	Dayana Silva	3155553810
125	JENNIFER PAOLA SÁNCHEZ EMBUS	Tarjeta de Identidad	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Jennifer P	Jennifer P.	Jennifer P	Jennifer P.	Jennifer P.	
126	ANGIE LORENA SAMBONY GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Angie G.	Angie G.	Angie G.	Angie G.	Angie G.	3178604601
127	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877						3228433602
128	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
112	KAREN YULIANA BOCANEGRA RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1079172698	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2205495	Karen B.					3108629387

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
89*	NURY XIMENA SÁNCHEZ ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079179682	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nury S	NURY S	NURY X	Nury S	Nury S	3196860422
90	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	Tarjeta de Identidad	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	~~Seba~~	~~Seath~~	~~Seba~~	~~Seba~~	~~Seba~~	3115219611
91	DANIEL FELIPE MALLUNGO GUTIÉRREZ	Tarjeta de Identidad	1077224366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Mallungo	Mallungo	Mallungo	Mallungo	Mallungo	3229113913
92	NICOLÁS CUELLAR PALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1076902074	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	NicolasCP	Nicolas C.P	Nicolas C.P	Nicolas C.P	NicolasCP	3177816147
93	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Lina Perez	Lina Perez	Lina Perez	Lina Perez	Lina Perez	3118408582
94	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Jonier stiven	Jonier stiven	Jonier Stiven	Jonier Stiven	Jonier stiven	3212843042
95	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Juan D.	Juan D	Juan D	Juan D	Juan D	3115808709
97	YURY ALEJANDRA BAUTISTA NOTTA	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Yury B	Yury B	Yury B	Yury B	Yury B	3138573651
98	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	Tarjeta de Identidad	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Marolyn	Marolyn	Marolyn	Marolyn	Marolyn	3143378726
99	KAREN SOFIA SEPÚLVEDA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Sofia.	Sofia	Sofia.	Sofia	Sofia.	3125017171
100	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079185274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Danias.	Danias.	Dania S.	Dania S.	Dania S	3222504528
101	JULIANA CAMILA PRADILLA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1078778263	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	-					3187456048
102	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Jusy olmos	Jusy Olmos	Jusy Olmos	Jusy Olmos	Jusy Olmos	3115003165
103	SANDRA LORENA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Sandra G.O	Sandra G.O	Sandra G.O	Sandra G.O	Sandra G.O	3173959033

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPOSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
104	BRAYAN STIVEN RAMIREZ RUIZ	cédula de Ciudadanía	1003903736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Brayan S.	Brayan S.	Brayan S	Brayan S	Brayan S.	
105	NICOLÁS ALDANA SANTANA	cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Nicolas	Nicolas S.	Nicolas S.	Nicolas S.	Nicolas S.	
106	JUAN DAVID BOTERO	Cédula de Ciudadanía	1081152373	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Botero	Botero	Botero	Botero	Botero	
107	DANER ALBEN PRADA MANRRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1129844572	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Daner	Daner	Daner	Daner	Daner	
108	NATALIA LUGO HERMOSA	cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	
109	CARLOS ALBERTO CARDOSO VILLAREAL	cédula de Ciudadanía	1075790160	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	
111	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366			Mª Elisa.	Mª Elisa.	Mª Elisa	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02

Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
78	YARIZELL MEJIA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075319720	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Yarizell M.	Yarizell M.	Yarizell M.	Yarizell M.		3229787684
79	JOSEPH STIVEN SARMIENTO CÁRDENAS	Tarjeta de Identidad	1079174411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Joseh S.	Joseph S.	Joseph S.	Joseph S.	Joseph S	3145715643
80	NELSON ENRIQUE VARGAS BELTRÁN	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Nelson Vargas	Nelson V.	Nelson V.	Nelson V.		3209871302
81	ALEX FERNANDO BAHAMON	Tarjeta de Identidad	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Alex Bahamon	Alex B.	Alex B.	Alex B.	Alex B	3143467311
82	FRANK JEFERSON PALACIO VARÓN	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Frank P	Fran P.	Frank P.	Frank P.	Frank P.	3163585789
84	JESICA YULIET HERRERA LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H.	Jesica H	Jesica H	3126692132
85	FREIDER PEÑA GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1120844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	FreiderP	Freider P.	Freider P.	Freider P.		3212823894
86	MIGUEL ÁNGEL SALAZAR CAAMRGO	Tarjeta de Identidad	1079173990	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Migul S.	Miguel S	Miguel S	Miguel S.		3188231976
87	DANY YURLEY PASTRANA ORTIZ	cédula de Ciudadanía	1079173256	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881	Dany P	Dany P	Dany P	Dany P.	Dany P.	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

sigo

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Asignar apoyes 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
71	JUAN FELIPE DUQUE HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1007677808	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Felipe	Felipe	Felipe ✓	Felipe ✓	Felipe	3203195933
72	ANA MARÍA FALLA MOLINA	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Ana María		Ana María ✓		Ana María	3222711326
73	NEYTHAN SABOGAL GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1079172063	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Neythan	Neythan	Neythan ✓	Neythan ✓	Neythan	3126427692
74	SANTIAGO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004062316	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Santiago	Santiago	Santiago ✓	Santiago ✓	Santiago	3202677951
76	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Kevin Daza	Kevin Daza	Kevin Daza ✓	Kevin Daza ✓	Kevin Daza	3223763861
77	JUAN CAMILO PÉREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1007503083	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491	Juan Camilo	Juan Camilo	Juan Camilo ✓	Juan Camilo ✓	Juan Camilo	3177248254

sigo

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
59	EDWIN ALEXIS HERNÁNDEZ CALDAS	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3182730150
60	CLAUDIA YURANY ANDRADE ESCARLANTE	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3165750243
61	JAIDER STWAR SUSUNAGA MOREND	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3138640390
62	JOSE DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3204001086
63	FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1081157351	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3229084458
65	SERGIO LISCANO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003903105	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3152552429
66	EIDY LISETH LOPEZ RAMIREZ	cédula de Ciudadanía	1076982080	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
67	JULIE TATIANA CHARRY PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075227869	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
68	YHUREIDY POVEDA DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1006029837	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
69	LEIDY YURANY LOPEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1076989055	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						
	NIYERED SANCHO PIZO	édula de Ciudadar	1007587526	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349						3103123171

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

9 - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRES Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
45	ANYI LORENA GUZMÁN VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1081152032	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Anyi Guzman	Anyi Guzman	Anyi Guzman	Anyi G.		3153785022
46	NATALIA LEYTON DUSSAN	Cédula de Ciudadanía	1083839525	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.	Natalia L.		3112277953
47	YULIANA VANESA GONZÁLEZ GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1109410369	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Vanesa G.		Vanesa G.	Vanesa G.		3244208219 3126694330
49	MAYERLY PUENTES PATARROYO	Cédula de Ciudadanía	1007179731	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Mayerly P.	Mayerly P.	Mayerly P.	Mayerly P.		3124784461
51	XIMENA ALEJANDRA MALLUNGO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1083838076	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Ximena M.	Ximena M.		Ximena M.		3142935515
52	JENIFER ROCÍO GUZMÁN RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Jenifer G.	Jenifer R.	Yenifer R.	Yenifer R.		3203381266
53	KEVIN PASTRANA ARTUNDUAGA	Cédula de Ciudadanía	1083841211	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Kevin Y	Kevin Y	Kevin Y	Kevin Y		3204048453
54	KARENTH TORRES FALLA	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Karenth	Karenth	Karenth Torres	Karenth Tor		7123422490
55	JHARY SULEIMA TOVAR FALLA	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352		Suleima tovar.	Suleima tovar	Suleima tovar		3165837[illegible]53
56	DEBBIESON JUNIOR SEGURA	cédula de Ciudadanía	1004416337	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352			Debbieson Segura	Debbieson Segura.		3204972599
57	JEREMY JACKSON CERQUERA ANACONA	cédula de Ciudadanía	1004416393	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Jeremy			Jeremy		
58	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	Andrea P.	Andrea P.	Andrea P.	Andrea P.		3142715097

