FORMATO ACTA DE RECIBO DE SATISFACCION DE SERVICIOS

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO, en calidad de supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR.4711256, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibió a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÒN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA RegionalHuila, por el periodo comprendido entre el 3 de marzo al 12 de abril de 2023, el cual tiene las siguientes características:

Contratista:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Contrato No.	No. CO1.PCCNTR.4711256
Fecha de Suscripción:	2 de marzo de 2023
Fecha de Inicio :	3 de marzo de 2023
Objeto:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila.
Valor de Contrato	$ 167.989.712
Valor a cancelar:	$ 65.920.650

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC143 2023 por $ 65.920.650
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 $ 1.078,300 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 $ 64.842.350

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 13 días de abril de 2023, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisor Asignado

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL 3 DE MARZO AL 2 DE ABRIL DE 2023	
Regional Huila –	Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Esperanza Pascuas Perdomo
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. .4711256
TIPO DE CONTRATO:	prestación 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:	CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($111.993.712) MCTE
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Campoalegre Huila
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	2- 03-2023
FECHA DE INICIO:	3-03-2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	41 días
PLAZO FINAL- PRORROGA 01	HASTA EL 11-06-2023
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($111.993.712) MCTE
VALOR ADICIÓN 001:	CINCUENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS ($55.996.856) MCTE.
VALOR ACTUAL	CIENTO SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DOCE PESOS (167.989.712) 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.32021000055 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.

1

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES** REALIZADAS	**PRODUCTO**
Personal necesario empleado para el servicio.	7	El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro.
Afiliación de los empleados al SGSS	7	La señora Gladys Cerquera no está afiliada a pensión por ser mayor de 70 años. Esta exonerada. Se cancela la seguridad social y parafiscales de 6 empleados
Horario de Atención y menús del día.	Cumple	Se ajusta el horario a la situación que tiene el centro

Mantenimiento del restaurante, menaje y funcionamiento	**Cumple con el objetivo**	Se realiza limpieza de las áreas, de menaje, utensilios, Los empleados utilizan EPP
Pago canon arrendamiento de	**Cumple**	Recibo de pago adjunto
Transportar los víveres y demás elementos necesarios de manera adecuada	**Cumple con el objetivo**	El transporte de las materias primas e insumos se hace en los vehículos apropiados.
Disposición de residuos	**Cumple con el objetivo**	Se cuenta con los recipientes propios para la adecuada recolección de desechos
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
Señalización SST	**Cumple**	Cumple de conformidad

Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente.	X	Para representación de la contratista está disponible el señor Jhon Bedoya actuando en calidad de administrador
Mantener todo el personal necesario y dando cumplimiento a lo descrito en la guía técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías.	X	Se anexa relación del personal empleado para la ejecución del contrato
El personal que utilice para la ejecución del contrato, debe estar debidamente afiliado al régimen de seguridad social.	X	Se anexa pagos de seguridad social
En el sitio donde se va a prestar el servicio, el contratista debe asegurar la instalación de señalización de advertencia, prohibición, de obligación y de emergencia.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Dotar de elementos de protección personal según sus riesgos a todo el personal	X	Cumple de conformidad
Una vez firmada e acta de inicio entre las partes, acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de inducción en SST.		N/A

El contratista deberá garantizar en el día a día, el proceso de limpieza, higiene y desinfección en las áreas donde se va a prestar el servicio.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Reportar al supervisor del contrato el ingreso de personal nuevo		N/A
Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de labores y prestación de servicio.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
El transporte de los alimentos debe adelantarse según lo indicado en la guía técnica	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Velar por el correcto mantenimiento del restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones.	X	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos, licuadoras y demás equipos.		N/A
Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie	Cumple	
Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante	Cumple	Se anexa registro fotográfico en el presente informe
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	N/A

Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato	N/A	N/A
Suscribir de forma paralela a contrato de suministro, contrato de arrendamiento por el uso de las instalaciones del restaurante, muebles, equipos y enseres	N/A	N/A
necesarios para la ejecución del objeto contractual.		

RACIONES ENTRGADAS

Desayuno 100%	2061	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno 50%	941	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 100%	2.358	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 70%	1991	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 100%	1.824	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 50%	288	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno T.O. 85%	121	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo T.O 85%	117	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato

OBSERVACIONES

INFORMACIÒN ADICIONAL :

EJECUCIÓN:

VALOR CONTRATADO						167.989.712	
FECHA (Con corte al periodo a	NRO FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
2/04/2023	GC143	65.920.650	65.920.650	102.069.062	39,24%	30	N.A

CUMPLIMIENTO

TIPO DE AMPARO	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
Cumplimiento Del Contrato	61-46-101020476 SEGUROS DEL ESTADO S.A.	03-03-2023/12-10-2023	$ 33.597942.40
Pago De Salarios Prestaciones Sociales	61-46-101020476 SEGUROS DEL ESTADO S.A.	03-03-2023/12-06-2026	$ 8.399.485.60
Calidad De Servicio	61-46-101020476 SEGUROS DEL ESTADO S.A. .	03-03-2023/12-12-2023	$ 33.597942.40
Responsabilidad Civil Extracontractual	61-46-101020476 SEGUROS DEL ESTADO S.A	03-03-2023 31-10-2023	$ 232.000.000

Que mediante la Resolución 1-01399 de 2021, “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019; 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 teniendo en cuenta los lineamientos de la Dirección General, del 2023, los aprendices continúan recibiendo los apoyos según lo establecido en **GUÍA DE APOYOS SOCIOECONÓMICOS** Plan Nacional Integral de Bienestaral Aprendiz - PNIBA Código: GFPI-G-007 Versión: 12, 2023,

Los aprendices que recibieron alimentación fueron los que se adjudicaron mediante la Resolución del 2023, para el primer trimestre "Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el IV trimestre 2021 a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA "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.

Que, el "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; atendiendo las condiciones y requisitos definidos en esta guía"

Que el beneficio del "Internado – centros de convivencia: Alojamiento que se brinda a los aprendices en sedes del SENA y que va acompañado del apoyo de alimentación". En el caso del Centro de Convivencia se les entrega las 3 raciones diarias, consistentes en desayuno, almuerzo y cena, incluso los festivos y los fines de semana.

Que los apoyos de alimentación, están establecidos en el numeral 12.

Que, "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- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz".

Que, los "Tipos de apoyo de alimentación: 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.
Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal":

Que, la Guia en el numeral 12.2., nos da los lineamientos para el " Apoyo de alimentación ocasional", que "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 ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones quese fijen en los contratos de adquisición de este servicio y ser aprobadas por el supervisor"

12.4. 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. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación.

12.5. Apoyo de alimentación en situaciones especiales

Es aquel que se otorga a los aprendices que presentan una situación de estado de excepción, fuerza mayor, relacionadas con hechos de calamidad o desastre que demanden actuaciones inmediatas. La adopción de entrega de este apoyo puede ser definida por dirección general cuando la situación presentada involucre a más de una regional, por las direcciones regionales, cuando se impacte a la regional o a más de un centro de formación, o por el centro de formación.

12.6. Apoyo de alimentación temporal

Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades:

• Apoyo de alimentación temporal- trimestral

• Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

12.6.2. 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. 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 mediante convocatoria de Alimentación Temporal.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de once (11) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.

12.6.3. Convocatorias para el apoyo de alimentación temporal

Los centros de formación profesional realizarán las convocatorias de inscripción que se requieran para la asignación de cupos de apoyos de alimentación a los aprendices que se postulen indicando la modalidad de entrega del apoyo y fijando los siguientes requisitos de inscripción para el aprendiz:

• En estado en inducción o en formación en el aplicativo Sofia Plus.

• No tenga condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz.

• No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC

• Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilite el Centro de formación9.

Para el caso de las convocatorias de apoyo de alimentación temporal-ración alimentaria el Centro de formación debe indicar el número de raciones que entregará diariamente a cada aprendiz beneficiado y esta debe ser en coherencia de la jornada de formación del aprendiz.

Nota: Un aprendiz no se puede postular o beneficiar simultáneamente de apoyo de alimentación de ración alimentaria y apoyo de alimentación temporal – trimestral

El Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”, está ubicado en la zona rural del municipio de Campoalegre, tiene una finca de 260 hectáreas, en la cual mediante la estrategia SENAEMPRESA, y teniendo en cuenta las unidades productivas, los aprendices atienden las 28 unidades productivas, con variedad de animales y de cultivos los cuales requieren del cuidado y alimentación, mantenimiento y riego constante, la cual está a cargo de aprendices que deben estar presencialmente en dichos lugares para llevar a cabo las labores y actividades que ello demanda y respecto de las cuales la Entidad debe procurar su protección en el sentido de mantener limpios y protegidos los lugares donde desarrollan sus actividades.

Dentro de los grupos beneficiarios del primer trimestre:

TRIMESTRE	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
I TRIMESTRE	PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
	GESTION AGROEMPRESARIAL	2692365
	AGROBIOTECNOLOGIA	2692358
	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
	GESTION AGROEMPRESARIAL	2648650
II TRIMESTRE	GESTIÒN DE MERCADOS	2619709
IIITRIMESTRE	PASTELERIA	2619691
	GESTION AGROEMPRESARIAL	2559366
	ACUICULTURA	2559352
	PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
	AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349

IV TRIMESTRE	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
	GESTION AGROEMPRESARIAL	2500881
	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2500877
	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
V TRIMESTRE	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
	GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
	PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
VI TRIMESTRE	ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
PASANTIAS	PRODUCCIÓN GANADERA	2339747
	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2339740
	PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726
	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2339723

Las unidades que atienden los aprendices, especialmente los que están desarrollando etapa productiva, son:

Pecuaria.

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

Agrícola.

Maracuyá, Badea, Sandia, Mango, Arazá, Aguacate, Guayaba, Cacao Jardín Clonal, Cacao Germo plasma, Cacao Replica, Cacao Policultivo, Vivero Cacao, Viveros Cítricos , Café, Plátano, Guanábana,
Frijol, Piña

EVIDENCIAS:

Fotográficas Aprendices Beneficiarios de ración alimentaria externos, los del internado centro de convivencia y los que participan de las diferentes actividades de bienestar integral, entre otras fortaleciendo habilidades blandas, prevención y promoción de la enfermedad, acciones de arte, cultura y deportes. Además, los pasantes.

Listado de aprendices


































AEROSMITH



















Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno trabajador oficial		$ 4.250	$ 348.500
Almuerzo trabajador oficial	82	$ 8.900	$ 729.800
TOTAL			**$ 1.078.300**

CUENTA DEL 03 DE MARZO 2023 AL 02 DE ABRIL DE 2023 APRENDICES						
FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENAS	
	100%	50%	100%	70%	100%	50%
viernes, 3 de marzo de 2023	79	35	120	65	4	40
sábado, 4 de marzo de 2023	0	48	48	0	0	37
domingo, 5 de marzo de 2023	0	49	48	0	0	37
lunes, 6 de marzo de 2023	120	28	95	92	15	89
martes, 7 de marzo de 2023	112	38	115	108	14	98

miércoles, 8 de marzo de 2023	90	40	112	93	15	99
jueves, 9 de marzo de 2023	101	52	135	98	15	78
viernes, 10 de marzo de 2023	89	35	85	80	15	36
sábado, 11 de marzo de 2023	0	45	22	0	0	36
domingo, 12 de marzo de 2023	0	45	22	0	5	36
lunes, 13 de marzo de 2023	91	39	99	83	16	94
martes, 14 de marzo de 2023	114	42	108	98	17	94
miércoles, 15 de marzo de 2023	113	40	114	150	10	98
jueves, 16 de marzo de 2023	103	43	111	132	11	64
viernes, 17 de marzo de 2023	90	0	97	91	10	11
sábado, 18 de marzo de 2023	1	0	11	0	1	11
domingo, 19 de marzo de 2023	1	0	5	0	1	10
lunes, 20 de marzo de 2023	86	15	89	68	1	10
martes, 21 de marzo de 2023	103	32	106	102	18	94
miércoles, 22 de marzo de 2023	101	25	113	89	15	94
jueves, 23 de marzo de 2023	91	37	102	84	15	94
viernes, 24 de marzo de 2023	89	45	92	81	15	94
sábado, 25 de marzo de 2023	0	0	0	0	0	0
domingo, 26 de marzo de 2023	0	0	0	0	0	0
lunes, 27 de marzo de 2023	96	49	95	97	15	94
martes, 28 de marzo de 2023	102	41	103	96	15	94
miércoles, 29 de marzo de 2023	101	45	102	104	15	94
jueves, 30 de marzo de 2023	104	38	125	90	15	94
viernes, 31 de marzo de 2023	84	35	84	90	15	94
sábado, 1 de abril de 2023	0	0	0	0	0	0
domingo, 2 de abril de 2023	0	0	0	0	0	0
SUBTOTAL	2.061	941	2.358	1.991	288	1.824

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno aprendiz 50%	941	$ 2.500	$ 2.352.500

Desayuno aprendiz 100%	2.061	$ 5.000	$ 10.305.000
Almuerzo aprendiz 70%	1.991	$ 7.350	$ 14.633.850
Almuerzo aprendiz 100%	2.358	$ 10.500	$ 24.759.000
Cena aprendiz 100%	1.824	$ 6.500	$ 11.856.000
Cena Aprendiz 50%	288	$ 3.250	$ 936.000
TOTAL			**$ 64.842.350**

CUENTA DEL 03 DE MARZO DE 2023 AL 02 DE ABRIL DE 2023		
FECHA	**TRABAJADORES OFICIALES**	
	DESAYUNOS	**ALMUERZOS**
viernes, 3 de marzo de 2023	4	4
sábado, 4 de marzo de 2023	0	0
domingo, 5 de marzo de 2023	0	0
lunes, 6 de marzo de 2023	5	5
martes, 7 de marzo de 2023	4	4
miércoles, 8 de marzo de 2023	5	4
jueves, 9 de marzo de 2023	4	5
viernes, 10 de marzo de 2023	4	5
sábado, 11 de marzo de 2023	2	2
domingo, 12 de marzo de 2023	0	0
lunes, 13 de marzo de 2023	4	4
martes, 14 de marzo de 2023	4	5
miércoles, 15 de marzo de 2023	4	5
jueves, 16 de marzo de 2023	4	4
viernes, 17 de marzo de 2023	4	5
sábado, 18 de marzo de 2023	0	0
domingo, 19 de marzo de 2023	0	0
lunes, 20 de marzo de 2023	0	0
martes, 21 de marzo de 2023	4	4
miércoles, 22 de marzo de 2023	4	4
jueves, 23 de marzo de 2023	4	4
viernes, 24 de marzo de 2023	4	4
lunes, 27 de marzo de 2023	4	0

martes, 28 de marzo de 2023	0	0
miércoles, 29 de marzo de 2023	4	4
jueves, 30 de marzo de 2023	5	5
Viernes, 31 de marzo de 2023	5	5
SUBTOTAL	**82**	**82**

Campoalegre 12 de abril 2023
Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato



Recaudo exclusivo con Código de Barras No. de referencia 7299462

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 43488

UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

REFERENCIA		
No. 88043745		
FECHA DE EXPEDICIÓN		
14	04	2023
FECHA VENCIMIENTO		
19	04	2023

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Producción de Centros SENA REGIONAL HUILA CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL-HUILA		
Son: UN MILLON CIENTO TRECE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS.	**SUBTOTAL**	$ 1,113,347.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 1,113,347.00

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

(415)7707012100379(8020)7299462(3900)000001113347(96)20230419

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 88043745

Ciudad | D | M | A | NIT 36147801 | Telefono

Nombre del Pagador / Cliente: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Bco	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

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

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL	

AREA PARA SELLO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO RAPIESTADO

RCE CONTRATO ESTATAL

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-54-101001782	1

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
14	04	2023	03	03	2023	00:00	31	10	2023	23:59	ANEXO DE PRORROGA

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN
CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS	CC: 36.147.801

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CRA 48 6 - 159 CASA 40	NEIVA, HUILA	3183728741

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	IDENTIFICACIÓN
CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS	CC: 36.147.801

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CRA 48 NO 6-159 SANTORINI I	NEIVA, HUILA	3183728741

BENEFICIARIO: 36147801 - CERQUERA DE BEDOYA GLADYS Y/O TERCEROS AFECTADOS

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN E-RCE-002A REDIS 04-09, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL EN QUE INCURRA EL TOMADOR/ASEGURADO DE ACUERDO CON LA LEY COLOMBIANA, POR HECHOS OCURRIDOS COMO RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.4711256 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA.

