FORMATO ACTA DE RECIBO DE SATISFACCION DE SERVICIOS

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO , en calidad de supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR.5077132, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibiò a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÒN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila, por el periodo comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio de 2023, el cual tiene las siguientes características:

Contratista:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Contrato No.	No. CO1.PCCNTR.5077132
Fecha de Suscripción:	15 de junio de 2023
Fecha de Inicio :	16 de junio 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	$ 375.526.532,00
Valor a cancelar :	$ 41.401.600

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC156 2023 por $ 41.401.600
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 $ 784.000 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 $ 40.617.600

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 17 días de julio de 2023, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Supervisor Asignado

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL 16 DE JUNIO AL 15 DE JUNIO 2023	
Regional Huila –	Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Esperanza Pascuas Perdomo
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5077132
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:	TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($375.526.532)
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Campoalegre Huila
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	15-06-2023
FECHA DE INICIO:	16-06-2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Hasta 30-12-2023
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($375.526.532)
VALOR ACTUAL	TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($375.526.532)

FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos 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) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria que tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor del servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3-2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera: 1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PD NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3- 2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021.

OBSERVACIONES

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
a.El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación	7	El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro.
b. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personalb. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal - Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. - Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. - Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. - Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. - El personal que preste el servicio de atención al público deberá contar con el esquema de vacunación covid-19 completo, mínimo de	7	Cumple

dos dosis, de conformidad a la circular No. 003 12 de enero de 2022, emitida por el Ministerio del Trabajo.		
c. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.	Cumple	si
d. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades)	Cumple con el objetivo	Cumple
e. El contratista deberá presentar al inicio de la ejecución contractual, el protocolo de bioseguridad específico junto con los registros de socialización y soportes de entrega de los elementos de bioseguridad.	Cumple	Cumple
f. Dar aplicación efectiva al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 establecido por el Ministerio De Salud y Protección Social de acuerdo con la resolución 555 de 2023 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labore. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	N.A	
g. El contratista deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. h. El contratista deber entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. De igual forma, deber aportar las evidencias del desarrollo del plan de capacitaciones (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013	Cumple con el objetivo	

NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria		
k. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.	Cumple	. De conformidad
l. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista. m. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación	Se realizó la inducción de Seguridad y salud en el trabajo por parte del Centro de Formación Agroindustrial al personal del contrato no. CO1.PCCNTR .5077132	
14. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.	Cumple	Cumple de conformidad

n. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	X	Cumple
ñ. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. o Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto	X	Esta pendiente
o Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato. o. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del documento "DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA)	X	Cumple
p El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	X	Cumple de conformidad
q. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos	X	N/A
r. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019	X	Cumple de conformidad

s. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final.	X	Cumple de conformidad
t. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.	N/A	Cumple de conformidad
u. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	X	Cumple de conformidad
w. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud public	X	Cumple de conformidad
x. Implementar un adecuado programa de control de plagas.	X	Cumple de conformidad
y. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA.		N/A

z. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores. aa. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Cum ple	Cumple de conformidad
bb. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue	Cump le	Cumple de conformidad
cc. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	N/A	Cumple de conformidad

dd. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.	Cumple	De conformidad con lo que solicita el supervisor
ee. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: • Almacenamiento de Productos Químicos • Implementos para la higienización • Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) • Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) • Implementar un adecuado programa de control de plagas		Cumple de conformidad
ff Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos.		Cumple de conformidad
gg Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie.		Cumple de conformidad
hh Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante		Cumple de conformidad

II 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.		Cumple de conformidad
jj 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		Cumple de conformidad
kk Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo con los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.		Cumple de conformidad
ll Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio		Cumple de conformidad
mm. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.		. Cumple de conformidad
oo. Carne y productos cárnicos: El contratista deberá presentar • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.		Cumple de conformidad
pp. El contratista deberá presentar ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de		Cumple de conformidad

Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA		
qq. El contratista deberá presentar Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos		Cumple de conformidad
rr. El contratista deberá presentar Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente		Cumple de conformidad

RACIONES ENTRGADAS

Desayuno 100%	819	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno 50%	330	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 100%	2275	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 70%	888	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 100%	118	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 50%	758	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno T.O. 85%	56	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo T.O 85%	56	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato

EJECUCIÓN:

	VALOR CONTRATADO					375.526.532	
FECHA CORTE	NRO FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO CONTRATO	PORCENTAJE JECUCIÒN	EJECUCIÓN FISICA	
					FINANCIERA	No. de días ejecutados	%
15-06-2023	GC156	41.401.600	41.401.600	334.124.932	11.0249%	30	N. A

CUMPLIMIENTO

TIPO DE AMPARO	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
AMPARO BASICO	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/30-12-2023	116.000.000
PATRONAL	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	03-03-2023/12-06-2026	69.600.000
CONTRATISTA Y SUBCONTRATISTA	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL .	03-03-2023/12-12-2023	69.600.000
VEHICULO PROPIOS Y NO PROPIOS	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	03-03-2023/31-10-2023	69.600.000

INFORMACIÒN ADICIONAL:

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 Bienestar al Aprendiz - PNIBA Código: GFPI-G007 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 II Y III trimestre 2023 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 que se 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.

Grupos de aprendices del segundo trimestre 2023.

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

V 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
VI TRIMESTRE	PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
	MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
	GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
I TRIMESTRE	MANEJO DE LA PRODUCCIÒN PECUARIA	2711843
I TRIMESTRE	MONITOREO AMBIENTAL	2711805
I TRIMESTRE	ELABORACIÒN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

Faltan los de este trimestre

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.

CUENTA DEL 16 DE JUNIO 2023 AL 15 DE JULIO DE 2023 APRENDICES						
FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENAS	
	100%	50%	100%	70%	100%	50%
viernes, 16 de junio de 2023	102	14	132	120	0	35
sábado, 17 de junio de 2023	45	10	25	0	10	22
domingo, 18 de junio de 2023	15	8	10	0	26	22
lunes, 19 de junio de 2023	2	8	10	0	29	5
martes, 20 de junio de 2023	99	19	115	102		10
miércoles, 21 de junio de 2023	91	42	75	95	0	90
jueves, 22 de junio de 2023	98	53	99	130	0	84
viernes, 23 de junio de 2023	84	20	102	100	0	38
sábado, 24 de junio de 2023	2	16	10	0	7	2
domingo, 25 de junio de 2023	2	16	10	0	7	2
lunes, 26 de junio de 2023	25	0	180	115	7	73
martes, 27 de junio de 2023	68	20	115	118	0	50
miércoles, 28 de junio de 2023	65	18	430	0	0	84
jueves, 29 de junio de 2023	67	28	420	0	0	65
viernes, 30 de junio de 2023	0	58	102	0	0	92
sábado, 1 de julio de 2023	0	0	2	0	16	0
domingo, 2 de julio de 2023	0	0	3	0	16	0
lunes, 3 de julio de 2023	0	0	6	0	0	0
martes, 4 de julio de 2023	6	0	60	0	0	8
miércoles, 5 de julio de 2023	6	0	60	0	0	8
jueves, 6 de julio de 2023	6	0	12	0	0	8
viernes, 7 de julio de 2023	6	0	14	0	0	8
sábado, 8 de julio de 2023	0	0	0	0	0	0
domingo, 9 de julio de 2023	0	0	0	0	0	0
lunes, 10 de julio de 2023	6	0	58	25	0	10

martes, 11 de julio de 2023	**6**	**0**	64	**23**	**0**	**12**
miércoles, 12 de julio de 2023	**6**	**0**	39	**21**	**0**	**10**
jueves, 13 de julio de 2023	**6**	**0**	57	**20**	**0**	**10**
viernes, 14 de julio de 2023	**6**	**0**	65	**19**	**0**	**10**
sábado, 15 de julio de 2023						
SUBTOTAL	819	330	2.275	888	118	758