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
30	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3204074867
31	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	Tarjeta de Identidad	1079173785	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3187285804
32	JARY LISETH GARAY FAJARDO	Tarjeta de Identidad	1079173006	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3213786092
33	FRANKLIN CUÉLLAR SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3142179208
34	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3103407868
35	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079173847	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3177685127
36	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3202401387
37	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1105840652	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3133573388
38	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3169513524
39	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Tarjeta de Identidad	1075790870	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3112474301
40	WILFOR STIVEN MONTEALEGRE GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1079173693	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3124289249
41	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3232807775
42	LEIDY SOFIA OSORIO VERA	Tarjeta de Identidad	1076982612	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						3115297469
43	JUAN CAMILO PÉREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1193070798	TECNÓLOGO ANÁLISIS EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						
44	JULIAN JAVIER RAMIREZ DIAZ	cédula de Ciudadanía	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871						

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02

Código: GFPI-

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
11	DANNA PAOLA ROJAS MÉNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003950550	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3204708803
12	JHON EDINSON SILVA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079180188	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3174800769
13	LINDA LUCIA OCHOA FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1079182525	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3229065702
14	MARÍA ALEJANDRA SUAREZ CLAROS	Cédula de Ciudadanía	1079181853	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3026575786
15	NICOLAS ALONSO YAÑEZ GÓMEZ	Cédula de Ciudadanía	1081160079	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3204644844
16	MERYI YOHANA RAMÍREZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183091	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3187599740
17	MAIDY CAROLINA RIVAS LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982193	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3138265978
18	JEMIRE GARCÍA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079172275	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3143340165
19	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3143793371
20	NATASHA PAULINE TÉLLEZ ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1003951716	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3053912275
21	KARLA JIMENA GUTIÉRREZ CARDOZO	Cédula de Ciudadanía	1129004822	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3133531778
22	CRIS LEINY CORDOBA AMEZQUITA	Cédula de Ciudadanía	1077224146	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3112060441
24	YINA PAOLA CALDON MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838447	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3209183743
25	KAREN JULIETH BOHORQUEZ MOLANO	Cédula de Ciudadanía	1083838077	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						
27	INGRID YULITZA CORTES MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079172468	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3182868974
28	JUAN DAVID CRUZ CLAVIJO	Cédula de Ciudadanía	1004033365	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566						3142958699

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

- Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
1	ANDERSON OTILIO RODRÍGUEZ CUADROS	Cédula de Ciudadanía	1093765537	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3233232079
2	SANTIAGO SMITH BERMEO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1004062304	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3173079854
3	DERLY VANESSA TRIANA PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079173517	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3222808717
4	ANDRÉS FELIPE MÉNDEZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075310151	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3204564158
5	MARLON DAVID GUTIÉRREZ ORTIZ	Tarjeta de Identidad	1076501139	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3162475065
6	DAYANA MARCELA LOZANO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1118020753	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3228048721
8	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDOÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3212349744
9	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488						3216612545

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
197	VALERIA RAMOS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079172049	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Valeria Ram	Valeria Ram		Valeria Ramos	Valeria Ram	3148045653
198	HEMERSON CAMPOS MORA	Cédula de Ciudadanía	1004149444	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Hemerson C	Hemerson C		Hemerson C	Hemerson C	3158651601
199	NICOLAS CERQUERA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1007503413	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740	Nicolas C.	Nicolas C.			Nicolas C.	3228467385
200	HECTOR MANUEL GÓMEZ CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1003821766	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740						3143385849
201	LINA MARÍA ALDANA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075790320	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740					LINA A.	3022832302