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL	SUMA ASEG/ANTERIOR
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	03/03/2023	31/10/2023	$232,000,000.00	$232,000,000.00

DEDUCIBLE : 10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV

ACLARACIONES

POR MEDIO DEL PRESENTE ANEXO SE AJUSTA LA VIGENCIA DE LA POLIZA EN VIRTUD DE MODIFICACION,PRORROGA Y ADICION NO. 1 DEL CONTRATO.

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****108,563.00	$ *******3,000.00	$ ******21,197.00	$ **********132,760.00	$ ******232,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100.00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.
QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELEFONO: 8721717 - NEIVA

61-54-101001782

FIRMA AUTORIZADA: Gabriela A. Zarante B. - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO RAPIESTADO

RCE CONTRATO ESTATAL

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-54-101001782	1

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
14	04	2023	03	03	2023	00:00	31	10	2023	23:59	ANEXO DE PRORROGA

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
	CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS		CC: 36.147.801
DIRECCIÓN: CRA 48 6 - 159 CASA 40	**CIUDAD:** NEIVA, HUILA	**TELÉFONO:**	3183728741

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO:		IDENTIFICACIÓN	
	CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS		CC: 36.147.801
DIRECCIÓN: CRA 48 NO 6-159 SANTORINI I	**CIUDAD:** NEIVA, HUILA	**TELÉFONO:**	3183728741

BENEFICIARIO: 36147801 - CERQUERA DE BEDOYA GLADYS Y/O TERCEROS AFECTADOS

TEXTO ACLARATORIO

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELEFONO: 8721717 - NEIVA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

61-54-101001782

FIRMA AUTORIZADA: Gabriela A. Zarante B. - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

CAMILOARTUNDUAGA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-46-101020476	1

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
14	04	2023	03	03	2023	00:00	12	06	2026	23:59	ANEXO DE PRORROGA

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN
CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS	CC: 36.147.801

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO:
CRA 48 6 - 159 CASA 40	NEIVA, HUILA	3183728741

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:	IDENTIFICACIÓN
CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	NIT: 899.999.034-1

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO
KM 38 VIA NEIVA AL SUR	CAMPOALEGRE, HUILA	8380191

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE **EL ASEGURADO Y EL** TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO NO. CO1.PCONTR.4711256 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA.

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL	SUMA ASEG/ANTERIOR
CALIDAD DEL SERVICIO	03/03/2023	12/12/2023	$33,597,942.40	$22,398,742.40
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	03/03/2023	12/10/2023	$33,597,942.40	$22,398,742.40
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	03/03/2023	12/06/2026	$8,399,485.60	$5,599,685.60

ACLARACIONES

POR MEDIO DEL PRESENTE ANEXO SE AJUSTA LA VIGENCIA Y EL VALOR ASEGURADO DE LA POLIZA EN VIRTUD DE MODIFICACION,PRORROGA Y ADICION NO. 1 DEL CONTRATO.

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ ******32,841.00	$ *******8,000.00	$ *******7,759.00	$ ***********48,600.00	$ *******75,595,370.40	CONTADO

INTERMEDIARIO

NOMBRE	CLAVE	% DE PART.
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100.00

DISTRIBUCION COASEGURO

NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELEFONO: 8721717 - NEIVA

61-46-101020476

FIRMA AUTORIZADA: Gabriela A. Zarante B. - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-46-101020476	1

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
14	04	2023	03	03	2023	00:00	12	06	2026	23:59	ANEXO DE PRORROGA

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
	CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS		CC: 36.147.801
DIRECCIÓN: CRA 48 6 - 159 CASA 40	**CIUDAD:** NEIVA, HUILA	**TELÉFONO:**	3183728741

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN	
	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL		NIT: 899.999.034-1
DIRECCIÓN: KM 38 VIA NEIVA AL SUR	**CIUDAD:** CAMPOALEGRE, HUILA	**TELÉFONO:**	8380191

ADICIONAL:

TEXTO ACLARATORIO

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELEFONO: 8721717 - NEIVA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

61-46-101020476

FIRMA AUTORIZADA: Gabriela A. Zarante B. - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

CAMILOARTUNDUAGA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CONSTANCIA DE NO REVOCATORIA NI CANCELACION POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA

Hacemos constar, que la póliza Nº 101020476, anexo 1, no expirara por falta de pago de la prima, ni por revocatoria unilateral del tomador de la póliza o de la aseguradora.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015 el cual regula las garantías ante entidades estatales

Dado en NEIVA a los 14 días del mes de ABRIL de 2023

61-46-101020476

FIRMA AUTORIZADA: Gabriela A. Zarante B. - Secretaria General

FORMATO
ACTA DE INICIO

CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. .4711256
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios
OBJETO:	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.
VALOR:	CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($111.993.712) MCTE.
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	36147801
REPRESENTANTE LEGAL:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
SUPERVISOR15 DESIGNADO:	ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
PLAZO:	41 días
LUGAR DE EJECUCIÓN:	CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL HUILA

En la ciudad de Campoalegre a los tres días (3) del mes de marzo de 2023, entre los suscritos **GLORIA MARITZA SÁNCHEZ ALARCÓN**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51.784.954, en calidad de subdirectora (E) del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila, en representación del SENA y por la otra parte **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36147801, obrando en calidad y nombre propio, hemos convenido suscribir el acta de inicio del contrato CO1.PCCNTR. .4711256, bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: 15823 del 3-03-2023
Fecha de aprobación de las garantías: 3-03-2023
Fecha de inicio: 3-03-2023
Fecha de Terminación: Hasta el 12 de abril 2023
Proyectó:
Esperanza Pascuas Perdomo

RESOLUCIÓN No. 41- 0011 DE 2023

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: I Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2023, 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".

LA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL 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, y encargada mediante la Resolución 1-0169 y Acta de Posesión No. 049 del 10 de febrero de 2023 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 "Guía 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 primera Convocatoria, para 120 Cupos Internado- Centro de Convivencia, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-000226 del 27 de enero del 2023 y el alcance No. 41-2-2023-000708 del 07 de febrero del 2023, la cual hace parte integral de esta resolución, donde se establecieron los lineamientos, requisitos y el cronograma.

Que, de acuerdo con la Guía 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

académicoadministrativo 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 laoferta 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 Centrode formación.
5. No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento alAprendiz.
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/1FAIpQLSfZ1XM6S08YPf38hv7-0hEwx2xrFK_1OBJxl3J8fFIAogzjvQ/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/1FAIpQLSfZ1XM6S08YPf38hv7-0hEwx2xrFK_1OBJxl3J8fFIAogzjvQ/viewform, desde el 30 de enero al 03 de febrero, 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, elaprendiz seleccionado para ser adjudicado deberá firmar el acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes descritos en el punto 10".

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 firmarespectiva.
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 ProgramasSociales).
6. Fotocopia de Servicio público.
7. Certificado de afiliación a la EPS.
8. Documentos que soporten los criterios de priorización - si aplica".

Que se dio alcance de la circular de centro No. 41-2-2023-000226 del 27 de enero de 2023, mediante la circular de centro 41-2-2023-000708 del 07 de febrero de 2023 con objetivo de aplicar la encuesta de caracterización de aprendices inscritos para viabilizar la ampliación de cupos de internado conforme a las condiciones socioeconómicas del aprendiz.

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron ciento veinte (120) inscripciones de aprendices.

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.

Que, por parte del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices I convocatoria de Centro de Convivencia, conformado por la Líder de Bienestar Integral al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y los profesionales de Bienestar Integral al Aprendiz, Maria Leidy Cano Suaza, Diana Paola Figueroa Polania y Hermison Raúl Valenzuela Gonzalez y la Gestora de apoyos socioeconómicos Leandra Díaz Díaz, mediante acta No. 001 de febrero de 2023, se realizó la validación y verificación 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, una vez revisado los documentos, se evidencia que se presentaron ciento siete (107) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

Que de conformidad con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 11 en el ítem No. 7.5. Calificación y priorización, que establece "Cuando el número de cupos que dispone el Centro de Formación en una convocatoria de apoyos es igual o superior al número de aprendices inscritos que cumplan las condiciones y requisitos en la normatividad y procedimientos vigentes, no se hace necesario realizar priorización de aprendices." y teniendo en cuenta que ciento siete (107) aprendices cumplen con los requisitos, con base en lo anterior, no se requiere adelantar la priorización.

A continuación, se presenta la relación de los ciento siete (107) aprendices quienes cumplen con la convocatoria establecida y son por lo tanto selecciondos para ser beneficiarios del Internado -Centro de Convivencia:

NO.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	Angelly Tatiana Flórez Duran	Cédula de ciudadanía	1075598487	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
2	Nelsy Yulied Gómez Morales	Cédula de ciudadanía	1004034125	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
3	Karen Liseth Medina Oteca	Cédula de ciudadanía	1004074567	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
4	Frankie Yahir Velasco Cerquera	Cédula de ciudadanía	1084866375	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
5	Carol Yuliet Quintero Oyola	Cédula de ciudadanía	1082802183	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
6	Karol Tatiana Castro González	Cédula de ciudadanía	1004089297	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
7	Claudia Valentina Peña Cuenca	Tarjeta de identidad	1004157101	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
8	Yuri Cuellar Rubio	Cédula de ciudadanía	1007499274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
9	Brayan David Prieto Cuellar	Cédula de ciudadanía	1000730077	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
10	Yeraldine Quesada	Cédula de ciudadanía	1003805728	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
11	Yeími Amalfi Vargas Guevara	Cédula de ciudadanía	1115941563	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
12	José Aldair Quesada Marroquín	Cédula de ciudadanía	1004344511	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877

13	Martha Liliana Illera Silva	Cédula de ciudadanía	1107046329	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y	2559566
14	María Daniela Castro González	Cédula de ciudadanía	1079604358	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
15	Laura Daniela Quintero Aya	Cédula de ciudadanía	1007186146	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
16	Mauricio Calderón Garzón	Tarjeta de identidad	1080181697	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
17	Óscar Andrés Gil Marín	Cédula de ciudadanía	1082802428	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
18	Stefanny Peña Motta	Cédula de ciudadanía	1084896013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
19	Astrid Yulieth Samboni Bolañoz	Cédula de ciudadanía	1084250878	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
20	Jahen Daniela Cardozo Riaños	Cédula de ciudadanía	1075598195	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
21	Karol Stiven Marín Rodríguez	Cédula de ciudadanía	1080180770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
22	Nicole Dayana Bermúdez Medina	Cédula de ciudadanía	1076500300	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
23	Tatiana Graciano	Tarjeta de identidad	1080181815	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
24	Marilyn Lorena Cubides Quimbaya	Cédula de ciudadanía	1004249799	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
25	Dayana Marcela Valenzuela Erazo	Cédula de ciudadanía	1007531693	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	Merly Cheyen Cometa Perdomo	Cédula de ciudadanía	1002937268	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
27	David Ruiz Garzón	Cédula de ciudadanía	1025140038	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
28	Luis Miguel Ortiz Estupiñan	Cédula de ciudadanía	1077843562	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
29	Nillired Gómez Andrade	Tarjeta de identidad	1115943041	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
30	Magaly Jimena Tafur Campos	Tarjeta de identidad	1079604482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
31	Maidy Alejandra Quiñones Trujillo	Tarjeta de identidad	1076904885	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
32	Laura Vanessa Triviño Santanilla	Cédula de ciudadanía	1004148888	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
33	Karen Dayanna Chavarro Cadena	Tarjeta de identidad	1081396220	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
34	Anderson Montes Repizo	Cédula de ciudadanía	1003820268	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
35	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de identidad	1077721807	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
36	Maikol Stiven Vieda Trujillo	Cédula de ciudadanía	1004074805	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
37	Marly Sofía Cadena Camacho	Cédula de ciudadanía	1079509906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
38	Erick Santiago Cruz Tovar	Cédula de ciudadanía	1004225464	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
39	Xiomara Laguna Romero	Cédula de ciudadanía	1193117264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
40	Karen Lorena Martínez Ardila	Cédula de ciudadanía	1076903627	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
41	Chanol Lissethe Moreno Ríos	Cédula de ciudadanía	1080290322	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
42	Yeny Mildred Piñacue Jorge	Tarjeta de identidad	1062077354	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
43	Caren Yuliee Camacho Salgado	Cédula de ciudadanía	1030531765	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
44	Jhon Faber Cuellar Rubiano	Cédula de ciudadanía	1080189637	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382