CUENTA DEL 16 DE JUNIO 2023 AL 16 DE JULIO DE 2023		
FECHA	**TRABAJADORES OFICIALES**	
	DESAYUNOS	**ALMUERZOS**
viernes, 16 de junio de 2023	4	5
sábado, 17 de junio de 2023	0	0
domingo, 18 de junio de 2023	0	0
lunes, 19 de junio de 2023	5	4
martes, 20 de junio de 2023	5	4
miércoles, 21 de junio de 2023	5	5
jueves, 22 de junio de 2023	5	4
viernes, 23 de junio de 2023	5	4
sábado, 24 de junio de 2023	0	0
domingo, 25 de junio de 2023	0	0
lunes, 26 de junio de 2023	5	5
martes, 27 de junio de 2023	0	0
miércoles, 28 de junio de 2023	4	5
jueves, 29 de junio de 2023	4	5
sábado, 1 de julio de 2023	0	0
sábado, 1 de julio de 2023	0	0
domingo, 2 de julio de 2023	0	0
lunes, 3 de julio de 2023	0	0
martes, 4 de julio de 2023	2	2
miércoles, 5 de julio de 2023	2	2
jueves, 6 de julio de 2023	1	1
viernes, 7 de julio de 2023	0	0
sábado, 8 de julio de 2023	0	0
domingo, 9 de julio de 2023	0	0
lunes, 10 de julio de 2023	3	3
martes, 11 de julio de 2023	3	4
miércoles, 12 de julio de 2023	3	3

jueves, 13 de julio de 2023	0	0
viernes, 14 de julio de 2023	0	0
SUBTOTAL	**56**	**56**

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio aprendices	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno aprendiz 100%	819	$ 5.700	$ 4.668.300
Desayuno aprendiz 50%	330	$ 2.800	$ 924.000
Almuerzo aprendiz 100%	2.275	$ 10.900	$ 24.797.500
Almuerzo aprendiz 70%	888	$ 7.600	$ 6.748.800
Cena aprendiz 100%	118	$ 7.000	$ 826.000
Cena Aprendiz 50%	758	$ 3.500	$ 2.653.000
TOTAL			**$ 40.617.600**
Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio trabajadores oficiales	**Cantidad**	**Precio Un.**	**Total**
Desayuno trabajador oficial	56	$ 4.800	$ 268.800
Almuerzo trabajador oficial	56	$ 9.200	$ 515.200
TOTAL			**$ 784.000**
	TOTAL FACTURA		**$ 41.401.600**

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





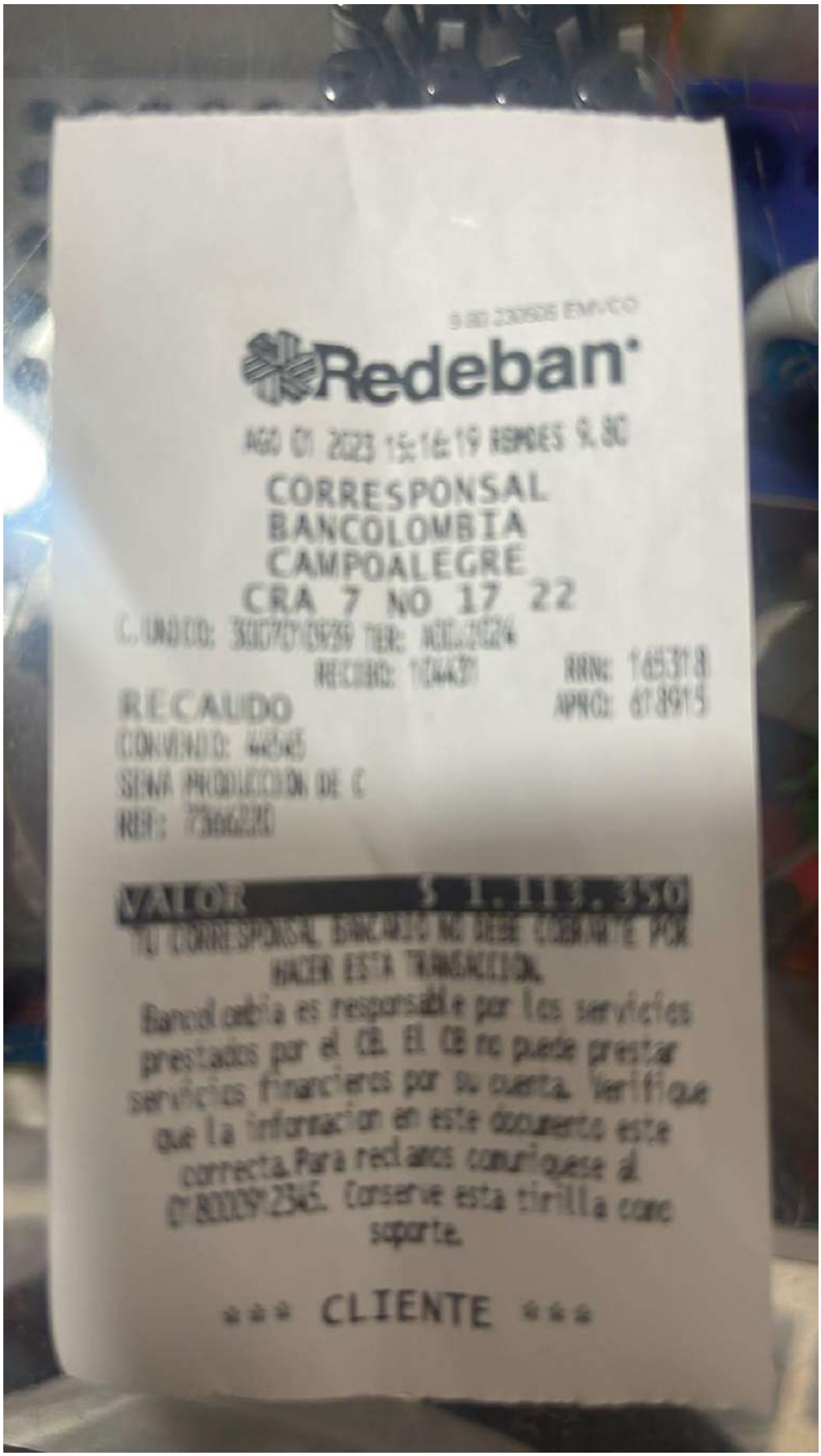








Campoalegre 02 de agosto 2023
Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato


Redeban
CORRESPONSAL
BANCOLOMBIA
CAMPOALEGRE
CRA 7 NO 17 22
RECAUDO
VALOR
Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la información en este documento esté correcta. Para reclamos comuníquese al 01 8000 912345. Conserve esta tirilla como soporte.
*** CLIENTE ***

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 12 DEL MES DE 07 DEL AÑO 20 23

OBJETIVO (S): Induccion de Seguridad y Salud en el trabajo Para el contrato No COT- PCCNTR 5077 132 Gladys cerquera Bedoya.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	John Bedoya	7.693.972		X		Gladys C	johnbedoyac@hotmail.com	3134031809		
2	Karen Trujillo	1007704742		X		Gladys C	Contratitas2000@g.	3106028212		Karen J.T.
3	Jenny Giraldo	1079172354		X				3227667333		
4	Jenifer Martinez			X				3212795326		Jennifer.
5	Gloria Trujillo	1.079.175951		X		Gladys C.	Gloriajuliethtrujillo@gmail.com	315 825		Gloria Trujillo.
6	Hoofonso	83177139				Gladis	Hoofonso0722@gmail	3135477450		Hoofonso
7	Luis Carlos Cote	1079182384		X		Gladys.		3103504025		Luis Carlos Cote.
8	Estefania M	1077720512		X		Gladys	ricamendoza03@gmail.com	3132972790		Estefania M
9										
10										

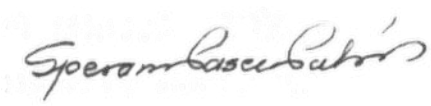
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

FORMATO
ACTA DE INICIO

CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. .5077132
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:	TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($375526.532)
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	36147801
REPRESENTANTE LEGAL:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
SUPERVISOR15 DESIGNADO:	ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
PLAZO:	Hasta el 30 de diciembre 2023
LUGAR DE EJECUCIÓN:	CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL HUILA

En la ciudad de Campoalegre a los tres días diez y seis (16) días del mes de junio 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.5077132, bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: 53723-16-06-2023
Fecha de aprobación de las garantías: 16-06-2023
Fecha de inicio: 16-06-2023
Fecha de Terminación: Hasta 30-12-2023
Proyectó:
Esperanza Pascuas Perdomo



16-06-2023

seguros mundial®
tu compañía siempre

NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

Código de Seguridad: 9HufJpjAKnIf/CQem1xdNg==

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1,2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - **WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO**

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

EXTRACONTRACTUAL

VERSIÓN CLAUSULADO 30-03-2021-1317-P-06-PPSUSBR000000027-D00I

No. PÓLIZA	CHU-100000319	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	533002578	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	15/06/2023	SUC. EXPEDIDORA	CEN HUILA

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	15/06/2023	24:00 Horas Del	30/12/2023		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS	**No. DOC. IDENTIDAD**	36.147.801
DIRECCIÓN	CRA 48 N0. 6 - 159	**TELÉFONO**	8628644
ASEGURADO	CERQUERA	**No. DOC. IDENTIDAD**	36.147.801
DIRECCIÓN	CRA 48 N0. 6 - 159	**TELÉFONO**	8628644
BENEFICIARIO	TERCEROS AFECTADOS Y CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	**No. DOC. IDENTIDAD**	
DIRECCIÓN		**TELÉFONO**	

OBJETO DE CONTRATO

SE AMPARA LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS IMPUTABLE AL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO.CO1.PCCNTR.5077132 , CUYO OBJETO ES

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA. , - ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE SE VEA OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, EN ESTE SENTIDO SE EXCLUYE LA R.C. PROPIA E INDEPENDIENTE DE CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL BENEFICIARIO ADICIONAL : ADICIONALMENTE, SE TENDRÁ A CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL COMO BENEFICIARIO SI, PARA EFECTOS DEL SINIESTRO, PUEDE SER CONSIDERADO COMO UN TERCERO. EN ESTE SENTIDO, SE EXCLUYE CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD CIVIL DE NATURALEZA CONTRACTUAL

NOMBRE DEL AMPARO	LIMITE POR EVENTO	LIMITE POR VIGENCIA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	116000000.00	232000000.00	232.000.000,00	251.704,00
PATRONAL	69600000.00	69600000.00	69.600.000,00	0,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	69600000.00	69600000.00	69.600.000,00	0,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	69600000.00	69600000.00	69.600.000,00	0,00
		TOTAL ASEGURADO	**$** 232.000.000,00	

INTERMEDIARIOS	TIPO	% PARTICIPACIÓN
CONF&SEGURO Y COMPAÑIA LTDA	AGENCIAS	100,00

DISTRIBUCIÓN COASEGURO

COMPAÑIA	TIPO COASEGURO	PÓLIZA LÍDER	CERTIF. LÍDER	% PARTICIPACIÓN

PRIMA BRUTA	$	251.704,00
DESCUENTOS	$	
EXTRA PRIMA		
PRIMA NETA	$	251.704,00
GASTOS EXP.	$	5.000,00
IVA	$	48.774,00
TOTAL A PAGAR	$	305.478,00

CONVENIO DE PAGO	DIRECTO EFECTIVO, Fecha de Pago: 15/06/2023

CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA

ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DILIGENCIAR EL FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, SUMINISTRAR INFORMACIÓN VERAZ Y VERIFICABLE Y REALIZAR ACTUALIZACIÓN DE DATOS POR LO MENOS ANUALMENTE (CIRCULAR EXTERNA 026 DE 2008 SUPERFINANCIERA).

CONSULTA LA AUTENTICIDAD DE ESTA PÓLIZA INGRESANDO A PRODUCTOS.MUNDIALSEGUROS.COM.CO DIGITA EL CÓDIGO DE SEGURIDAD QUE ENCUENTRAS EN LA PARTE SUPERIOR DE ESTE DOCUMENTO Y VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTAR ASEGURADO CON EL RESPALDO DE SEGUROS MUNDIAL. TAMBIÉN PUEDES LLAMAR A LA LINEA NACIONAL 01 8000 111 935 - 327 47 12/13

EL TOMADOR Y/O ASEGURADO SEGÚN CORRESPONDA, SE COMPROMETE A PAGAR LA PRIMA DENTRO DE LOS 30 DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL INICIO DE VIGENCIA DE LA PÓLIZA.
DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 82 DE LA LEY 45 DE 1990, **LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PRESENTE PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO A LA COMPAÑÍA DE SEGUROS PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS POR LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.**
EN MI CALIDAD COMO TOMADOR DE LA PÓLIZA INDICADA EN ESTA CARATULA, MANIFIESTO EXPRESAMENTE QUE HE TENIDO A MI DISPOSICIÓN LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA MANIFIESTO ADEMÁS, QUE DURANTE EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN, ANTICIPADAMENTE ME HAN SIDO EXPLICADAS POR LA COMPAÑÍA Y/O POR EL INTERMEDIARIOS DE SEGUROS AQUÍ INDICADO, SOBRE LAS EXCLUSIONES Y ALCANCES Y CONTENIDOS DE LA COBERTURA, ASI COMO LAS GARANTÍAS, EN VIRTUD DE TAL ENTENDIMIENTO, LAS ACEPTO Y DECIDO TOMARLA PÓLIZA DE SEGUROS CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO.