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial la Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial la Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
203	DANNA IBETH LISCANO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1014736273	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Danna.		Danna.	Danna.	Danna.	3123432609
204	YURY TATIANA MEDINA VIDAL	Cédula de Ciudadanía	1003810666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Tatiana		Tatiana	Tatiana	Tatiana	3156382431
205	MARILYN AYA YAGÜE	Cédula de Ciudadanía	1003810465	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Marilyn A		Marilyn A	Marilyn A.	Marilyn A	3122377207
206	DIEGO MAURICIO ROMERO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1076988209	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3232396015
207	PAULA ANDREA MORENO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1014736512	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747	Paula		Paula	Paula	Paula	3165456120
208	MARÍA CAMILA OLAYA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1003815556	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3202456248
209	ABIMELEC DURAN ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1079186582	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747						3177889507

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	sigo	Versión: 02 Código: GFPI F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	#DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
210	EDNA JULIETH DÍAZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896195	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Edna D.	Edna D.	Edna Díaz	Edna Díaz	Edna Díaz	3108516868
211	DUVÁN MUELAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1061225452	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726	Duvan M	Duvan M	Duvan M	Duvan M	Duvan M.	3137685152
212	BRENDA NATALIA PERDOMO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079172876	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726						3146054070
213	ANA MARIA CUEVAS TAFUR	Cédula de Ciudadanía	1004344547	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726		Ana M. C.			Ana M.	

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

siga

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre Huila, 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: 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.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Adjudicar cupos de Alimentación, aprendices Externos 60%

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Apoyar a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura con la alimentación, con el fin de favorecer su proceso de formación integral, promover la excelencia académica y su permanencia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA	Lunes 19 de Septiembre	Martes 20 Septiembre	Miercoles 21 Septiembre	Jueves 22 de Septiembre	Viernes 23 de Septiembre	TELÉFONO DE CONTACTO
214	MARÍA JOSÉ ÁNGEL GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1075216905	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144393846
215	ESTEFANÍA PASCUAS CARDOSO	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3108128151
216	MARÍA CAMILA CHÁVEZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1079173370	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3144554161
217	JHON JAIRO PERALTA GUERRA	Cédula de Ciudadanía	1080290292	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3124963717
218	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
219	KAREN VANESA LEDESMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001183403	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3167598695
221	CAROLINA VÁSQUEZ SANDINO	Cédula de Ciudadanía	43868101	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3002647938
223	INGRID CATERINE REINA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3223045087
224	DANIELA ALEJANDRA BOLAÑOS ANGULO	Cédula de Ciudadanía	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
225	LINA FERNANDA CHARRY VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3168047459
226	JUAN DAVID JOJOA	Cédula de Ciudadanía	1079172866	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						
	ANDRES FELIPE ORTIZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	10075267267	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351						3017105240

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 agosto al 21 de septiembre 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**: 25 de agosto de 2022
  TEMA: Botiquin y camilla para la atencion de emergencias
  INTENSIDAD: 1 Hora

- **JORNADA 2**: 1 de septiembre de 2022
  TEMA: Codigo de colores para manejo de residuos
  INTENSIDAD: 1 Hora

- **JORNADA 3**: 15 de septiembre de 2022
  TEMA: Control de temperatura
  INTENSIDAD: 1 Hora

La presente certificación se expide a los veintitrés (23) días del mes de septiembre 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.

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.

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. 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: 315 873 9903 - 313 448 8620

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.

SERVIJAVS.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 (Fumigación para la eliminación de todo tipo de Insectos Rastreros y Voladores: cucarachas, moscas, mosquito, moscas, mosquitos, cucarachas, avispas)	**X**
Desratización (Aplicación de rodenticida anticoagulante para Ratas, Ratones y todo tipo de roedores)	**X**
Desinfección (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: 7/1132-002

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 Inmaculada
*CÉDULA / NIT: 36147.801-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0113226IN7861
*NOMBRE COMERCIAL: Restaurante del Centro Agroindustrial La Inmaculada
*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 Conguen 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 Inmaculada
*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		Cuál/Por:			