45	Oscar Eduardo Vargas Embus	Cédula de ciudadanía	1062092046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
46	Juliana Yulieth Paja Rivera	Cédula de ciudadanía	1193564452	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
47	Lid Mayonileccy Quiguanas Saniceto	Cédula de ciudadanía	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
48	Jaily Johana Gómez Hoyos	Cédula de ciudadanía	1060296019	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
49	María Florangela Jeromito Oino	Tarjeta de identidad	1059764607	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
50	Ingrid Yuleni Sichaca	Cédula de ciudadanía	1073669568	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
51	Oscar Yimi Laguna Cuenca	Cédula de ciudadanía	1004494171	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
52	Jennifer Valentina Herrera Ramirez	Cédula de ciudadanía	1003815486	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2404828
53	Yuderly Sapuy Chavarro	Cédula de ciudadanía	1004418487	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
54	Julián Andrés Duran Mejia	Cédula de ciudadanía	1004492263	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
55	Manuel Steven Ossa Lievano	Cédula de ciudadanía	1000226706	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
56	Maribel Quintero González	Cédula de ciudadanía	1080180875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
57	Rafael Santi Cortes Quintero	Cédula de ciudadanía	1079172001	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
58	Camilo Alejandro Bustos Aragonés	Cédula de ciudadanía	1076902034	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
59	Oscar Andrés Bonilla Gómez	Cédula de ciudadanía	1004074645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
60	Carol Sofía Sánchez Tovar	Tarjeta de identidad	1082802974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
61	Andrés Felipe Almario Navarro	Cédula de ciudadanía	1077721216	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
62	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de ciudadanía	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
63	Stivens Castillo López	Cédula de ciudadanía	1075790336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
64	Luisa Fernanda Rubiano Mayor	Cédula de ciudadanía	1003810435	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
65	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de identidad	1076983341	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
66	Mary Yesenia Triana Toquica	Cédula de ciudadanía	1076982275	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
67	Aryiyeisy Vannesa Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1082130852	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
68	José Manuel Diaz Diaz	Cédula de ciudadanía	1004089382	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
69	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de identidad	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
70	Kathalina Cubillos Gómez	Cédula de ciudadanía	1076501257	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
71	Dana Camila Borbón Sánchez	Cédula de ciudadanía	1021666798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
72	Duban Arley Chacón Barrios	Tarjeta de identidad	1078776437	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
73	Leidy Katherine Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1004063342	TÉCNICO EN PASTELERÍA	2619691
74	Anderson Julián Culma Diaz	Cédula de ciudadanía	1004089401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
75	Mary Luz Aldana Vidarte	Tarjeta de identidad	1079408547	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
76	Mailyn Dayana Diaz Burbano	Cédula de ciudadanía	1004491748	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
77	José Lisandro Guzmán Valencia	Cédula de ciudadanía	1031643701	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877

78	Daniel Yesid Rondón Guasca	Tarjeta de identidad	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
79	Carlos Felipe Gasca Niño	Cédula de ciudadanía	1081512595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
80	Katerine Barreiro Cortes	Cédula de ciudadanía	1003815940	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2250947
81	Paula Andrea Marín Molano	Cédula de ciudadanía	1016593735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
82	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de identidad	1084866422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
83	Yandri Ximena Rojas Ninco	Tarjeta de identidad	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
84	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de identidad	1129844693	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
85	Edgar Leon Sepulveda Gonzalez	Cédula de ciudadanía	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
86	Karen Vanessa Londoño Trujillo	Cédula de ciudadanía	1007967477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
87	Carol Tatiana Martínez Ramos	Cédula de ciudadanía	1004252820	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
88	Daniela Valentina Cortes Osorio	Tarjeta de identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
89	Zaidy Natalia Rojas Sánchez	Cédula de ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
90	David Juliam Cadena Barrera	Tarjeta de identidad	1079508239	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
91	Luisa Fernanda Bastidas Ramírez	Tarjeta de identidad	1084866424	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
92	Angela Calderón Ramírez	Tarjeta de identidad	1080181302	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
93	Carlos Andrés Plazas Vargas	Tarjeta de identidad	1082803130	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
94	Wendy Alexandra Hernández Charry	Tarjeta de identidad	1075508301	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
95	Yefferson Andrés Montealegre Galeano	Cédula de ciudadanía	1077841609	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
96	Maicol Stiven Rubiano Reyes	Tarjeta de identidad	1029880328	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
97	Claudia Alejandra Andrade Polania	Cédula de ciudadanía	1084869477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
98	Bleiner Rivillas Lugo	Tarjeta de identidad	1119212560	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
99	Laura Vanessa Rodriguez Chimbaco	Cédula de ciudadanía	1079604668	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
100	Wilmar Perdomo Gaviria	Tarjeta de identidad	1117264011	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2692365
101	Armando Alonso Pinto Antonio	Tarjeta de identidad	1054780147	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
102	Juan David Betancur Pajoy	Cédula de ciudadanía	1075791399	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
103	Holman Daniel Barrios Orozco	Cédula de ciudadanía	1004034879	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
104	Diego Andrés Barona Liscano	Cédula de ciudadanía	1004247365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
105	Heidy Tatiana Oino Olcunche	Tarjeta de identidad	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
106	Jesús David Guevara Munar	Cédula de ciudadanía	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
107	Laura Sofía González Bernal	Cédula de ciudadanía	1084866135	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412

RESOLUCIÓN No. 41- 0011 DE 2023

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: I Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2023, 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".

A continuación, se presenta la relación de los trece (13) aprendices inscritos, quienes no cumplen con los requisitos de la convocatoria establecida y se define la causal del no cumplimiento:

NO.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	CAUSAL
1	Franklin Cuéllar Suárez	Cédula de ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871	Aprendiz que reside en zona urbana del municipio de Algeciras
2	Sindy Lorena Mariño Corredor	Cédula de ciudadanía	1005299962	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906	Aprendiz que reside en zona urbana del municipio de Rivera
3	Maikol Stiven Aldana Gaviria	Cédula de ciudadanía	1075311989	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906	Aprendiz que reside en zona urbana de Neiva
4	Jhon Anderson Medina Fiesco	Cédula de ciudadanía	1081392731	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485	Aprendiz que tiene contrato de aprendizaje con COCOFARMS S A S, desde el 14 de diciembre de 2022
5	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de ciudadanía	1003829304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906	Aprendiz que reside en el Corregimiento del Caguan
6	Lucely Jackeline Serrano Martínez	Cédula de ciudadanía	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906	Aprendiz que reside en zona urbana de Campoalegre
7	Alejandro Barajas Peña	Cédula de ciudadanía	1080188674	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	No aplica, tiene contrato de aprendizaje, COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL (C.I.) PISCICOLA NEWYORK S.A, desde el 18 de octubre del 2022
8	Merari Aragonez Fernández	Cédula de ciudadanía	1082805638	TECNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2600812	NO aplica aprendiz interesada en apoyo de sostenimiento, recibe formación en tello
9	Sandra Milena Ortiz Caraballo	Cédula de ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Aprendiz que se postula para apoyo de transporte y alimentación, no requiere Centro de Convivencia
10	Francy Alexandra Lara Vega	Cédula de ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350	Aprendiz que se postula para apoyo de transporte y alimentación, no requiere Centro de Convivencia
11	Joan Sebastián Montero Valderrama	Cédula de ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382	Aprendiz que reside en zona urbana de Campoalegre
12	Karina Nieva Lenis	Cédula de ciudadanía	1113696612	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2374602	Se postuló para apoyos de sostenimiento es aprendiz de un programa de formación virtual
13	Steven Cubides Neira	Cédula de ciudadanía	1082911425	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2374602	Se postuló para apoyos de sostenimiento es aprendiz de un programa de formación virtual

Que los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

1. Suscribir acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes establecidos en la convocatoria.
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. 001 de febrero de 2023, suscrita por los integrantes y participantes del comité de calificación, 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.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1º. Adjudicar ciento siete (107) cupos Internado – Centro de Convivencia I Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2023, según el acta de Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices I convocatoria de Centro de Convivencia de 2023 No. 001 de febrero de 2023 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	FICHA
1	Angelly Tatiana Flórez Duran	Cédula de ciudadanía	1075598487	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
2	Nelsy Yulied Gómez Morales	Cédula de ciudadanía	1004034125	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
3	Karen Liseth Medina Oteca	Cédula de ciudadanía	1004074567	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO	2500885

				AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
4	Frankie Yahir Velasco Cerquera	Cédula de ciudadanía	1084866375	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
5	Carol Yuliet Quintero Oyola	Cédula de ciudadanía	1082802183	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
6	Karol Tatiana Castro González	Cédula de ciudadanía	1004089297	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
7	Claudia Valentina Peña Cuenca	Tarjeta de identidad	1004157101	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
8	Yuri Cuellar Rubio	Cédula de ciudadanía	1007499274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
9	Brayan David Prieto Cuellar	Cédula de ciudadanía	1000730077	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
10	Yeraldine Quesada	Cédula de ciudadanía	1003805728	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
11	Yeími Amalfi Vargas Guevara	Cédula de ciudadanía	1115941563	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
12	José Aldair Quesada Marroquín	Cédula de ciudadanía	1004344511	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
13	Martha Liliana Illera Silva	Cédula de ciudadanía	1107046329	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y	2559566
14	María Daniela Castro González	Cédula de ciudadanía	1079604358	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
15	Laura Daniela Quintero Aya	Cédula de ciudadanía	1007186146	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
16	Mauricio Calderón Garzón	Tarjeta de identidad	1080181697	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
17	Óscar Andrés Gil Marín	Cédula de ciudadanía	1082802428	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
18	Stefanny Peña Motta	Cédula de ciudadanía	1084896013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
19	Astrid Yulieth Samboni Bolañoz	Cédula de ciudadanía	1084250878	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
20	Jahen Daniela Cardozo Riaños	Cédula de ciudadanía	1075598195	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
21	Karol Stiven Marín Rodríguez	Cédula de ciudadanía	1080180770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
22	Nicole Dayana Bermúdez Medina	Cédula de ciudadanía	1076500300	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
23	Tatiana Graciano	Tarjeta de identidad	1080181815	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
24	Marilyn Lorena Cubides Quimbaya	Cédula de ciudadanía	1004249799	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
25	Dayana Marcela Valenzuela Erazo	Cédula de ciudadanía	1007531693	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	Merly Cheyen Cometa Perdomo	Cédula de ciudadanía	1002937268	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
27	David Ruiz Garzón	Cédula de ciudadanía	1025140038	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
28	Luis Miguel Ortiz Estupiñan	Cédula de ciudadanía	1077843562	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
29	Nillired Gómez Andrade	Tarjeta de identidad	1115943041	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
30	Magaly Jimena Tafur Campos	Tarjeta de identidad	1079604482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
31	Maidy Alejandra Quiñones Trujillo	Tarjeta de identidad	1076904885	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
32	Laura Vanessa Triviño Santanilla	Cédula de ciudadanía	1004148888	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877

33	Karen Dayanna Chavarro Cadena	Tarjeta de identidad	1081396220	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
34	Anderson Montes Repizo	Cédula de ciudadanía	1003820268	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
35	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de identidad	1077721807	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
36	Maikol Stiven Vieda Trujillo	Cédula de ciudadanía	1004074805	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
37	Marly Sofía Cadena Camacho	Cédula de ciudadanía	1079509906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
38	Erick Santiago Cruz Tovar	Cédula de ciudadanía	1004225464	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
39	Xiomara Laguna Romero	Cédula de ciudadanía	1193117264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
40	Karen Lorena Martínez Ardila	Cédula de ciudadanía	1076903627	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
41	Chanol Lissethe Moreno Ríos	Cédula de ciudadanía	1080290322	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
42	Yeny Mildred Piñacue Jorge	Tarjeta de identidad	1062077354	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
43	Caren Yuliee Camacho Salgado	Cédula de ciudadanía	1030531765	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
44	Jhon Faber Cuellar Rubiano	Cédula de ciudadanía	1080189637	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
45	Oscar Eduardo Vargas Embus	Cédula de ciudadanía	1062092046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
46	Juliana Yulieth Paja Rivera	Cédula de ciudadanía	1193564452	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
47	Lid Mayonileccy Quiguanas Saniceto	Cédula de ciudadanía	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
48	Jaily Johana Gómez Hoyos	Cédula de ciudadanía	1060296019	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
49	María Florangela Jeromito Oino	Tarjeta de identidad	1059764607	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
50	Ingrid Yuleni Sichaca	Cédula de ciudadanía	1073669568	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
51	Oscar Yimi Laguna Cuenca	Cédula de ciudadanía	1004494171	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
52	Jennifer Valentina Herrera Ramirez	Cédula de ciudadanía	1003815486	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2404828
53	Yuderly Sapuy Chavarro	Cédula de ciudadanía	1004418487	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
54	Julián Andrés Duran Mejia	Cédula de ciudadanía	1004492263	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
55	Manuel Steven Ossa Lievano	Cédula de ciudadanía	1000226706	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
56	Maribel Quintero González	Cédula de ciudadanía	1080180875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
57	Rafael Santi Cortes Quintero	Cédula de ciudadanía	1079172001	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
58	Camilo Alejandro Bustos Aragonés	Cédula de ciudadanía	1076902034	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
59	Oscar Andrés Bonilla Gómez	Cédula de ciudadanía	1004074645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
60	Carol Sofía Sánchez Tovar	Tarjeta de identidad	1082802974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

61	Andrés Felipe Almario Navarro	Cédula de ciudadanía	1077721216	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
62	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de ciudadanía	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
63	Stivens Castillo López	Cédula de ciudadanía	1075790336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
64	Luisa Fernanda Rubiano Mayor	Cédula de ciudadanía	1003810435	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
65	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de identidad	1076983341	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
66	Mary Yesenia Triana Toquica	Cédula de ciudadanía	1076982275	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
67	Aryiyeisy Vannesa Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1082130852	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
68	José Manuel Diaz Diaz	Cédula de ciudadanía	1004089382	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
69	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de identidad	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
70	Kathalina Cubillos Gómez	Cédula de ciudadanía	1076501257	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
71	Dana Camila Borbón Sánchez	Cédula de ciudadanía	1021666798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
72	Duban Arley Chacón Barrios	Tarjeta de identidad	1078776437	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
73	Leidy Katherine Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1004063342	TÉCNICO EN PASTELERÍA	2619691
74	Anderson Julián Culma Diaz	Cédula de ciudadanía	1004089401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
75	Mary Luz Aldana Vidarte	Tarjeta de identidad	1079408547	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
76	Mailyn Dayana Diaz Burbano	Cédula de ciudadanía	1004491748	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
77	José Lisandro Guzmán Valencia	Cédula de ciudadanía	1031643701	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
78	Daniel Yesid Rondón Guasca	Tarjeta de identidad	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
79	Carlos Felipe Gasca Niño	Cédula de ciudadanía	1081512595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
80	Katerine Barreiro Cortes	Cédula de ciudadanía	1003815940	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2250947
81	Paula Andrea Marín Molano	Cédula de ciudadanía	1016593735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
82	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de identidad	1084866422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
83	Yandri Ximena Rojas Ninco	Tarjeta de identidad	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
84	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de identidad	1129844693	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
85	Edgar Leon Sepulveda Gonzalez	Cédula de ciudadanía	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
86	Karen Vanessa Londoño Trujillo	Cédula de ciudadanía	1007967477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
87	Carol Tatiana Martínez Ramos	Cédula de ciudadanía	1004252820	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
88	Daniela Valentina Cortes Osorio	Tarjeta de identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
89	Zaidy Natalia Rojas Sánchez	Cédula de ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
90	David Juliam Cadena Barrera	Tarjeta de identidad	1079508239	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
91	Luisa Fernanda Bastidas Ramírez	Tarjeta de identidad	1084866424	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
92	Angela Calderón Ramírez	Tarjeta de identidad	1080181302	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO	2500891

RESOLUCIÓN No. 41- 0011 **DE 2023**

"Por el cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: I Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2023, 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".

				AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
93	Carlos Andrés Plazas Vargas	Tarjeta de identidad	1082803130	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
94	Wendy Alexandra Hernández Charry	Tarjeta de identidad	1075508301	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
95	Yefferson Andrés Montealegre Galeano	Cédula de ciudadanía	1077841609	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
96	Maicol Stiven Rubiano Reyes	Tarjeta de identidad	1029880328	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
97	Claudia Alejandra Andrade Polania	Cédula de ciudadanía	1084869477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
98	Bleiner Rivillas Lugo	Tarjeta de identidad	1119212560	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
99	Laura Vanessa Rodriguez Chimbaco	Cédula de ciudadanía	1079604668	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
100	Wilmar Perdomo Gaviria	Tarjeta de identidad	1117264011	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2692365
101	Armando Alonso Pinto Antonio	Tarjeta de identidad	1054780147	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
102	Juan David Betancur Pajoy	Cédula de ciudadanía	1075791399	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
103	Holman Daniel Barrios Orozco	Cédula de ciudadanía	1004034879	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
104	Diego Andrés Barona Liscano	Cédula de ciudadanía	1004247365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
105	Heidy Tatiana Oino Olcunche	Tarjeta de identidad	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
106	Jesús David Guevara Munar	Cédula de ciudadanía	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
107	Laura Sofía González Bernal	Cédula de ciudadanía	1084866135	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412

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 17/02/2023

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcon
Fecha: 2023.02.17 14:25:56 -05'00'

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora (E) Centro de Formación Agroindustrial

Firmado digitalmente por Lina Marcela Trujillo Osso
Fecha: 2023.02.17 14:09:08 -05'00'

Vo.Bo: Lina Marcela Trujillo Osso - Coordinadora de Formación Profesional Integral

Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz

Elaboró: Leandra Díaz Díaz - Gestor Apoyos de Sostenimiento

RESOLUCIÓN No. 41-00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

LA SUBDIRECTORA (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 1-0169 del 10 de febrero de 2023, y Acta de Posesión No. 049 del 10 de febrero de 2023 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*

ORIGINAL

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. 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023.

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. 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, 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 estimulo 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 hasta 3 meses, sin exceder la disponibilidad presupuestal del Centro de Formación para el presente año y la vigencia 2023.

Que de conformidad con el ítem 12.6. de la guía de apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 V.11, de mayo de 2022, y la Circular de Centro No. 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, 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 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, 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 en porcentaje de 50% y 100% según lo autorizado por el área de bienestar integral al aprendiz, 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.

ORIGINAL

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.
5. No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.
6. No tener vínculo laboral, patrocinio o prácticas que le representen ingresos económicos.

Que, los aprendices deben realizar su inscripción desde el 17 de febrero hasta el 20 de febrero a las 11:59 p.m., a través del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSchDIoidhtOYgxQI85nEcH004349T7gcGqzJgXNU-axj8fbxg/viewform y cargar los documentos soportes solicitados a través del correo **alimentacioncefa2023@gmail.com** como requisito para el cumplimento de inscripción de la convocatoria.

Que el equipo de Bienestar Integral al Aprendiz encargado de calificar y priorizar a los aprendices inscritos en la convocatoria de alimentación está conformado por las profesionales, Esperanza Pascuas Perdomo Líder de Bienestar Integral al Aprendiz y Leandra Diaz Díaz Gestor de apoyos socioeconómicos.

Que hace parte integral del presente acto administrativo, el Acta No. 001 del 24 de febrero del 2023, "Calificación de aprendices para la selección y adjudicación de cupos en la convocatoria de apoyos de alimentación temporal servida en caliente - I trimestre 2023". en la que se describe lo siguiente:

Que una vez cumplido el plazo se comprobó que hubo Doscientos Cuarenta y Tres (243) aprendices que enviaron al correo indicado la documentación para revisión, 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	Yina Alejandra Trujillo	Tarjeta de Identidad	1079173848	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
2	Daniela Hernández Quintero	Cédula de Ciudadanía	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
3	Marco Edilberto Contreras Méndez	Cédula de Ciudadanía	1076500096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
4	Laura Isabella Solano Bermúdez	Cédula de Ciudadanía	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
5	José Luis Araujo Sepúlveda	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
6	Héctor González Toledo	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
7	Thiare Lisseth Vargas Valencia	Cédula de Ciudadanía	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
8	Dayanna Marín Moreno	Cédula de Ciudadanía	1004148515	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
9	Javier Alejandro Riveros Garcia	Cédula de Ciudadanía	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
10	Carlos Mauricio Polanco Reyes	Cédula de Ciudadanía	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
11	Kimberly Viviana Cuenca Carvajal	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
12	Miguel Ángel Dussan Osorio	Cédula de Ciudadanía	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
13	Linda Michelle Perdomo Criollo	Cédula de Ciudadanía	1004063144	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
14	Alex Fernando Bahamon Serrato	Cédula de Ciudadanía	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
15	Laura Daniela Tovar Giraldo	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
16	Adriana Yulieth Fernández Ramos	Cédula de Ciudadanía	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
17	Angie Lorena Sambony Garcia	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
18	Jary Liseth Garay Fajardo	Cédula de Ciudadanía	1079173006	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
19	Diego Alejandro Penagos Ninco	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	Frank Jeferson Palacio Varón	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881

RESOLUCIÓN No. 41-00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

21	Lina Lizeth Pérez Narváez	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
22	Brayan David Garzón Lizcano	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
23	Kevin Santiago Valdez Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	Juan David Rico Cerquera	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
25	Dania Yulay Serrato	Cédula de Ciudadanía	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
26	José Manuel Serrato Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
27	Christian Camilo Trujillo Rodriguez	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	Laura Juliana Salinas Roa	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
29	Ingrid Katerine Reina González	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
30	Karen Lorena Sánchez Herrera	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	Yuri Katherine Ruiz Camacho	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
32	Jesús David Daza Forero	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
33	Tania Valentina Perdomo Liscano	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
34	Windy Mayerly Ramirez Losada	Cédula de Ciudadanía	1004062231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
35	Estefania Pascuas Cardoso	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
36	Paula Andrea Valderrama González	Cédula de Ciudadanía	1007179530	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
37	Marolyn Tatiana Yunda Rincón	Cédula de Ciudadanía	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
38	Junior Stiven Medina Hernández	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
39	Laura Lorena Pérez Díaz	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
40	Lina Jarley Suaza Fierro	Cédula de Ciudadanía	100750345	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
41	Jairer Eduardo Hernández Montoya	Cédula de Ciudadanía	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
42	Nikol Dallana Muñoz Otero	Tarjeta de Identidad	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
43	Karen Julieth Osorio Trujillo	Cédula de Ciudadanía	1079604030	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
44	Karen Dayana Cardoso Muñoz	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
45	Gloria Emma Cruz Olarte	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
46	Brandon Felipe Hernández Rivera	Tarjeta de Identidad	1079173992	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
47	Dany Yurley Pastrana Ortiz	Cédula de Ciudadanía	1079173256	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
48	Wilson Escobar Caviedes	Tarjeta de Identidad	1075791360	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
49	Jhonny Esteban Murillo Gutiérrez	Tarjeta de Identidad	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
50	Andres Stiven Lavao Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
51	Karen Sofia Sepúlveda Olaya	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
52	Andrés David Cumaco Rojas	Cédula de Ciudadanía	1006524141	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
53	José Gabriel Dussan Osorio	Cédula de Ciudadanía	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
54	Andrés Felipe Laguna Andrade	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
55	Sandra Milena Ortiz Caraballo	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
56	Daniela Alejandra Bolaños Angulo	Tarjeta de Identidad	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
57	José Luis Garcia Rodriguez	Cédula de Ciudadanía	1007503231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
58	Julián Stiven Cumaco Moya	Cédula de Ciudadanía	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
59	Marly Yuleith Chacón Herrera	Cédula de Ciudadanía	1079178778	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
60	José Pompilio Cano Mosquera	Tarjeta de Identidad	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
61	María Del Mar Pastrana Cartagena	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
62	José Mauricio Fuentes Montoya	Cédula de Ciudadanía	1004491262	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747
63	Laura Giseth Nieto Alarcón	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
64	Sharick Dayhana Rubio Conde	Tarjeta de Identidad	1075792999	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
65	Jeidy Yuliana Rivas Martínez	Tarjeta de Identidad	1083836299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
66	Heidy Tatiana Oino Olcunche	Tarjeta de Identidad	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358

ORIGINAL

67	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de Identidad	1076983341	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	Zharick Dayana Rojas Torres	Cédula de Ciudadanía	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
69	Jaider Stwar Susunaga Moreno	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
70	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de Ciudadanía	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
71	Jessica Lorena García Morantes	Cédula de Ciudadanía	1003903808	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726
72	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de Identidad	1129844693	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
73	Kelly Vanessa Gutiérrez Rodríguez	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
74	Emily Trujillo Yague	Tarjeta de Identidad	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
75	José David Medina Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
76	Angie Stefanía Delgado Prada	Cédula de Ciudadanía	1004416304	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
77	Sebastián Quintero Sáenz	Cédula de Ciudadanía	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
78	Antonio José Trujillo Pérez	Cédula de Ciudadanía	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
79	Jhandhree Viviana Celis Montaña	Cédula de Ciudadanía	1079176119	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
80	Mariajose Ángel Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1075216906	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
81	María Del Pilar Laiseca Jiménez	Tarjeta de Identidad	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
82	Francy Alexandra Lara Vega	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
83	Yuri Vanessa Fierro Fierro	Cédula de Ciudadanía	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
84	Jesica Yuliet Herrera Losada	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
85	Leidy Ximena Valencia	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
86	Karol Tatiana Rincón Esterling	Cédula de Ciudadanía	1007503122	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
87	Dadny Cedeño Cardozo	Cédula de Ciudadanía	1003802012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
88	Claudia Elena Linares Martínez	Tarjeta de Identidad	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
89	Yandri Ximena Rojas Ninco	Tarjeta de Identidad	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
90	Angi Catalina Calvo Torres	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
91	Juan de Dios Urquina Lizcano	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
92	Francisco Javier Sánchez Herrera	Cédula de Ciudadanía	1081157251	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
93	Paula Andrea Ramírez Joel	Cédula de Ciudadanía	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
94	Maikol Stiven Aldana Gaviria	Cédula de Ciudadanía	1075311989	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
95	Daniel Felipe Celis Quintero	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
96	Valentina Rojas Franco	Tarjeta de Identidad	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
97	Dani Alexandra Gutiérrez Díaz	Tarjeta de Identidad	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
98	Luz Dary Ávila Vargas	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
99	Sandra Lorena García Oviedo	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
100	Andrés Felipe Valenzuela Díaz	Cédula de Ciudadanía	1075313687	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
101	Edwin Alexis Hernández Caldas	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
102	Daniela Valentina Cortes Osorio	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
103	Lina Fernanda Charry Vargas	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
104	Bibiana Andrade Castro	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
105	Carmen Rosa Tovar Martínez	Cédula de Ciudadanía	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
106	Carlos Alberto Cano Mosquera	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
107	Paula Andrea Guzmán Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
108	Diego Andrés Tovar Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1004224747	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
109	Anyi Katherine Rojas Arce	Cédula de Ciudadanía	1129844065	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
110	Karen Dallana Murcia Martínez	Cédula de Ciudadanía	1079172879	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
111	Laura Ximena Molano Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1079172128	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
112	Marisol Báez Montiel	Cédula de Ciudadanía	1007660031	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491

113	Lizet Johana Sánchez Rivas	Cédula de Ciudadanía	1005773793	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
114	Natalia Lara Salinas	Tarjeta de Identidad	1077722157	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
115	Luisa Fernanda Diaz Guaraca	Tarjeta de Identidad	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
116	Adrián Santiago Díaz Guaraca	Tarjeta de Identidad	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
117	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de Identidad	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
118	Laura Yulieth Corredor Caballero	Cédula de Ciudadanía	1079173127	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
119	César Augusto Pastrana Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1079185877	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
120	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de Ciudadanía	1003829304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
121	Yellys Tatiana Rosero Caceres	Cédula de Ciudadanía	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
122	Maicol Andrés Mahecha Fierro	Tarjeta de Identidad	1077722069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
123	Lizbeth Dayana Daza Rogelis	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
124	Jennifer Valentina Herrera Ramírez	Cédula de Ciudadanía	1003815486	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
125	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de Identidad	1077721807	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
126	Juliam Daniel Suarez Vargas	Cédula de Ciudadanía	1003950395	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
127	Mariana Vargas Calderón	Cédula de Ciudadanía	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
128	Laura Karina Cadavid Tamayo	Cédula de Ciudadanía	1101208871	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
129	María Del Carmen Rosell Pérez	Cédula de Ciudadanía	1125276647	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
130	Nelson Enrique Vargas Beltrán	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
131	Andrea Carolina Perdomo Gil	Cédula de Ciudadanía	1081183595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
132	Sindy Lorena Mariño Corredor	Cédula de Ciudadanía	1005299962	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
133	Julián Javier Ramirez Diaz	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
134	Claudia Yurany Andrade Escarlante	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
135	Mildreth Yulexy Bolaños Angulo	Cédula de Ciudadanía	1081152149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
136	Jonier Stiven Carvajal Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
137	Yuly Tatiana Izquierdo Alarcón	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
138	Michel Florián Ávila	Cédula de Ciudadanía	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
139	Juan Felipe Duque Hernández	Cédula de Ciudadanía	1007677808	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
140	Natalia Lugo Hermosa	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
141	Laura Valentina Fierro Sanceno	Cédula de Ciudadanía	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
142	Laura Sofía Lizcano Pérez	Tarjeta de Identidad	1078174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
143	Kevin Sneyder Daza Rogelis	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
144	Alejandro Barajas	Cédula de Ciudadanía	1080188674	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
145	Yuliana Vanesa González Guaraca	Cédula de Ciudadanía	1109410369	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
146	Mayerly Puentes Patarroyo	Cédula de Ciudadanía	1007179731	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
147	Andrea Yulieth Fierro Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
148	Ximena Alejandra Mallungo Rojas	Cédula de Ciudadanía	1083838076	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
149	Laura Valentina Estrada Rojas	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
150	Judy Elizeth Lemus Andrade	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
151	Natalia Leyton Dussan	Cédula de Ciudadanía	1083839525	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
152	Nicolas Aldana Santana	Cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
153	Natalia Camacho Hernández	Cédula de Ciudadanía	1004304907	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
154	Saira Xiomara Guevara Sanceno	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
155	Daniel Felipe Mallungo Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1077224366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2559366
156	Geraldine Viviana Tovar Gaspar	Cédula de Ciudadanía	1075790049	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
157	Karol Geraldin Camacho Galindo	Tarjeta de Identidad	1075793118	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
158	Andrea Katerine Ninco Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1003809520	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906