Firma Autorizada - Compañía Mundial Seguro S.A.

TOMADOR

Lineas de Atención al Cliente:
- Nacional: **01 8000 111 935**
- Bogotá: **327 4712 - 327 4713**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando reponsablemente.
Protege el medio ambiente evitando la impresión de este documento.

AFILIADOS A LA CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA Y PASA - APF

seguros mundial®

tu compañía siempre

NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA RÉGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1, 2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - **WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO**

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

EXTRACONTRACTUAL

VERSION CLAUSULADO 30-03-2021-1317-P-06-PPSUS8R000000027-D00I

No. PÓLIZA	CHU-100000319	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	533002578	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	15/06/2023	SUC. EXPEDIDORA	CEN HUILA

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	15/06/2023	24:00 Horas Del	30/12/2023		N/A	N/A	N/A	N/A

CONDICIONES PARTICULARES

DEDUCIBLES:

AMPARO	DEDUCIBLES
AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	10.00 % SOBRE EL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 2.00 SMMLV
PATRONAL	10.00 % SOBRE EL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 2.00 SMMLV
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	10.00 % SOBRE EL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 2.00 SMMLV
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	10.00 % SOBRE EL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 2.00 SMMLV

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando responsablemente.
Protege el Medio Ambiente evitando la impresión de este documento.

AFILIADOS A LA CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA Y PASA - APF

seguros mundial®
tu compañía siempre

NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

Código de Seguridad: WZUSTYR4HB2kTsri4wcPAw==

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1,2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - **WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO**

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO

ENTIDADES ESTATALES DECRETO 1082

VERSIÓN CLAUSULADO 06-04-2021-1317-P-05-PPSUS2R000000059-D00I

No. PÓLIZA	CHU-100001880	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	533002576	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	15/06/2023	SUC. EXPEDIDORA	CEN HUILA

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	15/06/2023	24:00 Horas Del	31/12/2026		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS	**No. DOC. IDENTIDAD**	36.147.801
DIRECCIÓN	CRA 48 N0. 6 - 159	**TELÉFONO**	8628644
ASEGURADO	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	**No. DOC. IDENTIDAD**	899.999.034-1
DIRECCIÓN	KM 38 VIA NEIVA AL SUR	**TELÉFONO**	8380990
BENEFICIARIO	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	**No. DOC. IDENTIDAD**	899.999.034-1
DIRECCIÓN	KM 38 VIA NEIVA AL SUR	**TELÉFONO**	8380990

OBJETO DE CONTRATO

GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO No.CO1.PCCNTR.5077132 , CUYO OBJETO ES

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA.

NOMBRE DEL AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
CUMPLIMIENTO	00:00 Horas Del 15/06/2023	24:00 Horas Del 30/04/2024	75.105.306,40	118.522,00
PRESTACIONES SOCIALES	00:00 Horas Del 15/06/2023	24:00 Horas Del 31/12/2026	18.776.326,60	99.926,00
CALIDAD DEL SERVICIO	00:00 Horas Del 15/06/2023	24:00 Horas Del 30/06/2024	75.105.306,40	141.116,00
		TOTAL ASEGURADO	$ 168.986.939,40	

INTERMEDIARIOS	TIPO	% PARTICIPACIÓN
CONF&SEGURO Y COMPAÑIA LTDA	AGENCIAS	100,00

DISTRIBUCIÓN COASEGURO				
COMPAÑIA	TIPO COASEGURO	PÓLIZA LÍDER	CERTIF. LÍDER	% PARTICIPACIÓN

PRIMA BRUTA	$	359.564,00
DESCUENTOS	$	
EXTRA PRIMA		
PRIMA NETA	$	359.564,00
GASTOS EXP.	$	5.000,00
IVA	$	69.267,00
TOTAL A PAGAR	$	433.831,00

CONVENIO DE PAGO	DIRECTO EFECTIVO, Fecha de Pago: 15/06/2023

CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA

ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DILIGENCIAR EL FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, SUMINISTRAR INFORMACIÓN VERAZ Y VERIFICABLE Y REALIZAR ACTUALIZACIÓN DE DATOS POR LO MENOS ANUALMENTE (CIRCULAR EXTERNA 026 DE 2008 SUPERFINANCIERA).

CONSULTA LA AUTENTICIDAD DE ESTA PÓLIZA INGRESANDO A PRODUCTOS.MUNDIALSEGUROS.COM.CO DIGITA EL CÓDIGO DE SEGURIDAD QUE ENCUENTRAS EN LA PARTE SUPERIOR DE ESTE DOCUMENTO Y VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTAR ASEGURADO CON EL RESPALDO DE SEGUROS MUNDIAL. TAMBIÉN PUEDES LLAMAR A LA LINEA NACIONAL 01 8000 111 935 - 327 47 12/13

EL TOMADOR Y/O ASEGURADO SEGÚN CORRESPONDA, SE COMPROMETE A PAGAR LA PRIMA DENTRO DE LOS 30 DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL INICIO DE VIGENCIA DE LA PÓLIZA.
DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 82 DE LA LEY 45 DE 1990, **LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PRESENTE PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO A LA COMPAÑÍA DE SEGUROS PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS POR LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.**
EN MI CALIDAD COMO TOMADOR DE LA PÓLIZA INDICADA EN ESTA CARATULA, MANIFIESTO EXPRESAMENTE QUE HE TENIDO A MI DISPOSICIÓN LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA MANIFIESTO ADEMÁS, QUE DURANTE EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN, ANTICIPADAMENTE ME HAN SIDO EXPLICADAS POR LA COMPAÑÍA Y/O POR EL INTERMEDIARIOS DE SEGUROS AQUÍ INDICADO, SOBRE LAS EXCLUSIONES Y ALCANCES Y CONTENIDOS DE LA COBERTURA, ASI COMO LAS GARANTÍAS, EN VIRTUD DE TAL ENTENDIMIENTO, LAS ACEPTO Y DECIDO TOMARLA PÓLIZA DE SEGUROS CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO.

Firma Autorizada - Compañía Mundial Seguro S.A.

TOMADOR

Lineas de Atención al Cliente:
- Nacional: **01 8000 111 935**
- Bogotá: **327 4712 - 327 4713**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

AFILIADOS A LA CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA Y PASA - APF

Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando reponsablemente.
Protege el medio ambiente evitando la impresión de este documento.

seguros mundial®
tu compañía siempre
NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA RÉGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.