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			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			C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X			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			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4 X			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			C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 2.)*	9 X			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			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2		X	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Se marca con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	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 - 89,9%	
	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 Campoalegre

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: 83.085.221	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** **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. 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 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 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. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la línea de servicio. Drenar el agua o retirarla con ayuda de un recipiente. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. 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. 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 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. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la plancha/parrilla. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 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. 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 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. Cerrar el paso del gas. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la estufa. Retirar parrillas, fogones y bandejas recolectoras de grasa. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies incluyendo bandejas recolectoras de grasa. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño. 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 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. Dejar enfriar. Cerrar paso de gas. Retirar residuos con esponjilla. Humedezca toda las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 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. 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** **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 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. Retirar el aceite los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de las freidoras. Humedezca toda la superficie. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 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** **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 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. Bajar todas las ventanas de la campana y lavar Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 5 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. 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 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. Desarmar cuando aplique (licuadora convencional) Retirar residuos con agua. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 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. 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. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. 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. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. 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 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. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. 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. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. 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. 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 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. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar el tamiz Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. 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. Estregar interna y externamente superficies del equipo.		

	Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. 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. 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 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. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas). Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas) de las mesas/mesones. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante. 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. 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 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. Humedecer todas las superficies de la canastilla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla. Estregar con cepillo. 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. 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** **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. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. 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. 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 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. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la tabla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la tabla. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las tablas en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique) 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. 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. Humedecer todas las superficies y uniones de los utensilios. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de los utensilios. Estregar incluyendo uniones y puntos muertos de los utensilios con la esponjilla. 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. 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 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. Retirar rejillas. Humedecer desagües, sifones, drenajes, rejillas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre desagües, sifones, drenajes, rejillas. Estregar con cepillo y/o escoba. 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. 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 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. Humedecer todas las superficies incluyendo manijas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar todas las superficies con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las ollas, sartenes y calderos en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique). 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. 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. Humedecer todas las superficies de la estanteria. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estanteria. Estregar con cepillo. 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. 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 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** **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 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. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. 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. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **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 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. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. 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. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **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 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. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.		

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies. 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. 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. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. 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. 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 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). Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer un paño con solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Retirar solución limpiadora con un paño húmedo. 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. 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.) Ordinarios (toallas de manos desechables, empaques de materias primas)
ALMACEN	Reciclables (cartón, plásticos) 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 Rotulo: Residuos como Restos de comida	Residuos como Restos de comida, Desechos Agrícolas
Residuos No Aprovechables	Color: Negro 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 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- Miércoles- Jueves y viernes 6 am	*Según establezca el cliente.
Ordinarios	Martes Jueves Sábado 4 pm	*Según establezca el cliente
Reciclables	Martes Jueves- Sábado 3-4 pm	*Según establezca 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. 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

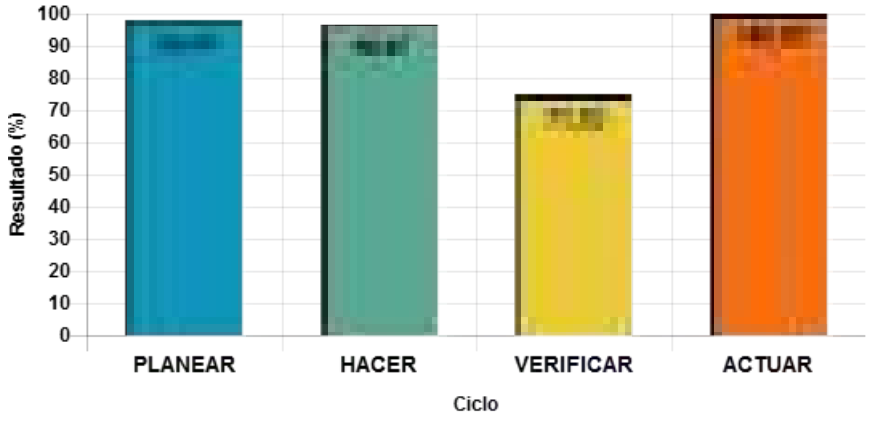
Versión	Control de Cambio
0	Se crea documento
1	Modificación código de colores para manejo de residuos
2	Actualización de formatos