ORIGINAL

159	Leydi Paola Guzmán Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
160	Ximena Salazar Martínez	Cédula de Ciudadanía	1129844047	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
161	Juan José Moreno Trilleras	Tarjeta de Identidad	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
162	Danna Yiseth Bahamon Rivera	Cédula de Ciudadanía	1076903699	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
163	Eimi Daniela Bayona Arbeláez	Cédula de Ciudadanía	1015458089	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
164	Paola Andrea Gallego Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1006500997	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
165	Maria Alejandra Puentes Murcia	Cédula de Ciudadanía	1075268404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
166	Linda Michely Martinez Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
167	Yury Tatiana Medina Vidal	Cédula de Ciudadanía	1003810666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747
168	Alexander Usma González	Cédula de Ciudadanía	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2571906
169	Saira Karina Roa Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
170	Zaira Michelle Perdomo Pastrana	Cédula de Ciudadanía	1074809189	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
171	Maria José Rojas Ibarra	Tarjeta de Identidad	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
172	Karla Jimena Gutiérrez Cardozo	Tarjeta de Identidad	1129004822	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559565
173	Yurany Vanesa Sáenz Cabrera	Cédula de Ciudadanía	1010149071	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
174	Leidy Sofia Osorio Vera	Cédula de Ciudadanía	1076982612	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
175	Kevin Fernández Penagos	Cédula de Ciudadanía	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
176	Kerly Tatiana Cuellar Quintero	Cédula de Ciudadanía	1081152020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
177	Yuliana Torres Duran	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
178	Nery Vergel Castillo	Cédula de Ciudadanía	1007179539	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
179	Jhordan Salazar Cachaya	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
180	Zaray Leandra Rojas Cuellar	Cédula de Ciudadanía	1075790312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
181	Daniela Caldón Cuéllar	Cédula de Ciudadanía	1004248593	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
182	Maidy Alejandra Quiñones Trujillo	Tarjeta de Identidad	1076904885	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
183	Jennyfer Andrea Acosta Barreiro	Cédula de Ciudadanía	1003808214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
184	María Valentina Pardo Figueroa	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
185	Ingrid Liseth Chavarro Chimbaco	Cédula de Ciudadanía	1004062121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
186	Luis Hernando Cordoba Trujillo	Cédula de Ciudadanía	1004062127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
187	Anggy Lorena Cortés Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1083840588	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
188	Mason Nedharly Chambo Anacona	Cédula de Ciudadanía	1004416445	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
189	Janer Santiago Perdomo Campo	Cédula de Ciudadanía	1076903639	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
190	Diego Fernando Castañeda Rojas	Cédula de Ciudadanía	1003916372	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
191	Yury Alejandra Bautista Motta	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
192	Mónica Liseth Curaca Hernández	Tarjeta de Identidad	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
193	Verónica Ortiz Valderrama	Cédula de Ciudadanía	1007704755	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
194	Juan Sebastián Caviedes Quintero	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
195	Karol Stefany Rosas	Cédula de Ciudadanía	1082214046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
196	Nicolás Garcia Cortés	Tarjeta de Identidad	1079174043	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
197	Shirley Dayana Silva Villanueva	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
198	Bleiner Rivilla Lugo	Tarjeta de Identidad	1119212560	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
199	Laura Alejandra Lasso Gómez	Cédula de Ciudadanía	1075212133	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
200	Jhon James Vargas Guerra	Cédula de Ciudadanía	1116501814	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
201	Julián Stiven Andrade Ramirez	Tarjeta de Identidad	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
202	Juan David Guerrero Escobar	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
203	Nicole Daiana Giraldo Gaviria	Tarjeta de Identidad	1077721649	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
204	Vanesa Alexandra Burgos Tique	Cédula de Ciudadanía	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650

ORIGINAL

205	Karenth Dayana Torres Falla	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
206	Yeison Morales Galindo	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
207	Karen Dayana Murcia Osorio	Cédula de Ciudadanía	1003916647	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
208	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de Identidad	1084866422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
209	Maria Elisa Tovar De Reina	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2559366
210	Joan Sebastián Montero Valderrama	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
211	Luis Alberto Tovar Roa	Cédula de Ciudadanía	1075239739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
212	Olga Lucia Losada torres	Cédula de Ciudadanía	55153312	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
213	Yenifer Rocio Guzmán Ruiz	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
214	Jhary Suleima Tovar Falla	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
215	Aliz Andrea Castilla Núñez	Cédula de Ciudadanía	1004416314	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
216	Darly Tatiana Martinez Palencia	Cédula de Ciudadanía	1079185321	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
217	Jhonatan Rojas Marin	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
218	Diego Alejandro Herreño Murcia	Cédula de Ciudadanía	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
219	Ana Maria Falla Molina	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
220	Andrés David Sánchez Andrade	Cédula de Ciudadanía	1233890595	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
221	Mayerli Shirley Castañeda Conde	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
222	Luisa Fernanda Murcia Muñoz	Tarjeta de Identidad	1075220721	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
223	Maritza Losada Peña	Cédula de Ciudadanía	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
224	Luna Del Mar Vega Cortés	Tarjeta de Identidad	1079175017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
225	Jusy Ximena Olmos Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
226	Lucely Jackeline Serrano Martínez	Cédula de Ciudadanía	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
227	Jennifer Paola Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
228	Wuelfran Alexis Sáenz Mora	Cédula de Ciudadanía	1004089206	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
229	Jhon Alex peña parra	Cédula de Ciudadanía	1077224309	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
230	Franklin Cuéllar Suárez	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
231	Nayely Lorena Calderón Carvajal	Cédula de Ciudadanía	1004062753	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
232	Freider Peña Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
233	Luisa Fernanda Tovar Lugo	Tarjeta de Identidad	1080360952	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
234	Darly Sirley Vargas -Muñoz	Tarjeta de Identidad	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
235	Danna Michel Sánchez Barreiro	Cédula de Ciudadanía	1079173351	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
236	María Fernanda Ramírez Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
237	Juan David Quintero Rocha	Cédula de Ciudadanía	1079172395	TECNOLOGO EN GESTION DE CALIDAD MEDIO AMBIENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2500885
238	Zaidy Natalia Rojas Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
239	Rosalba Irene Garzón Martínez	Cédula de Ciudadanía	41650912	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
240	Dayana Michelle Macias Cortes	Cédula de Ciudadanía	1079173638	TECNOLOGO EN GESTION DE CALIDAD MEDIO AMBIENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2500891
241	Oscar Ivan Caviedes Martinez	Cédula de Ciudadanía	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
242	Derly Yineth Martinez Olaya	Cédula de Ciudadanía	1004089260	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2025157
243	Miguel Ángel Arciniegas Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1004247942	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511

Que, al hacer la revisión de la documentación enviada por los aprendices inscritos, el equipo de Bienestar Integral al Aprendiz encontró las siguientes novedades:

1. Los siguientes nueve (9) aprendices, no cumplen los requisitos de inscripción por no enviar la documentación requerida en los tiempos establecidos de la I convocatoria:

ORIGINAL

RESOLUCIÓN No. 41- 00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

No.	Nombre Completo	Tipo de documento de identidad	No. de documento de identidad	Programa de Formación	No. de ficha del programa de Formación
1	Yina Alejandra Trujillo	Tarjeta de Identidad	1079173848	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
2	Wilson Escobar Caviedes	Tarjeta de Identidad	1075791360	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
3	Jaider Stwar Susunaga Moreno	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
4	Andrés Felipe Valenzuela Diaz	Cédula de Ciudadanía	1075313687	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
5	Sindy Lorena Mariño Corredor	Cédula de Ciudadanía	1005299962	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
6	Karla Jimena Gutiérrez Cardozo	Tarjeta de Identidad	1129004822	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
7	Mason Nedharly Chambo Anacona	Cédula de Ciudadanía	1004416445	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
8	Nicolás García Cortés	Tarjeta de Identidad	1079174043	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
9	Aliz Andrea Castilla Núñez	Cédula de Ciudadanía	1004416314	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489

2. Que, los siguientes Veinte (20) 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	Dayanna Marín Moreno	Cédula de Ciudadanía	1004148515	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
2	Dany Yurley Pastrana Ortiz	Cédula de Ciudadanía	1079173256	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
3	José Luis García Rodriguez	Cédula de Ciudadanía	1007503231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
4	José Mauricio Fuentes Montoya	Cédula de Ciudadanía	1004491262	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747
5	Jessica Lorena García Morantes	Cédula de Ciudadanía	1003903808	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2339726
6	Angie Stefania Delgado Prada	Cédula de Ciudadanía	1004416304	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
7	Alejandro Barajas	Cédula de Ciudadanía	1080188674	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
8	Yuliana Vanesa González Guaraca	Cédula de Ciudadanía	1109410369	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
9	Mayerly Puentes Patarroyo	Cédula de Ciudadanía	1007179731	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
10	Andrea Yulieth Fierro Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
11	Ximena Alejandra Malliungo Rojas	Cédula de Ciudadanía	1083838076	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
12	Natalia Leyton Dussan	Cédula de Ciudadanía	1083839525	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
13	Natalia Camacho Hernández	Cédula de Ciudadanía	1004304907	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
14	Geraldine Viviana Tovar Gaspar	Cédula de Ciudadanía	1075790049	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
15	Yury Tatiana Medina Vidal	Cédula de Ciudadanía	1003810666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2339747
16	Zaray Leandra Rojas Cuellar	Cédula de Ciudadanía	1075790312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
17	Verónica Ortiz Valderrama	Cédula de Ciudadanía	1007704755	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
18	Laura Alejandra Lasso Gómez	Cédula de Ciudadanía	1075212133	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
19	Karen Dayana Murcia Osorio	Cédula de Ciudadanía	1003916647	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
20	Juan David Quintero Rocha	Cédula de Ciudadanía	1079172395	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885

3. Que, la siguiente aprendiz es calificada como no seleccionada, debido a que no asiste a la formación y realizará el retiro voluntario del programa de formación:

No.	Nombre Completo	Tipo de documento de identidad	No. de documento de identidad	Programa de Formación	No. de ficha del programa de Formación
1	Linda Michelle Perdomo Criollo	Cédula de Ciudadanía	1004063144	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350

4. Que, los siguientes once (11) aprendices. no cumplen los requisitos por pertenecer al Centro de Convivencia, así:

ORIGINAL

RESOLUCIÓN No. 41- 000135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

No.	Nombre Completo	Tipo de documento de identidad	No. de documento de identidad	Programa de Formación	No. de ficha del programa de Formación
1	Heidy Tatiana Oino Olcunche	Tarjeta de Identidad	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
2	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de Identidad	1076983341	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
3	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de Ciudadanía	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
4	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de Identidad	1129844693	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
5	Yandri Ximena Rojas Ninco	Tarjeta de Identidad	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
6	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de Identidad	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
7	Jennifer Valentina Herrera Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1003815486	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
8	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de Identidad	1077721807	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
9	Maidy Alejandra Quiñones Trujillo	Tarjeta de Identidad	1076904885	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
10	Bleiner Rivilla Lugo	Tarjeta de Identidad	1119212560	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
11	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de Identidad	1084866422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

Que, de acuerdo con la Circular de Centro 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, y el Acta No. 001 del 24 de febrero del 2023, "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 siguientes Doscientos dos (202) aprendices cumplieron con los requisitos para recibir el apoyo de alimentación ración alimentaria servida en caliente conforme a la Circular de Centro No. 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, así:

No.	Nombre Completo	Tipo de documento de identidad	No. de documento de identidad	Programa de Formación	No. de ficha
1	Daniela Hernández Quintero	Cédula de Ciudadanía	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
2	Marco Edilberto Contreras Méndez	Cédula de Ciudadanía	1076500096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
3	Laura Isabella Solano Bermúdez	Cédula de Ciudadanía	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
4	José Luis Araujo Sepúlveda	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
5	Héctor González Toledo	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
6	Thiare Lisseth Vargas Valencia	Cédula de Ciudadanía	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
7	Javier Alejandro Riveros García	Cédula de Ciudadanía	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
8	Carlos Mauricio Polanco Reyes	Cédula de Ciudadanía	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
9	Kimberly Viviana Cuenca Carvajal	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
10	Miguel Ángel Dussan Osorio	Cédula de Ciudadanía	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
11	Alex Fernando Bahamon Serrato	Cédula de Ciudadanía	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
12	Laura Daniela Tovar Giraldo	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
13	Adriana Yulieth Fernández Ramos	Cédula de Ciudadanía	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
14	Angie Lorena Sambony García	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
15	Jary Liseth Garay Fajardo	Cédula de Ciudadanía	1079173006	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
16	Diego Alejandro Penagos Ninco	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
17	Frank Jeferson Palacio Varón	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
18	Lina Lizeth Pérez Narváez	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
19	Brayan David Garzón Lizcano	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	Kevin Santiago Valdez Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
21	Juan David Rico Cerquera	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
22	Dania Yulay Serrato	Cédula de Ciudadanía	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
23	José Manuel Serrato Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
24	Christian Camilo Trujillo Rodriguez	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877

ORIGINAL

RESOLUCIÓN No. 41- 00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

25	Laura Juliana Salinas Roa	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
26	Ingrid Katerine Reina González	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
27	Karen Lorena Sánchez Herrera	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	Yuri Katherine Ruiz Camacho	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
29	Jesús David Daza Forero	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
30	Tania Valentina Perdomo Liscano	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	Windy Mayerly Ramirez Losada	Cédula de Ciudadanía	1004062231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
32	Estefania Pascuas Cardoso	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
33	Paula Andrea Valderrama González	Cédula de Ciudadanía	1007179530	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
34	Marolyn Tatiana Yunda Rincón	Cédula de Ciudadanía	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
35	Junior Stiven Medina Hernández	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
36	Laura Lorena Pérez Díaz	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
37	Lina Jarley Suaza Fierro	Cédula de Ciudadanía	100750345	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
38	Jainer Eduardo Hernández Montoya	Cédula de Ciudadanía	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
39	Nikol Dallana Muñoz Otero	Tarjeta de Identidad	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
40	Karen Julieth Osorio Trujillo	Cédula de Ciudadanía	1079604030	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
41	Karen Dayana Cardoso Muñoz	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
42	Gloria Emma Cruz Olarte	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
43	Brandon Felipe Hernández Rivera	Tarjeta de Identidad	1079173992	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
44	Jhonny Esteban Murillo Gutiérrez	Tarjeta de Identidad	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
45	Andres Stiven Lavao Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
46	Karen Sofia Sepúlveda Olaya	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
47	Andrés David Cumaco Rojas	Cédula de Ciudadanía	1006524141	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
48	José Gabriel Dussan Osorio	Cédula de Ciudadanía	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
49	Andrés Felipe Laguna Andrade	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
50	Sandra Milena Ortiz Caraballo	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
51	Daniela Alejandra Bolaños Angulo	Tarjeta de Identidad	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
52	Julián Stiven Cumaco Moya	Cédula de Ciudadanía	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
53	Marly Yuleith Chacón Herrera	Cédula de Ciudadanía	1079178778	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
54	José Pompilio Cano Mosquera	Tarjeta de Identidad	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
55	Maria Del Mar Pastrana Cartagena	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
56	Laura Giseth Nieto Alarcón	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
57	Sharick Dayhana Rubio Conde	Tarjeta de Identidad	1075792999	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
58	Jeidy Yuliana Rivas Martínez	Tarjeta de Identidad	1083838299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
59	Zharick Dayana Rojas Torres	Cédula de Ciudadanía	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
60	Kelly Vanessa Gutiérrez Rodríguez	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
61	Emily Trujillo Yague	Tarjeta de Identidad	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
62	José David Medina Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
63	Sebastián Quintero Sáenz	Cédula de Ciudadanía	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
64	Antonio José Trujillo Pérez	Cedula de Ciudadanía	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
65	Jhandhree Viviana Celis Montaña	Cédula de Ciudadanía	1079176119	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
66	Mariajose Ángel Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1075216906	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
67	Maria Del Pilar Laiseca Jiménez	Tarjeta de Identidad	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	Francy Alexandra Lara Vega	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
69	Yuri Vanassa Fierro	Cédula de Ciudadanía	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
70	Jesica Yuliet Herrera Losada	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
71	Leidy Ximena Valencia	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
72	Karol Tatiana Rincón Esterling	Cédula de Ciudadanía	1007503122	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
73	Dadny Cedeño Cardozo	Cédula de Ciudadanía	1003802012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
74	Claudia Elena Linares Martínez	Tarjeta de Identidad	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