Afiliados
CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA
PASA APF
Asociación Panamericana de Fianzas
Panamerican Surety Association

LA COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A

CERTIFICA:

Que la garantía de Cumplimiento contenida en la póliza **CHU-100001880** y endoso, **0** cuyo afianzado es: **CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS** Asegurado o Beneficiario: **CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL / CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL** , expedida por la Compañía en **15/06/2023,** no expirará por falta de pago de la prima de la póliza o de los certificados o anexos que se expidan con fundamento en ella o por revocación unilateral por parte del Tomador o de la Compañía.

CEN HUILA a los **15** días del mes **JUNIO** del año **2023.**

Firma Autorizada - Compañia Mundial de Seguros S.A.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando responsablemente.
Protege el Medio Ambiente evitando la impresión de este documento.

AFILIADOS A LA CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA Y PASA - APF

RESOLUCIÓN No. 41- 00403 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el II 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 2014, 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*

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 la Guía de Apoyos socioeconómicos V.12 de marzo 2023, establece, en el numeral 6, el Marco Normativo, así:

Normas de contexto general para apoyos socioeconómicos SENA

- Acuerdo 007 de 2012. "Por el cual se adopta el Reglamento de Aprendiz SENA, o la norma que lo modifique o sustituya".
- Acuerdo 10 de 2016 "Por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque Pluralista y Diferencial en el SENA".
- Resolución 1726 de 2014 "Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con discapacidad".
- Resolución 2838 de 2016 "Por la cual se reglamentan en el SENA las comisiones de servicio, pago de viáticos, gastos de transporte y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 2198 de 2019. "Por la cual 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."
- 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.
- Resolución 1-399 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, o la norma que la modifique o sustituya."

Normas de contexto específicas para apoyos de sostenimiento regular

- Ley 789 de 2002. "Ley por la cual se dictan normas para apoyar el empleo y ampliar la protección social y se modifican algunos artículos del Código Sustantivo de Trabajo.
- Artículo 41. Apoyo de sostenimiento. "Decreto 4690 de 2005. "Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 789 de 2002."
- Acuerdo 008 de 2009. "Por el cual se reglamenta el monto de los apoyos de sostenimiento, su distribución y los criterios que permiten la operación de las condiciones para gozar de los mismos."

- Que la Resolución 1-399 de 2021 en 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" y 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 "Por la cual 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 establece que: " Los lineamientos 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 Guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V.12 de marzo 2023, 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.12, de marzo de 2023, y con la Circular de Centro No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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.12, de marzo de 2023, y la Circular de Centro No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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 No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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.
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 30 de marzo hasta el 09 de abril a las 03:00 p.m, a través del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfBwySmIsNyUUp6TMTOWVyil-ZgdsERVIrqRs9itxSGgWG09g/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. 002 del 21 de abril del 2023, "Calificación de aprendices para la selección y adjudicación de cupos en la convocatoria de apoyos de alimentación temporal servida en caliente - II trimestre 2023". en la que se describe lo siguiente:

Que una vez cumplido el plazo se comprobó que hubo Doscientos Doce (212) aprendices inscritos, así:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	DERLY YINETH MARTÍNEZ OLAYA	CC	1004089260	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2025157
2	NAYELY LORENA CALDERON CARVAJAL	CC	1004062753	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
3	MIGUEL ÁNGEL ARCINIEGAS RAMIREZ	CC	1004247942	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
4	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CC	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
5	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	CC	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
6	JESUS DAVID DAZA FORERO	CC	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
7	MARIA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	CC	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
8	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CC	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
9	ANTONIO JOSE TRUJILLO PEREZ	CC	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
10	MARCO EDILBERTO CONTRERAS MENDEZ	CC	1076500096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
11	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	CC	1079173785	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	CC	1079172278	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	TI	1081152391	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CC	1109840652	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
15	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TI	1076904275	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871

16	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CC	1079172059	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
17	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CC	1006506716	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
18	JULIÁN JAVIER RAMIREZ DIAZ	TI	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
19	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	TI	1076501994	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CC	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
21	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CC	1006524141	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
22	LEIDY SOFIA OSORIO VERA	CC	1076982612	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
23	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CC	1079173006	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	BRAYAN DAVID GARZON LIZCANO	CC	1079173847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
25	ANDRES FELIPE ALMARIO NAVARRO	CC	1077721216	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CC	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
27	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CC	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CC	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
29	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TI	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
30	YULIANA TORRES DURAN	CC	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	CC	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
32	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CC	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
33	DANIELA HERNÁNDEZ QUINTERO	CC	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
34	JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA	CC	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
35	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CC	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
36	FREIDER PEÑA GUZMÁN	CC	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
37	LUISA FERNANDA TOVAR LUGO	CC	1080360952	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
38	SAIRA KARINA ROA PERDONO	CC	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
39	PAULA ANDREA VALDERRAMA GONZÁLEZ	CC	1007179530	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
40	LUZ DARY AVILA VARGAS	CC	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
41	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CC	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
42	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CC	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
43	JHONATAN ROJAS MARIN	CC	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

44	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CC	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
45	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CC	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
46	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CC	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
47	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CC	107579020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
48	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	TI	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
49	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CC	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
50	JHONNY ESTEBAN MURILLO GUTIERREZ	CC	10077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
51	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDÓÑEZ	CC	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488
52	JOSÉ DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	CC	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
53	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	CC	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
54	EDWIN ALEXIS HERNANDEZ CALDAS	TI	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
55	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CC	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
56	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	TI	1078174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
57	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	CC	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
58	MARÍA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CC	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
59	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CC	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
60	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CC	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
61	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CC	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
62	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	TI	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
63	ESTEFANIA PASCUAS CARDOSO	TI	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
64	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	CC	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
65	DANNA VALENTINA MORA MONTOYA	CC	1076904279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
66	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCON	CC	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
67	NATALIA LUGO HERMOSA	CC	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
68	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CC	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
69	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	CC	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
70	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	TI	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

71	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CC	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
72	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	CC	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
73	JUSY XIMENA OLMOS SANCHEZ	CC	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
74	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CC	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
75	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	CC	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
76	LINA LIZETH PÉREZ NARVAEZ	CC	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
77	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CC	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
78	DANNA YISETH BAHAMON RIVERA	CC	1076903699	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
79	ROSALBA IRENE GARZÓN MARTÍNEZ	CC	41650912	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
80	PAOLA ANDREA GALLEGO GUTIÉRREZ	CC	1006500998	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
81	OLGA LUCIA LOSADA TORRES	CC	55153312	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
82	NICOLE DAIANA GIRALDO GAVIRIA	CC	1077721649	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
83	ALEJANDRA DUQUE CUBILLOS	CC	1000787453	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
84	MARITZA LOZADA PEÑA	CC	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
85	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CC	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
86	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CC	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
87	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CC	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
88	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CC	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
89	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CC	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
90	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CC	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
91	INGRID LISETH CHAVARRO CHIMBACO	CC	1004062121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
92	LUIS HERNANDO CÓRDOBA TRUJILLO	CC	1004062127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
93	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	CC	1000325954	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
94	LIZET JOHANA SANCHEZ RIVAS	CC	1005773793	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
95	JOSE GABRIEL DUSSAN OSORIO	CC	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
96	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CC	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
97	MICHEL FLORIÁN AVILA	CC	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
98	WINDY MAYERLY RAMÍREZ LOSADA	CC	1004062231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
99	JOSE MANUEL SERRATO PERDOMO	CC	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
100	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CC	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
101	LINDA MICHELY MARTINEZ GUTIERREZ	CC	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
102	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	CC	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
103	NICOLAS GARCIA CORTES	CC	1079174043	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
104	VALENTINA ROJAS FRANCO	TI	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
105	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTINEZ	CC	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD,	2671906

				MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
106	YELLYS TATIANA ROSERO CACERES	CC	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
107	CARMEN ROSA TOVAR MARTÍNEZ	CC	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
108	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CC	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
109	ANDREA KATERINE NINCO SÁNCHEZ	CC	1003809520	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
110	AITZA KATHERINE PEREZ GARZÓN	CC	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
111	LUIS ALBERTO TOVAR ROA	CC	1075239739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
112	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ DÍAZ	TI	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
113	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TI	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
114	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CC	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
115	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CC	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
116	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TI	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
117	JOSE POMPILIO CANO MOSQUERA	CC	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
118	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TI	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
119	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCON	CC	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
120	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CC	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
121	SHARICK DAYHANA RUBIO CONDE	TI	1075792999	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
122	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	TI	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
123	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CC	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
124	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	TI	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
125	JEIDY YULIANA RIVAS MARTINEZ	TI	1083838299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
126	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TI	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
127	DANIEL YESID RONDON GUASCA	TI	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
128	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	TI	1079175017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
129	LAURA YULIETH CORREDOR CABALLERO	CC	1079173127	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
130	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TI	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
131	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	CC	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
132	XIMENA SALAZAR MARTÍNEZ	CC	1129844047	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

133	MAICOL ANDRÉS MAHECHA FIERRO	TI	1077722069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
134	NATALIA LARA SALINAS	TI	1077722157	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
135	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CC	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
136	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CC	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
137	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TI	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
138	ANDRES FELIPE GUTIERREZ DUERO	CC	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
139	SOFIA ALEJANDRA FLÓREZ CASTRO	CC	1003866475	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
140	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CC	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
141	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALÉZ	TI	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
142	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TI	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
143	JUAN CAMILO URIZA ESCOBAR	CC	1004063238	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
144	FRANCISCO JAVIER TAMAYO DURAN	TI	1077226065	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
145	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TI	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
146	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TI	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
147	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CC	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
148	JULIANA SABOGAL CESPEDES	TI	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
149	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	TI	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
150	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CC	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
151	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CC	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
152	PAULA MILDRETH GALINDO MAÑOZCA	CC	1004062356	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
153	KELLY JOHANA REYES MAHECHA	CC	1079183512	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
154	PAOLA ANDREA JIMENEZ QUINTERO	CC	1082214722	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
155	LAURA VALENTINA CAMPOS MANRIQUE	TI	1075220006	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
156	JAN CARLOS SANCHEZ VARGAS	TI	1079174361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
157	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CC	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
158	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	TI	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
159	BREINER FELIPE TRUJILLO ASTUDILLO	TI	1079175015	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
160	WILKIN ARLÉS FRANCO RAIGOZA	CC	1006454481	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
161	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CC	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
162	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CC	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
163	JEIDI KATERINE FERNÁNDEZ CUELLAR	CC	1015395408	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
164	DANIELA RODRIGUEZ FERNÁNDEZ	TI	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
165	WILKIN ARLÉS RAIGOZA FRANCO	CC	1006459481	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
166	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TI	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
167	KAROL DANIELA LUGO OSORIO	CC	1081152338	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

168	DANIEL PUENTES AVILA	TI	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
169	EVELYN CAMILA PATIÑO CHALA	TI	1079174177	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
170	JULIÁN FELIPE FIGUEROA GARCIA	TI	1079174354	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
171	EYNER ANDRÉS ANDRADE CUBILLO	CC	1003904098	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
172	ESMERALDA CARBALLO ROJAS	CC	1081152696	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
173	NEIVER JULIAN BUENAVENTURA NUÑEZ	TI	1118364118	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
174	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CC	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
175	IVETH DAHIANA CAMELO BARRAGÁN	TI	1076982992	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
176	KAREN GIULIANA GARCÍA RUIZ	TI	1013105822	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
177	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TI	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
178	SOFIA VALLEJO RAMOS	TI	1013260772	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
179	CAREN YISETH CALDERON BUSTOS	CC	1079173405	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
180	YENIFER YULIETH GALINDEZ MARIN	CC	1004266889	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
181	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CC	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
182	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CC	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
183	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CC	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
184	GEIDY MAYERLY LAME ALDANA	CC	1122677756	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
185	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CC	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
186	MARIA ENEYDA POLANIA CALDERON	TI	1079175659	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
187	ARLEY FERNANDO MORALES RODRIGUEZ	CC	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
188	JULIÁN ESTEBAN CARDOZO VALENZUELA	CC	1003807704	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
189	HEIDY TATIANA OINO OLCUNCHE	TI	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
190	SANDY CAMILA ROA PERDOMO	TI	1077226338	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
191	JUAN CARLOS ARAGONES FERNANDEZ	CC	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
192	YENY MILDRED PIÑACUE JORGE	TI	1062077354	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
193	JUAN JOSE RODRIGUEZ BAHAMON	CC	1003952304	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
194	TATIANA RUIZ MORALES	CC	1083890003	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
195	CLAUDIA ELENA LINARES MARTÍNEZ	TI	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
196	FRANK JEFFERSON PALACIO VARÓN	CC	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
197	LAURA VALENTINA ESTRADA ROJAS	CC	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
198	JHON ALEX PEÑA PARRA	CC	1077224309	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
199	LAURA ISABELLA SOLANO BERMUDEZ	CC	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

200	DANNA MICHEL SÁNCHEZ BARREIRO	CC	1079173351	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
201	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	TI	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
202	YAILINY ESTEFANY ORTIZ MÉNDEZ	TI	1129004467	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
203	VALENTINA AGUILAR SANCHEZ	CC	1078776104	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
204	MIGUEL ANDRÉS REINA BUSTOS	TI	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
205	ALEX FERNANDO BAHAMON SERRATO	CC	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
206	THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA	CC	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
207	LAURA KARINA CADAVID TAMAYO	CC	1101208871	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
208	JESICA YULIET HERRERA LOSADA	CC	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
209	ADRIANA YULIETH FERNANDEZ RAMOS	CC	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
210	STIVENS CASTILLO LÓPEZ	CC	1075790336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
211	JAINER EDUARDO HERNÁNDEZ MONTOYA	CC	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
212	YEISON MORALES GALINDO	CC	1004062299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885