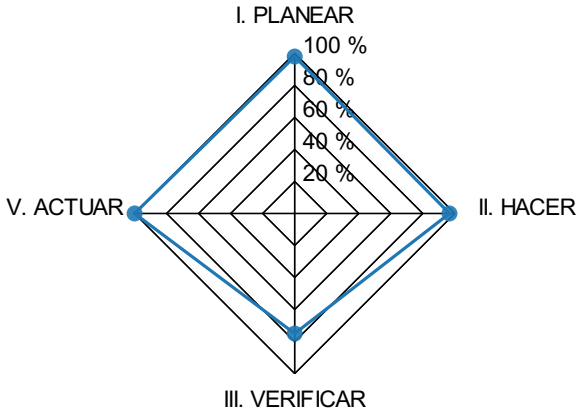
CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA	**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional	Representante Legal
ELABORO	**REVISO Y APROBÓ**

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

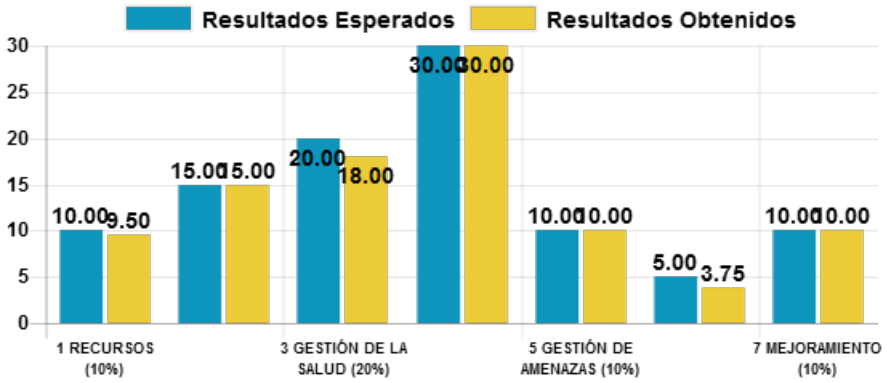




CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	24,50%	98,00%
HACER	60,00%	58,00%	96,67%
VERIFICAR	5,00%	3,75%	75,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	**100%**	**96,25%**	**96,25%**

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 HO 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 veintitrés (23) de septiembre de 2022 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

Neiva, 23 de septiembre 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 agosto al 21 de septiembre 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	$ 67.430.025
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:	$ 62.440.203
3	Ingreso sobre el valor ejecutado del contrato No CO1.PCCNTR.3657383 (Ítem 1 menos ítem 2)	$ 4.989.822
4	Ingreso base de cotización en cumplimiento del artículo 135 de la ley 1753 de 2015, (*Ítem 3*40%*)	$ 1.995.929

(*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 agosto al 21 de septiembre 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%	2.694	$ 4.450	$ 11.988.300
Almuerzo aprendiz 60%	3.557	$ 5.220	$ 18.567.540
Almuerzo aprendiz 100%	2.534	$ 8.700	$ 22.045.800
Cena aprendiz 60%	0	$ 3.300	$ 0
Cena Aprendiz 100%	2.514	$ 5.500	$ 13.827.000
TOTAL			**$ 66.428.640**

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno trabajador oficial	85	$ 3.783	$ 321.555
Almuerzo trabajador oficial	93	$ 7.310	$ 679.830
TOTAL			**$ 1.001.385**

TOTAL FACTURA	**$ 67.430.025**

SON: SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA MIL VEINTICINCO PESOS ($ 67.430.025) M/CTE.

Campoalegre, 23 de Septiembre de 2022

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Líder Bienestar

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 22 de agosto al 21 de septiembre 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, 23 de septiembre de 2022

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