ORIGINAL

75	Angi Catalina Calvo Torres	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
76	Juan de Dios Urquina Lizcano	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
77	Francisco Javier Sánchez Herrera	Cédula de Ciudadanía	1081157251	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
78	Paula Andrea Ramírez Joel	Cédula de Ciudadanía	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
79	Maikol Stiven Aldana Gaviria	Cédula de Ciudadanía	1075311989	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
80	Daniel Felipe Celis Quintero	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
81	Valentina Rojas Franco	Tarjeta de Identidad	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
82	Dani Alexandra Gutiérrez Diaz	Tarjeta de Identidad	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
83	Luz Dary Ávila Vargas	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
84	Sandra Lorena García Oviedo	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
85	Edwin Alexis Hernández Caldas	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
86	Daniela Valentina Cortes Osorio	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
87	Lina Fernanda Charry Vargas	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
88	Bibiana Andrade Castro	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
89	Carmen Rosa Tovar Martínez	Cédula de Ciudadanía	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
90	Carlos Alberto Cano Mosquera	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
91	Paula Andrea Guzmán Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
92	Diego Andrés Tovar Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1004224747	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
93	Anyi Katherine Rojas Arce	Cédula de Ciudadanía	1129844065	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
94	Karen Dallana Murcia Martínez	Cédula de Ciudadanía	1079172879	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
95	Laura Ximena Molano Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1079172128	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
96	Marisol Báez Montiel	Cédula de Ciudadanía	1007660031	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
97	Lizet Johana Sánchez Rivas	Cédula de Ciudadanía	1005773793	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
98	Natalia Lara Salinas	Tarjeta de Identidad	1077722157	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
99	Luisa Fernanda Diaz Guaraca	Tarjeta de Identidad	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
100	Adrián Santiago Diaz Guaraca	Tarjeta de Identidad	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
101	Laura Yulieth Corredor Caballero	Cédula de Ciudadanía	1079173127	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
102	César Augusto Pastrana Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1079185877	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
103	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de Ciudadanía	1003829304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
104	Yellys Tatiana Rosero Caceres	Cédula de Ciudadanía	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
105	Maicol Andrés Mahecha Fierro	Tarjeta de Identidad	1077722069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
106	Lizbeth Dayana Daza Rogelis	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
107	Juliam Daniel Suarez Vargas	Cédula de Ciudadanía	1003950395	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
108	Mariana Vargas Calderón	Cédula de Ciudadanía	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
109	Laura Karina Cadavid Tamayo	Cédula de Ciudadanía	1101208871	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
110	María Del Carmen Rosell Pérez	Cédula de Ciudadanía	1125276647	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
111	Nelson Enrique Vargas Beltrán	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
112	Andrea Carolina Perdomo Gil	Cédula de Ciudadanía	1081183595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
113	Julián Javier Ramírez Diaz	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
114	Claudia Yurany Andrade Escarlante	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
115	Mildreth Yulexy Bolaños Angulo	Cédula de Ciudadanía	1081152149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
116	Jonier Stiven Carvajal Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
117	Yuly Tatiana Izquierdo Alarcón	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
118	Michel Florián Ávila	Cédula de Ciudadanía	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
119	Juan Felipe Duque Hernández	Cédula de Ciudadanía	1007677808	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
120	Natalia Lugo Hermosa	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
121	Laura Valentina Fierro Sanceno	Cédula de Ciudadanía	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
122	Laura Sofía Lizcano Pérez	Tarjeta de Identidad	1078174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
123	Kevin Sneyder Daza Rogelis	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
124	Laura Valentina Estrada Rojas	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382

ORIGINAL

125	Judy Elizeth Lemus Andrade	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
126	Nicolas Aldana Santana	Cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
127	Saira Xiomara Guevara Sanceno	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
128	Daniel Felipe Mallungo Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1077224366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2559366
129	Karol Geraldin Camacho Galindo	Tarjeta de Identidad	1075793118	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
130	Andrea Katerine Ninco Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1003809520	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
131	Leydi Paola Guzmán Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
132	Ximena Salazar Martínez	Cédula de Ciudadanía	1129844047	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
133	Juan José Moreno Trilleras	Tarjeta de Identidad	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
134	Danna Yiseth Bahamon Rivera	Cédula de Ciudadanía	1076903699	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
135	Eimi Daniela Bayona Arbeláez	Cédula de Ciudadanía	1015456089	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
136	Paola Andrea Gallego Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1006500997	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
137	María Alejandra Puentes Murcia	Cédula de Ciudadanía	1075268404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
138	Linda Michely Martínez Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
139	Alexander Usma González	Cédula de Ciudadanía	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
140	Saira Karina Roa Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
141	Zaira Michelle Perdomo Pastrana	Cédula de Ciudadanía	1074809189	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
142	María José Rojas Ibarra	Tarjeta de Identidad	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
143	Yurany Vanesa Sáenz Cabrera	Cédula de Ciudadanía	1010149071	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
144	Leidy Sofia Osorio Vera	Cédula de Ciudadanía	1076982612	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
145	Kevin Fernández Penagos	Cédula de Ciudadanía	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
146	Kerly Tatiana Cuellar Quintero	Cédula de Ciudadanía	1081152020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
147	Yuliana Torres Duran	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
148	Nery Vergel Castillo	Cédula de Ciudadanía	1007179539	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
149	Jhordan Salazar Cachaya	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
150	Daniela Caldón Cuéllar	Cédula de Ciudadanía	1004248593	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
151	Jennyfer Andrea Acosta Barreiro	Cédula de Ciudadanía	1003808214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
152	María Valentina Pardo Figueroa	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
153	Ingrid Liseth Chavarro Chimbaco	Cédula de Ciudadanía	1004062121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
154	Luis Hernando Córdoba Trujillo	Cédula de Ciudadanía	1004062127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
155	Anggy Lorena Cortés Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1083840588	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
156	Janer Santiago Perdomo Campo	Cédula de Ciudadanía	1076903639	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
157	Diego Fernando Castañeda Rojas	Cédula de Ciudadanía	1003916372	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
158	Yury Alejandra Bautista Motta	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
159	Mónica Liseth Curaca Hernández	Tarjeta de Identidad	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
160	Juan Sebastián Caviedes Quintero	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
161	Karol Stefany Rosas	Cédula de Ciudadanía	1082214046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
162	Shirley Dayana Silva Villanueva	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
163	Jhon James Vargas Guerra	Cédula de Ciudadanía	1116501814	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
164	Julián Stiven Andrade Ramírez	Tarjeta de Identidad	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
165	Juan David Guerrero Escobar	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
166	Nicole Daiana Giraldo Gaviria	Tarjeta de Identidad	1077721649	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
167	Vanesa Alexandra Burgos Tique	Cédula de Ciudadanía	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
168	Yeison Morales Galindo	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
169	María Elisa Tovar De Reina	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2559366
170	Joan Sebastián Montero Valderrama	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
171	Luis Alberto Tovar Roa	Cédula de Ciudadanía	1075239739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
172	Olga Lucia Losada torres	Cédula de Ciudadanía	55153312	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
173	Yenifer Rocio Guzmán Ruiz	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352

ORIGINAL

174	Jhary Suleima Tovar Falla	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
175	Darly Tatiana Martínez Palencia	Cédula de Ciudadanía	1079185321	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
176	Jhonatan Rojas Marín	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
177	Diego Alejandro Herreño Murcia	Cédula de Ciudadanía	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
178	Ana María Falla Molina	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
179	Andrés David Sánchez Andrade	Cédula de Ciudadanía	1233890595	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
180	Mayerli Shirley Castañeda Conde	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
181	Luisa Fernanda Murcia Muñoz	Tarjeta de Identidad	1075220721	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
182	Maritza Losada Peña	Cédula de Ciudadanía	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
183	Luna Del Mar Vega Cortés	Tarjeta de Identidad	1079175017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
184	Jusy Ximena Olmos Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
185	Lucely Jackeline Serrano Martínez	Cédula de Ciudadanía	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
186	Jennifer Paola Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
187	Wuelfran Alexis Sáenz Mora	Cédula de Ciudadanía	1004089206	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
188	Jhon Alex peña parra	Cédula de Ciudadanía	1077224309	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
189	Franklin Cuéllar Suárez	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
190	Nayely Lorena Calderón Carvajal	Cédula de Ciudadanía	1004062753	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
191	Freider Peña Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
192	Luisa Fernanda Tovar Lugo	Tarjeta de Identidad	1080360952	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
193	Darly Sirley Vargas -Muñoz	Tarjeta de Identidad	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
194	Danna Michel Sánchez Barreiro	Cédula de Ciudadanía	1079173351	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
195	María Fernanda Ramírez Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
196	Zaidy Natalia Rojas Sanchez	Cédula de ciudadacía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
197	Rosalba Irene Garzon Martinez	Cédula de Ciudadanía	41650912	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
198	Karenth Dayana Torres Falla	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
199	Dayana Michelle Macias Cortes	Cédula de Ciudadanía	1079173638	TECNOLOGO EN GESTION DE CALIDAD MEDIO AMBIENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2500891
200	Oscar Ivan Caviedes Martinez	Cédula de Ciudadanía	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
201	Derly Yineth Martinez Olaya	Cédula de Ciudadanía	1004089260	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2025157
202	Miguel Ángel Arciniegas Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1004247942	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511

ORIGINAL

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, *"El apoyo de alimentación temporal ración alimentaria se otorgará al aprendiz desde el día de la adjudicación hasta su último día de formación del primer trimestre, en los días que el aprendiz asista al centro de formación de acuerdo con la programación semanal dirigida desde la coordinación académica conforme el calendario académico del año 2023".*

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 14 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, 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.
6. Si en el transcurso de la adjudicación del apoyo, el aprendiz presenta alguna novedad que modifique la información de la certificación bancaria inicial, deberá reportar esta novedad para que sea actualizada oportunamente.

RESOLUCIÓN No. 41-00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices 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. 15 de la Circular de Centro 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, Por el tiempo que tiene el apoyo de alimentación temporal no se consideran causales de suspensión.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 16 de la Circular de Centro 41-2-2023-000947 del 17 de febrero del 2023, 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, aplazamiento o cancelación del programa de formación de acuerdo con el reporte de Sistema de gestión académico administrativo.
5. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
6. Cuando el aprendiz pase a estado por certificar.
7. Cuando el aprendiz se traslade de Centro de formación.
8. Finalización del periodo asignado para utilización del cupo.
9. Por renuncia voluntaria del apoyo por parte del aprendiz.
10. Ser adjudicado como beneficiario de apoyos de sostenimiento FIC o Regular.
11. Cuando el aprendiz es condicionado en su formación.
12. Incumplir con los deberes establecidos.
13. Muerte del aprendiz.

ORIGINAL

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 1°. Adjudicar Doscientos dos (202) cupos de alimentación mediante la modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, 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
1	Daniela Hernández Quintero	Cédula de Ciudadanía	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
2	Marco Edilberto Contreras Méndez	Cédula de Ciudadanía	1076500096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
3	Laura Isabella Solano Bermúdez	Cédula de Ciudadanía	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
4	José Luis Araujo Sepúlveda	Tarjeta de Identidad	1075791176	TECNÓLOGO EN PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
5	Héctor González Toledo	Cédula de Ciudadanía	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
6	Thiare Lisseth Vargas Valencia	Cédula de Ciudadanía	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
7	Javier Alejandro Riveros García	Cédula de Ciudadanía	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
8	Carlos Mauricio Polanco Reyes	Cédula de Ciudadanía	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
9	Kimberly Viviana Cuenca Carvajal	Tarjeta de Identidad	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

10	Miguel Ángel Dussan Osorio	Cédula de Ciudadanía	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
11	Alex Fernando Bahamon Serrato	Cédula de Ciudadanía	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
12	Laura Daniela Tovar Giraldo	Tarjeta de Identidad	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
13	Adriana Yulieth Fernández Ramos	Cédula de Ciudadanía	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
14	Angie Lorena Sambony Garcia	Cédula de Ciudadanía	1079172770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
15	Jary Liseth Garay Fajardo	Cédula de Ciudadanía	1079173006	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
16	Diego Alejandro Penagos Ninco	Tarjeta de Identidad	1081152391	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
17	Frank Jeferson Palacio Varón	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
18	Lina Lizeth Pérez Narváez	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
19	Brayan David Garzón Lizcano	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	Kevin Santiago Valdez Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1079172059	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
21	Juan David Rico Cerquera	Tarjeta de Identidad	1076904275	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
22	Dania Yulay Serrato	Cédula de Ciudadanía	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
23	José Manuel Serrato Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
24	Christian Camilo Trujillo Rodriguez	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
25	Laura Juliana Salinas Roa	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
26	Ingrid Katerine Reina González	Cédula de Ciudadanía	1081152526	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
27	Karen Lorena Sánchez Herrera	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	Yuri Katherine Ruiz Camacho	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
29	Jesús David Daza Forero	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
30	Tania Valentina Perdomo Liscano	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	Windy Mayerly Ramirez Losada	Cédula de Ciudadanía	1004062231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
32	Estefania Pascuas Cardoso	Tarjeta de Identidad	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
33	Paula Andrea Valderrama González	Cédula de Ciudadanía	1007179530	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
34	Marolyn Tatiana Yunda Rincón	Cédula de Ciudadanía	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
35	Junior Stiven Medina Hernández	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
36	Laura Lorena Pérez Diaz	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
37	Lina Jarley Suaza Fierro	Cédula de Ciudadanía	100750345	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
38	Jainer Eduardo Hernández Montoya	Cédula de Ciudadanía	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
39	Nikol Dallana Muñoz Otero	Tarjeta de Identidad	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
40	Karen Julieth Osorio Trujillo	Cédula de Ciudadanía	1079604030	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
41	Karen Dayana Cardoso Muñoz	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
42	Gloria Emma Cruz Olarte	Cédula de Ciudadanía	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
43	Brandon Felipe Hernández Rivera	Tarjeta de Identidad	1079173992	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
44	Jhonny Esteban Murillo Gutiérrez	Tarjeta de Identidad	1077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
45	Andres Stiven Lavao Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
46	Karen Sofia Sepúlveda Olaya	Cédula de Ciudadanía	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
47	Andrés David Cumaco Rojas	Cédula de Ciudadanía	1006524141	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
48	José Gabriel Dussan Osorio	Cédula de Ciudadanía	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
49	Andrés Felipe Laguna Andrade	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
50	Sandra Milena Ortiz Caraballo	Cédula de Ciudadanía	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
51	Daniela Alejandra Bolaños Angulo	Tarjeta de Identidad	1081153015	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
52	Julián Stiven Cumaco Moya	Cédula de Ciudadanía	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
53	Marly Yuleith Chacón Herrera	Cédula de Ciudadanía	1079178778	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
54	José Pompilio Cano Mosquera	Tarjeta de Identidad	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
55	María Del Mar Pastrana Cartagena	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
56	Laura Giseth Nieto Alarcón	Cédula de Ciudadanía	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
57	Sharick Dayhana Rubio Conde	Tarjeta de Identidad	1075792999	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
58	Jeidy Yuliana Rivas Martínez	Tarjeta de Identidad	1083838299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
59	Zharick Dayana Rojas Torres	Cédula de Ciudadanía	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