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. Que, los siguientes Nueve (09) aprendices, no cumplen los requisitos de inscripción por no enviar la documentación requerida en los tiempos establecidos de la II convocatoria:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	FRANK JEFFERSON PALACIO VARÓN	CC	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
2	LAURA VALENTINA ESTRADA ROJAS	CC	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
3	JHON ALEX PEÑA PARRA	CC	1077224309	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
4	LAURA ISABELLA SOLANO BERMUDEZ	CC	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
5	DANNA MICHEL SÁNCHEZ BARREIRO	CC	1079173351	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
6	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	TI	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
7	YAILINY ESTEFANY ORTIZ MÉNDEZ	TI	1129004467	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

8	VALENTINA AGUILAR SANCHEZ	CC	1078776104	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
9	MIGUEL ANDRÉS REINA BUSTOS	TI	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

2. Que, los siguientes Ocho (08) 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
1	ALEX FERNANDO BAHAMON SERRATO	CC	1079173411	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
2	THIARE LISSETH VARGAS VALENCIA	CC	1075213912	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
3	LAURA KARINA CADAVID TAMAYO	CC	1101208871	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
4	JESICA YULIET HERRERA LOSADA	CC	1079185684	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
5	ADRIANA YULIETH FERNANDEZ RAMOS	CC	1004062519	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
6	STIVENS CASTILLO LÓPEZ	CC	1075790336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
7	JAINER EDUARDO HERNÁNDEZ MONTOYA	CC	1006326736	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
8	YEISON MORALES GALINDO	CC	1004062299	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
1	TATIANA RUIZ MORALES	CC	1083890003	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

4. Que, los siguientes Cinco (05) aprendices, no cumplen los requisitos por pertenecer al Centro de Convivencia, así:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	HEIDY TATIANA OINO OLCUNCHE	TI	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
2	SANDY CAMILA ROA PERDOMO	TI	1077226338	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
3	JUAN CARLOS ARAGONES FERNANDEZ	CC	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
4	YENY MILDRED PIÑACUE JORGE	TI	1062077354	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906

5	JUAN JOSE RODRIGUEZ BAHAMON	CC	1003952304	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

5. Que, la siguiente aprendiz es calificada como no seleccionada, debido a que, no cumplen los requisitos por tener asignado apoyos de sostenimiento regular, así:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	CLAUDIA ELENA LINARES MARTÍNEZ	TI	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365

Que, de acuerdo con la Circular de Centro No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 2023, y el Acta No. 002 del 21 de abril 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 Ciento Ochenta y Ocho (188) aprendices cumplieron con los requisitos para recibir el apoyo de alimentación ración alimentaria servida en caliente conforme a la Circular de Centro No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 2023, así:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	DERLY YINETH MARTÍNEZ OLAYA	CC	1004089260	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2025157
2	NAYELY LORENA CALDERON CARVAJAL	CC	1004062753	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
3	MIGUEL ÁNGEL ARCINIEGAS RAMIREZ	CC	1004247942	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
4	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CC	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
5	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	CC	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
6	JESUS DAVID DAZA FORERO	CC	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
7	MARIA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	CC	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
8	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CC	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
9	ANTONIO JOSE TRUJILLO PEREZ	CC	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
10	MARCO EDILBERTO CONTRERAS MENDEZ	CC	1076500096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
11	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	CC	1079173785	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	CC	1079172278	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	TI	1081152391	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CC	1109840652	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
15	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TI	1076904275	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
16	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CC	1079172059	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
17	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CC	1006506716	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
18	JULIÁN JAVIER RAMIREZ DIAZ	TI	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871

19	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	TI	1076501994	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CC	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
21	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CC	1006524141	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
22	LEIDY SOFIA OSORIO VERA	CC	1076982612	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
23	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CC	1079173006	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	BRAYAN DAVID GARZON LIZCANO	CC	1079173847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
25	ANDRES FELIPE ALMARIO NAVARRO	CC	1077721216	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CC	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
27	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CC	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CC	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
29	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TI	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
30	YULIANA TORRES DURAN	CC	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	CC	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
32	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CC	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
33	DANIELA HERNÁNDEZ QUINTERO	CC	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
34	JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA	CC	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
35	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CC	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
36	FREIDER PEÑA GUZMÁN	CC	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
37	LUISA FERNANDA TOVAR LUGO	CC	1080360952	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
38	SAIRA KARINA ROA PERDONO	CC	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
39	PAULA ANDREA VALDERRAMA GONZÁLEZ	CC	1007179530	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
40	LUZ DARY AVILA VARGAS	CC	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
41	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CC	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
42	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CC	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
43	JHONATAN ROJAS MARIN	CC	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
44	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CC	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

45	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CC	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
46	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CC	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
47	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CC	107579020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
48	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	TI	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
49	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CC	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
50	JHONNY ESTEBAN MURILLO GUTIERREZ	CC	10077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
51	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDÓÑEZ	CC	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488
52	JOSÉ DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	CC	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
53	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	CC	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
54	EDWIN ALEXIS HERNANDEZ CALDAS	TI	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
55	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CC	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
56	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	TI	1078174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
57	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	CC	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
58	MARÍA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CC	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
59	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CC	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
60	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CC	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
61	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CC	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
62	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	TI	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
63	ESTEFANIA PASCUAS CARDOSO	TI	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
64	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	CC	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
65	DANNA VALENTINA MORA MONTOYA	CC	1076904279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
66	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCON	CC	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
67	NATALIA LUGO HERMOSA	CC	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
68	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CC	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
69	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	CC	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
70	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	TI	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
71	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CC	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

72	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	CC	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
73	JUSY XIMENA OLMOS SANCHEZ	CC	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
74	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CC	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
75	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	CC	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
76	LINA LIZETH PÉREZ NARVAEZ	CC	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
77	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CC	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
78	DANNA YISETH BAHAMON RIVERA	CC	1076903699	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
79	ROSALBA IRENE GARZÓN MARTÍNEZ	CC	41650912	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
80	PAOLA ANDREA GALLEGO GUTIÉRREZ	CC	1006500998	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
81	OLGA LUCIA LOSADA TORRES	CC	55153312	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
82	NICOLE DAIANA GIRALDO GAVIRIA	CC	1077721649	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
83	ALEJANDRA DUQUE CUBILLOS	CC	1000787453	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
84	MARITZA LOZADA PEÑA	CC	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
85	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CC	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
86	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CC	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
87	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CC	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
88	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CC	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
89	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CC	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
90	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CC	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
91	INGRID LISETH CHAVARRO CHIMBACO	CC	1004062121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
92	LUIS HERNANDO CÓRDOBA TRUJILLO	CC	1004062127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
93	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	CC	1000325954	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
94	LIZET JOHANA SANCHEZ RIVAS	CC	1005773793	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
95	JOSE GABRIEL DUSSAN OSORIO	CC	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
96	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CC	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
97	MICHEL FLORIÁN AVILA	CC	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
98	WINDY MAYERLY RAMÍREZ LOSADA	CC	1004062231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
99	JOSE MANUEL SERRATO PERDOMO	CC	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
100	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CC	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
101	LINDA MICHELY MARTINEZ GUTIERREZ	CC	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
102	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	CC	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
103	NICOLAS GARCIA CORTES	CC	1079174043	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
104	VALENTINA ROJAS FRANCO	TI	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
105	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTINEZ	CC	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906