60	Kelly Vanessa Gutiérrez Rodriguez	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
61	Emily Trujillo Yague	Tarjeta de Identidad	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
62	José David Medina Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
63	Sebastián Quintero Sáenz	Cédula de Ciudadanía	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
64	Antonio José Trujillo Pérez	Cédula de Ciudadanía	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
65	Jhandhree Viviana Celis Montaña	Cédula de Ciudadanía	1079176119	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
66	Mariajose Ángel Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1075216906	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
67	María Del Pilar Laiseca Jimenez	Tarjeta de Identidad	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	Francy Alexandra Lara Vega	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
69	Yuri Vanessa Fierro	Cédula de Ciudadanía	1079172640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
70	Jesica Yuliet Herrera Losada	Cédula de Ciudadanía	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
71	Leidy Ximena Valencia	Cédula de Ciudadanía	1079184401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
72	Karol Tatiana Rincón Esterling	Cédula de Ciudadanía	1007503122	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2397489
73	Dadny Cedeño Cardozo	Cédula de Ciudadanía	1003802012	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
74	Claudia Elena Linares Martinez	Tarjeta de Identidad	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
75	Angi Catalina Calvo Torres	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
76	Juan de Dios Urquina Lizcano	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
77	Francisco Javier Sánchez Herrera	Cédula de Ciudadanía	1081157251	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
78	Paula Andrea Ramirez Joel	Cédula de Ciudadanía	1077721575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
79	Maikol Stiven Aldana Gaviria	Cédula de Ciudadanía	1075311989	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
80	Daniel Felipe Celis Quintero	Cédula de Ciudadanía	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
81	Valentina Rojas Franco	Tarjeta de Identidad	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
82	Dani Alexandra Gutiérrez Diaz	Tarjeta de Identidad	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
83	Luz Dary Ávila Vargas	Cédula de Ciudadanía	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
84	Sandra Lorena García Oviedo	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
85	Edwin Alexis Hernández Caldas	Tarjeta de Identidad	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
86	Daniela Valentina Cortes Osorio	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
87	Lina Fernanda Charry Vargas	Cédula de Ciudadanía	1075218974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
88	Bibiana Andrade Castro	Cédula de Ciudadanía	1079411571	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
89	Carmen Rosa Tovar Martinez	Cédula de Ciudadanía	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
90	Carlos Alberto Cano Mosquera	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
91	Paula Andrea Guzmán Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
92	Diego Andrés Tovar Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1004224747	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
93	Anyi Katherine Rojas Arce	Cédula de Ciudadanía	1129844065	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
94	Karen Dallana Murcia Martinez	Cédula de Ciudadanía	1079172879	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
95	Laura Ximena Molano Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1079172128	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
96	Marisol Báez Montiel	Cédula de Ciudadanía	1007660031	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
97	Lizet Johana Sánchez Rivas	Cédula de Ciudadanía	1005773793	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
98	Natalia Lara Salinas	Tarjeta de Identidad	1077722157	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
99	Luisa Fernanda Diaz Guaraca	Tarjeta de Identidad	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
100	Adrián Santiago Diaz Guaraca	Tarjeta de Identidad	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
101	Laura Yulieth Corredor Caballero	Cédula de Ciudadanía	1079173127	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
102	César Augusto Pastrana Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1079185877	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
103	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de Ciudadanía	1003829304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
104	Yellys Tatiana Rosero Caceres	Cédula de Ciudadanía	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
105	Maicol Andrés Mahecha Fierro	Tarjeta de Identidad	1077722069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
106	Lizbeth Dayana Daza Rogelis	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
107	Juliam Daniel Suarez Vargas	Cédula de Ciudadanía	1003950395	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
108	Mariana Varges Calderón	Cédula de Ciudadanía	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
109	Laura Karina Cadavid Tamayo	Cédula de Ciudadanía	1101208871	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

ORIGINAL

RESOLUCIÓN No. 41-00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

110	Maria Del Carmen Rosell Pérez	Cédula de Ciudadanía	1125276647	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
111	Nelson Enrique Vargas Beltrán	Cédula de Ciudadanía	1124866809	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
112	Andrea Carolina Perdomo Gil	Cédula de Ciudadanía	1081183595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
113	Julián Javier Ramírez Díaz	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
114	Claudia Yurany Andrade Escarlante	Cédula de Ciudadanía	1075321776	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
115	Mildreth Yulexy Bolaños Angulo	Cédula de Ciudadanía	1081152149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
116	Jonier Stiven Carvajal Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
117	Yuly Tatiana Izquierdo Alarcón	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
118	Michel Florián Ávila	Cédula de Ciudadanía	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
119	Juan Felipe Duque Hernández	Cédula de Ciudadanía	1007677808	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
120	Natalia Lugo Hermosa	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
121	Laura Valentina Fierro Sanceno	Cédula de Ciudadanía	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
122	Laura Sofia Lizcano Pérez	Tarjeta de Identidad	1078174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
123	Kevin Sneyder Daza Rogelis	Cédula de Ciudadanía	1000336425	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
124	Laura Valentina Estrada Rojas	Tarjeta de Identidad	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
125	Judy Elizeth Lemus Andrade	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
126	Nicolas Aldana Santana	Cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
127	Saira Xiomara Guevara Sanceno	Cédula de Ciudadanía	1079172278	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
128	Daniel Felipe Mallungo Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1077224366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2559366
129	Karol Geraldin Camacho Galindo	Tarjeta de Identidad	1075793118	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
130	Andrea Katerine Ninco Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1003809520	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
131	Leydi Paola Guzmán Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
132	Ximena Salazar Martínez	Cédula de Ciudadanía	1129844047	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
133	Juan José Moreno Trilleras	Tarjeta de Identidad	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
134	Danna Yiseth Bahamon Rivera	Cédula de Ciudadanía	1076903699	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
135	Eimi Daniela Bayona Arbeláez	Cédula de Ciudadanía	1015458089	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
136	Paola Andrea Gallego Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1006500997	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
137	Maria Alejandra Puentes Murcia	Cédula de Ciudadanía	1075268404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
138	Linda Michely Martínez Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
139	Alexander Usma González	Cédula de Ciudadanía	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
140	Saira Karina Roa Perdomo	Cédula de Ciudadanía	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
141	Zaira Michelle Perdomo Pastrana	Cédula de Ciudadanía	1074809189	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
142	Maria José Rojas Ibarra	Tarjeta de Identidad	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
143	Yurany Vanesa Sáenz Cabrera	Cédula de Ciudadanía	1010149071	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
144	Leidy Sofia Osorio Vera	Cédula de Ciudadanía	1076982612	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
145	Kevin Fernández Penagos	Cédula de Ciudadanía	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
146	Kerly Tatiana Cuellar Quintero	Cédula de Ciudadanía	1081152020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
147	Yuliana Torres Duran	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
148	Nery Vergel Castillo	Cédula de Ciudadanía	1007179539	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
149	Jhordan Salazar Cachaya	Tarjeta de Identidad	1076501994	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
150	Daniela Caldón Cuéllar	Cédula de Ciudadanía	1004248593	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
151	Jennyfer Andrea Acosta Barreiro	Cédula de Ciudadanía	1003808214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
152	Maria Valentina Pardo Figueroa	Cédula de Ciudadanía	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
153	Ingrid Liseth Chavarro Chimbaco	Cédula de Ciudadanía	1004062121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
154	Luis Hernando Córdoba Trujillo	Cédula de Ciudadanía	1004062127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
155	Anggy Lorena Cortés Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1083840588	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
156	Janer Santiago Perdomo Campo	Cédula de Ciudadanía	1076903639	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
157	Diego Fernando Castañeda Rojas	Cédula de Ciudadanía	1003916372	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
158	Yury Alejandra Bautista Motta	Tarjeta de Identidad	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
159	Mónica Liseth Curaca Hernández	Tarjeta de Identidad	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350

ORIGINAL

160	Juan Sebastián Caviedes Quintero	Cédula de Ciudadanía	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
161	Karol Stefany Rosas	Cédula de Ciudadanía	1082214046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
162	Shirley Dayana Silva Villanueva	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
163	Jhon James Vargas Guerra	Cédula de Ciudadanía	1116501814	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
164	Julián Stiven Andrade Ramírez	Tarjeta de Identidad	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
165	Juan David Guerrero Escobar	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
166	Nicole Daiana Giraldo Gaviria	Tarjeta de Identidad	1077721649	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
167	Vanesa Alexandra Burgos Tique	Cédula de Ciudadanía	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
168	Yeison Morales Galindo	Cédula de Ciudadanía	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
169	María Elisa Tovar De Reina	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2559366
170	Joan Sebastián Montero Valderrama	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
171	Luis Alberto Tovar Roa	Cédula de Ciudadanía	1075239739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
172	Olga Lucia Losada torres	Cédula de Ciudadanía	55153312	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
173	Yenifer Rocío Guzmán Ruiz	Cédula de Ciudadanía	1006516556	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
174	Jhary Suleima Tovar Falla	Cédula de Ciudadanía	1076501202	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
175	Darly Tatiana Martínez Palencia	Cédula de Ciudadanía	1079185321	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
176	Jhonatan Rojas Marín	Cédula de Ciudadanía	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
177	Diego Alejandro Herreño Murcia	Cédula de Ciudadanía	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
178	Ana María Falla Molina	Cédula de Ciudadanía	1003828355	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
179	Andrés David Sánchez Andrade	Cédula de Ciudadanía	1233890595	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
180	Mayerli Shirley Castañeda Conde	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
181	Luisa Fernanda Murcia Muñoz	Tarjeta de Identidad	1075220721	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
182	Maritza Losada Peña	Cédula de Ciudadanía	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
183	Luna Del Mar Vega Cortés	Tarjeta de Identidad	1079175017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
184	Jusy Ximena Olmos Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
185	Lucely Jackeline Serrano Martínez	Cédula de Ciudadanía	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
186	Jennifer Paola Sánchez	Cédula de Ciudadanía	1083838189	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
187	Wuelfran Alexis Sáenz Mora	Cédula de Ciudadanía	1004089206	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
188	Jhon Alex peña parra	Cédula de Ciudadanía	1077224309	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
189	Franklin Cuéllar Suárez	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
190	Nayely Lorena Calderón Carvajal	Cédula de Ciudadanía	1004062753	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
191	Freider Peña Guzmán	Cédula de Ciudadanía	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
192	Luisa Fernanda Tovar Lugo	Tarjeta de Identidad	1080360952	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
193	Darly Sirley Vargas -Muñoz	Tarjeta de Identidad	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
194	Danna Michel Sánchez Barreiro	Cédula de Ciudadanía	1079173351	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
195	María Fernanda Ramírez Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
196	Zaidy Natalia Rojas Sanchez	Cédula de Ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
197	Rosalba Irene Garzon Martínez	Cédula de Ciudadanía	41650912	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
198	Karenth Dayana Torres Falla	Cédula de Ciudadanía	1004416509	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
199	Dayana Michelle Macias Cortes	Cédula de Ciudadanía	1079173638	TECNOLOGO EN GESTION DE CALIDAD MEDIO AMBIENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2500891
200	Oscar Ivan Caviedes Martinez	Cédula de Ciudadanía	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
201	Derly Yineth Martinez Olaya	Cédula de Ciudadanía	1004089260	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2025157
202	Miguel Ángel Arciniegas Ramirez	Cédula de Ciudadanía	1004247942	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511

ORIGINAL

RESOLUCIÓN No. 41- 00135 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2023 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

Artículo 2º. Comuníquese la adjudicación del cupo de alimentación, en modalidad de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, a los aprendices SENA, relacionados en los artículos primero y segundo de la presente resolución.

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

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, el 17 FEB. 2023

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora (E) Centro de Formación Agroindustrial

Vo.Bo: Lina Marcela Trujillo Osso - Coordinadora de Formación Profesional Integral Lina M Trujillo O

Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz

Elaboró: Leandra Díaz Díaz - Gestor Apoyos de Sostenimiento Leandra Diaz

ORIGINAL

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 02 días del Mes de diciembre 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:

GUSTAVO AVILA C.C 1003335350
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 diciembre 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 1079172354
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 diciembre 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:

JENNYDFER MARTINEZ REDONDO C.C 1004062858
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 diciembre 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 BEDOYA 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 02 días del Mes de diciembre 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 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 02 días del Mes de diciembre 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 1079182387
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 diciembre 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 TOVAR ALVARADO C.C 1079172363
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 diciembre 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



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

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ESTABLECIMIENTO
EVENTOS Y CATERING GCDB.
CARRERA 48 # 5-159 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 89 03
313 448 86 20
JESUS JARLEY 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. 901.458.240-1
315 873 89 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 las 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 CAPACITACIÓN** 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. 901.435.240-2
Cel: 315 8739703 - 312 4488020

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. 901.465.348-3
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 dictarán 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 flo 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 veen 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.

SERVIJAY 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, 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.

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 fisiológicos. 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 dia o menos .

staphylococcus: 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 proteinas 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.
Asesorias, 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
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. BUENA 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 DESPUES DE IR AL BAÑO.
10. EL SITIO DONDE SE PREPARAN O VENDEN ALIMENTOS DEBEN SER TOTALMENTE LIMPIOS SIN PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS (PERROS GATOS)
11. UTILICE MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION 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 OXIDOSOS.

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° 702541482297TLM

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	macriforv44@hotmail.com

SERVIJAV S.A.S
NIT 901454241
315 873 85 03
313 448 86 20

INGENIERA DE ALIMENTOS

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 03
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 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

INGENIERA DE ALIMENTOS



SERVIJAV S.A.S
NIT. 811345345-0
315 873 00 03
313 348 80 70

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

SERVIJAVS.A.S

MARZO 18– 2022.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	EVENTOS Y CATERING GCDB.	
PROPIETARIA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	NIT-36.147.801-6.
INTENSIDAD HORARIA	10 HORAS RESOLUCION 2674-2013	BPM.
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 liquidos, 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.

CERTIFICADO

N° 2135

RAZON SOCIAL:	**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**	NIT:	**36147801-6**
DIRECCION:	**CARRERA 48 # 6 - 159 CON SANTORINI - BARRIO IPANEMA**	TEL:	
FECHA:	**FEBRERO - 18 - 2023**	CEL:	**320 411 3279**
PLACA:			

SERVICIOS:	FUMIGACION	SI	DESRATIZACION	SI	LAVADO DE TANQUES	NO	DESINFECCION	NO		

PRODUCTO:										
	KOTHRINE		FENDONA 60 SC		TENOPA		ANTIPEST	X	DEMANDUO	
	RODILON		RASTOP		MAKI		KLERAT		PROVICLOR	X

VALIDO	**MAYO - 18 - 2023**

ESTIMADO CLIENTE: Nuestro servicio se realiza de acuerdo con el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de la Salud. Este certificado puede presentarse a los funcionarios de Salud Publica, cuando sea exigido y de acuerdo con la normatividad vigente en cuanto al certificado de sanidad para establecimientos.

MAXIPLAGAS DEL HUILA: Cuenta con la debida autorizacion de la secretaria de Salud Depatamental, Concepto Favorable para la prestacion de sus servicios.

NIT. 1.075.257.997-5

TECNICO APLICADOR

LA EMPRESA

Calle 71 N° 24 - 13 Neiva - Huila Tel: 862 1118 - Cel: 310 751 9584 - 315 693 0557

maxiplagas@gmail.com

Fumigaciones maxiplagas Center Solution	REGISTRO DE ACTIVIDADES	CÓDIGO: MXP-ORG-SST-001 VERSIÓN: 001 FECHA: 13 Octubre 2022 PÁGINA 1 DE 1	FECHA: DIA 18 / MES 2 / AÑO 2023

CLIENTE: Gladys Cerquera de Bedoya

NOTAS:

Encargado:

1. ACTIVIDAD REALIZADA					TIPO DE PLAGA			PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN									
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen		palomas	FENDONA 60 SC		FOSGAS				Azoteas		Camiones		Cuartos Frios	Furgones		Panaderia		Techo
aspersion	X	Monitoreo		L.Tanques	Cucarachas		Palomillas	TENOPA		SOLFAC EC	10 ML X LT	80 ML	III	Baños		Carnes		Delikatessen	Gondolas		Patios		Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos		Ratas	K-OTHRINE SC		P.NATURAL				Bodegas		Cielo Raso		Drogueria	Isla.Juegos		Recibo		Vestier
Inspeccion	X	Carpado			moscas		Ratones	RODILON		ANTIPEST	X			Cafeteria		Cosina	X	Elevadores	Molinos		Silos		
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos			RASTOP						Cajas		Comedor		Fruver	Oficinas		Sotanos		

2. ACTIVIDAD REALIZADA					TIPO DE PLAGA			PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN									
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen		palomas	FENDONA 60 SC		FOSGAS				Azoteas		Camiones		Cuartos Frios	Furgones		Panaderia		Techo
aspersion		Monitoreo		L.Tanques	Cucarachas		Palomillas	TENOPA		SOLFAC EC				Baños		Carnes		Delikatessen	Gondolas		Patios		Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos		Ratas	K-OTHRINE SC						Bodegas		Cielo Raso		Drogueria	Isla.Juegos		Recibo		Vestier
Inspeccion		Carpado			moscas		Ratones	RODILON						Cafeteria		Cosina		Elevadores	Molinos		Silos		
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos			RASTOP						Cajas		Comedor		Fruver	Oficinas		Sotanos		

2. ACTIVIDAD REALIZADA					TIPO DE PLAGA			PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN									
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen		palomas	FENDONA 60 SC		FOSGAS				Azoteas		Camiones		Cuartos Frios	Furgones		Panaderia		Techo
aspersion		Monitoreo		L.Tanques	Cucarachas		Palomillas	TENOPA		SOLFAC EC				Baños		Carnes		Delikatessen	Gondolas		Patios		Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos		Ratas	K-OTHRINE SC						Bodegas		Cielo Raso		Drogueria	Isla.Juegos		Recibo		Vestier
Inspeccion		Carpado			moscas		Ratones	RODILON						Cafeteria		Cosina		Elevadores	Molinos		Silos		
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos			RASTOP						Cajas		Comedor		Fruver	Oficinas		Sotanos		

OBSERVACIONES

SE REALIZO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, EN EL AREA TOTAL DE SUS INSTALACIONES.

TECNICO APLICADOR:

SANDRO [illegible] MENA

Fumigaciones maxiplagas Center Solution NIT. 1.075.257.997-5

HORA DE ENTRADA :

HORA DE SALIDA :

FIRMA: Karen J. Trujillo Castro

CC: 1007704742

maxiplagas@gmail.com Tel: 862 11 18 - CEL: 315 693 0557 - Whatsapp - 310 751 9584 - Calle 71 N° 24 - 13 Neiva - Huila

Powered by CamScanner

	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 dichotratamiento 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 ysólidos, 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 ojurídica 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	

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 Ministeriosdel 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 componentesinterno 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 deeliminar 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 ojurídica 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 enrecipientes 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 sanitari (lava botas, lavamanos, orinales y sanitarios)	ARD	Cajas de registro	

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

2.6.8 LAVADO 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,

2.6.11 MOVIMIENTO 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.

2.6.12 FRECUENCIA 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).

2.6.16.1 RECOLECCIÓN, 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	de Centro 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 lainocuidad 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 ycombatir 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 alos 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 diferentesmedidas 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/ocuarto 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 cronogramade 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 permitirsu efectividad.	Diariamente el Jefe deplanta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad yfuncionalidad de las barreras físicas, verifica quelas 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 áreade 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 alproducto. 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 lasactividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamentecolocado.	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, estálabor 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 parasu 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 lostrabajos.

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 lasuciedad 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 queconducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, ycierre 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, sinque 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 dealimentos 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**

nueva eps

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 11 días del mes de abril del año 2023.

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 tres (3) de abril de 2023 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

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 3561901 OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS NCP, INCLUYEN LA PREPARACION Y EL EXPENDIO PARA CONSUMO INMEDIATO DESDE VEHICULOS, PUESTOS MOVILES, KIOSCOS, FRITANGUERIAS; LAS ACTIVIDADES DE LAS HELADERIAS, ESTABLECIMIENTOS DE COFFEE SHOP Y FUENTES DE SODA, ENTENDIDOS COMO LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE SIRVEN HELADOS Y BEBIDAS DE FRUTAS NATURALES PARA EL CONSUMO INMEDIATO con clase de riesgo 3.

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): 202301014142663.

MIS_4_1_3_FR15 v_04

Dada en Bogotá, a los 11 días del mes de abril de 2023

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

Impreso por Internet el 11/04/2023 09:32:35 p. m.
ISCDC: 11/04/2023 09:32:35 p. m.

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccior	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-03	2023-03	2005476964	9449264236	Y	2023/04/04	2023/04/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$186,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (1 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$1,160,000		$50,50		$	$		$50,500
Centro de Trabajo: 0522 (1 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$1,160,000		$50,50		$	$		$50,500
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (1 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$1,160,000		$50,50		$	$		$50,500
1	CC	1126595516	ARBULU DAVID																	0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0		14-23	30	$1,160,000	4.350%	$50,50	0	$	$	No	$50,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (3 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,132,000		$136,40		$	$		$136,400
Centro de Trabajo: LAGRANJA (3 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,132,000		$136,40		$	$		$136,400
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (3 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,132,000		$136,40		$	$		$136,400
2	CC	51831979	GONZALEZ LUCY	X																0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0		14-23	30	$1,160,000	4.350%	$50,50	0	$	$	No	$50,500
3	CC	5956624	HERNANDEZ JORGE	X	X															0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0		14-23	21	$812,000	4.350%	$35,40	0	$	$	No	$35,400
4	CC	19325292	TOVAR NOEL	X																0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0		14-23	30	$1,160,000	4.350%	$50,50	0	$	$	No	$50,500
Total			**Afiliados(4)**																			$0	$0			$0	$			$0	$			$4,292,00		$186,90			$	$		$186,900

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-03	2023-03	2005476964	9449264236	Y	2023/04/04	2023/04/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$186,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				4	$186,900	$0	$0	$186,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	4	$186,900	$0	$0	$186,900
TOTAL				**4**	**$186,900**	**$0**	**$0**	**$186,900**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccior	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-03	2023-04	2005516714	9449263703	E	2023/04/04	2023/04/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$8,740,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

	EMPLEADO			NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (14 Afiliados)																							$15,420,000	$2,467,200			$16,580,000	$2,072,500			$14,260,000	$570,400			$15,420,000		$149,900		$14,260,000	$713,000		$5,973,000
Centro de Trabajo: 0522 (14 Afiliados)																							$15,420,000	$2,467,200			$16,580,000	$2,072,500			$14,260,000	$570,400			$15,420,000		$149,900		$14,260,000	$713,000		$5,973,000
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (14 Afiliados)																							$15,420,000	$2,467,200			$16,580,000	$2,072,500			$14,260,000	$570,400			$15,420,000		$149,900		$14,260,000	$713,000		$5,973,000
1	CC	1003335350	AVILA GUSTAVO																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
2	CC	7693972	BEDOYA JHON																		23030 1	30	$1,500,000	$240,000	EPS005	30	$1,500,000	$187,500	CCF32	30	$1,500,000	$60,000	14-23	30	$1,500,000	1.044%	$15,700	30	$1,500,000	$75,000	No	$578,200
3	CC	1079182387	CASTRO LEIDY																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
4	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
5	CC	55061474	HERRERA MARTHA																		25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
6	CC	1079178268	MARTINEZ YENNIDFER																		25-14	30	$1,160,000	$185,600	ESSC62	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
7	CC	83117139	ORDONEZ ILDEFONSO																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
8	CC	1079172363	TOBAR ROCIO																		23100 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
9	TI	1079173517	TRIANA DERLY																			0	$0	$0	EPS041	30	$1,160,000	$145,000		0	$0	$0		0	$0	0.000%	$0	0	$0	$0	No	$145,000
10	CC	1083838326	TRUJILLO FRANCY																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS017	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
11	CC	80115450	TRUJILLO JOSE																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS017	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
12	CC	1007704742	TRUJILLO KAREN																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
13	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
14	CC	36157534	TRUJILLO MARIA											X							25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS037	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	0	$0	$0	14-23	30	$1,160,000	0.000%	$0	0	$0	$0	No	$330,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

	EMPLEADO			NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (9 Afiliados)																							$7,173,335	$1,148,200			$7,173,335	$897,000			$7,173,335	$287,400			$7,173,335		$75,300		$7,173,335	$359,500		$2,767,400
Centro de Trabajo: LAGRANJA (9 Afiliados)																							$7,173,335	$1,148,200			$7,173,335	$897,000			$7,173,335	$287,400			$7,173,335		$75,300		$7,173,335	$359,500		$2,767,400
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (9 Afiliados)																							$7,173,335	$1,148,200			$7,173,335	$897,000			$7,173,335	$287,400			$7,173,335		$75,300		$7,173,335	$359,500		$2,767,400
15	CC	65706174	ACOSTA DEISY		X																23030 1	13	$502,667	$80,500	EPS041	13	$502,667	$62,900	CCF50	13	$502,667	$20,200	14-23	13	$502,667	1.044%	$5,300	13	$502,667	$25,200	No	$194,100
16	CC	1088327987	CHACON LUIS	X																	23100 1	9	$600,000	$96,000	EPS041	9	$600,000	$75,000	CCF50	9	$600,000	$24,000	14-23	9	$600,000	1.044%	$6,300	9	$600,000	$30,000	No	$231,300
17	CC	93125131	FORERO JULIO	X	X																25-14	22	$850,667	$136,200	EPS041	22	$850,667	$106,400	CCF50	22	$850,667	$34,100	14-23	22	$850,667	1.044%	$8,900	22	$850,667	$42,700	No	$328,300
18	CC	1105678551	PARRA EDWIN	X																	23030 1	9	$348,000	$55,700	EPS017	9	$348,000	$43,500	CCF50	9	$348,000	$14,000	14-23	9	$348,000	1.044%	$3,700	9	$348,000	$17,500	No	$134,400
19	CC	1105673148	PARRA VICTOR																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS002	30	$1,160,000	$145,000	CCF50	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
20	CC	1105672138	PRADA DILMA	X	X																23030 1	22	$850,667	$136,200	EPS002	22	$850,667	$106,400	CCF50	22	$850,667	$34,100	14-23	22	$850,667	1.044%	$8,900	22	$850,667	$42,700	No	$328,300
21	CC	91046728	PRADA OSCAR																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS041	30	$1,160,000	$145,000	CCF50	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
22	CC	93135372	RONDON JOSE	X	X																23100 1	22	$850,667	$136,200	EPS037	22	$850,667	$106,400	CCF50	22	$850,667	$34,100	14-23	22	$850,667	1.044%	$8,900	22	$850,667	$42,700	No	$328,300
23	CC	80807663	TOVAR ARBEY	X	X																23030 1	22	$850,667	$136,200	EPS037	22	$850,667	$106,400	CCF50	22	$850,667	$34,100	14-23	22	$850,667	1.044%	$8,900	22	$850,667	$42,700	No	$328,300
Total	**Afiliados(23)**																						$22,593,335	$3,615,400			$23,753,335	$2,969,500			$21,433,335	$857,800			$22,593,335		$225,200		$21,433,335	$1,072,500		$8,740,400

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-03	2023-04	2005516714	9449263703	E	2023/04/04	2023/04/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$8,740,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				22	$3,615,400	$0	$0	$3,615,400
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	3	$417,800	$0	$0	$417,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	$693,000	$0	$0	$693,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	14	$2,319,000	$0	$0	$2,319,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$185,600	$0	$0	$185,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				22	$225,200	$0	$0	$225,200
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	22	$225,200	$0	$0	$225,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				22	$857,800	$0	$0	$857,800
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	13	$570,400	$0	$0	$570,400
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	9	$287,400	$0	$0	$287,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				23	$2,969,500	$0	$0	$2,969,500
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$145,000	$0	$0	$145,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$333,500	$0	$0	$333,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	6	$792,800	$0	$0	$792,800
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	5	$534,300	$0	$0	$534,300
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$251,400	$0	$0	$251,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	6	$912,500	$0	$0	$912,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				22	$643,400	$0	$0	$643,400
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	22	$643,400	$0	$0	$643,400
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				22	$429,100	$0	$0	$429,100
SENA	PASENA	899,999,034	1	22	$429,100	$0	$0	$429,100
TOTAL				**23**	**$8,740,400**	**$0**	**$0**	**$8,740,400**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-03	2023-03	2005488919	9448465070	I	2023/04/04	2023/04/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$314,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES															PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0	$0	$0	EPS037	30	$2,320,000	$290,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,320,000	$24,300	0	$0	$0	No	$314,300
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$2,320,000	$290,000			$0	$0			$2,320,000	$24,300		$0	$0		$314,300

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-03	2023-03	2005488919	9448465070	I	2023/04/04	2023/04/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$314,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$24,300	$0	$0	$24,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$24,300	$0	$0	$24,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$290,000	$0	$0	$290,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$290,000	$0	$0	$290,000
TOTAL				1	$314,300	$0	$0	$314,300