106	YELLYS TATIANA ROSERO CACERES	CC	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
107	CARMEN ROSA TOVAR MARTÍNEZ	CC	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
108	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CC	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
109	ANDREA KATERINE NINCO SÁNCHEZ	CC	1003809520	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
110	AITZA KATHERINE PEREZ GARZÓN	CC	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
111	LUIS ALBERTO TOVAR ROA	CC	1075239739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
112	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ DÍAZ	TI	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
113	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TI	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
114	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CC	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
115	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CC	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
116	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TI	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
117	JOSE POMPILIO CANO MOSQUERA	CC	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
118	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TI	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
119	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCON	CC	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
120	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CC	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
121	SHARICK DAYHANA RUBIO CONDE	TI	1075792999	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
122	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	TI	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
123	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CC	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
124	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	TI	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
125	JEIDY YULIANA RIVAS MARTINEZ	TI	1083838299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
126	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TI	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
127	DANIEL YESID RONDON GUASCA	TI	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
128	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	TI	1079175017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
129	LAURA YULIETH CORREDOR CABALLERO	CC	1079173127	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
130	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TI	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
131	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	CC	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
132	XIMENA SALAZAR MARTÍNEZ	CC	1129844047	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

133	MAICOL ANDRÉS MAHECHA FIERRO	TI	1077722069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
134	NATALIA LARA SALINAS	TI	1077722157	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
135	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CC	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
136	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CC	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
137	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TI	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
138	ANDRES FELIPE GUTIERREZ DUERO	CC	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
139	SOFIA ALEJANDRA FLÓREZ CASTRO	CC	1003866475	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
140	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CC	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
141	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALÉZ	TI	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
142	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TI	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
143	JUAN CAMILO URIZA ESCOBAR	CC	1004063238	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
144	FRANCISCO JAVIER TAMAYO DURAN	TI	1077226065	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
145	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TI	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
146	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TI	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
147	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CC	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
148	JULIANA SABOGAL CESPEDES	TI	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
149	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	TI	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
150	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CC	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
151	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CC	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
152	PAULA MILDRETH GALINDO MAÑOZCA	CC	1004062356	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
153	KELLY JOHANA REYES MAHECHA	CC	1079183512	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
154	PAOLA ANDREA JIMENEZ QUINTERO	CC	1082214722	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
155	LAURA VALENTINA CAMPOS MANRIQUE	TI	1075220006	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
156	JAN CARLOS SANCHEZ VARGAS	TI	1079174361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
157	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CC	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
158	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	TI	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
159	BREINER FELIPE TRUJILLO ASTUDILLO	TI	1079175015	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
160	WILKIN ARLÉS FRANCO RAIGOZA	CC	1006454481	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
161	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CC	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
162	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CC	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
163	JEIDI KATERINE FERNÁNDEZ CUELLAR	CC	1015395408	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
164	DANIELA RODRIGUEZ FERNÁNDEZ	TI	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
165	WILKIN ARLÉS RAIGOZA FRANCO	CC	1006459481	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
166	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TI	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
167	KAROL DANIELA LUGO OSORIO	CC	1081152338	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

168	DANIEL PUENTES AVILA	TI	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
169	EVELYN CAMILA PATIÑO CHALA	TI	1079174177	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
170	JULIÁN FELIPE FIGUEROA GARCIA	TI	1079174354	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
171	EYNER ANDRÉS ANDRADE CUBILLO	CC	1003904098	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
172	ESMERALDA CARBALLO ROJAS	CC	1081152696	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
173	NEIVER JULIAN BUENAVENTURA NUÑEZ	TI	1118364118	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
174	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CC	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
175	IVETH DAHIANA CAMELO BARRAGÁN	TI	1076982992	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
176	KAREN GIULIANA GARCÍA RUIZ	TI	1013105822	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
177	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TI	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
178	SOFIA VALLEJO RAMOS	TI	1013260772	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
179	CAREN YISETH CALDERON BUSTOS	CC	1079173405	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
180	YENIFER YULIETH GALINDEZ MARIN	CC	1004266889	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
181	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CC	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
182	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CC	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
183	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CC	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
184	GEIDY MAYERLY LAME ALDANA	CC	1122677756	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
185	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CC	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
186	MARIA ENEYDA POLANIA CALDERON	TI	1079175659	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
187	ARLEY FERNANDO MORALES RODRIGUEZ	CC	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
188	JULIÁN ESTEBAN CARDOZO VALENZUELA	CC	1003807704	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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 segundo 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. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 15 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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 No. 41-2-2023-002373 del 30 de marzo de 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.

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

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1º. Adjudicar Ciento Ochenta y Ocho (188) 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	DERLY YINETH MARTÍNEZ OLAYA	CC	1004089260	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2025157
2	NAYELY LORENA CALDERON CARVAJAL	CC	1004062753	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511
3	MIGUEL ÁNGEL ARCINIEGAS RAMIREZ	CC	1004247942	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2205511

4	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CC	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
5	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	CC	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
6	JESUS DAVID DAZA FORERO	CC	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
7	MARIA FERNANDA RAMÍREZ QUIMBAYA	CC	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
8	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CC	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
9	ANTONIO JOSE TRUJILLO PEREZ	CC	1079173697	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
10	MARCO EDILBERTO CONTRERAS MENDEZ	CC	1076500096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
11	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNANDEZ	CC	1079173785	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	SAIRA XIOMARA GUEVARA SANCENO	CC	1079172278	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	TI	1081152391	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CC	1109840652	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
15	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TI	1076904275	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
16	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CC	1079172059	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
17	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CC	1006506716	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
18	JULIÁN JAVIER RAMIREZ DIAZ	TI	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
19	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	TI	1076501994	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CC	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
21	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CC	1006524141	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
22	LEIDY SOFIA OSORIO VERA	CC	1076982612	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
23	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CC	1079173006	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	BRAYAN DAVID GARZON LIZCANO	CC	1079173847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
25	ANDRES FELIPE ALMARIO NAVARRO	CC	1077721216	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CC	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
27	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CC	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CC	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
29	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TI	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
30	YULIANA TORRES DURAN	CC	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	CC	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
32	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CC	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
33	DANIELA HERNÁNDEZ QUINTERO	CC	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
34	JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA	CC	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
35	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CC	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
36	FREIDER PEÑA GUZMÁN	CC	1129844073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
37	LUISA FERNANDA TOVAR LUGO	CC	1080360952	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881

38	SAIRA KARINA ROA PERDONO	CC	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
39	PAULA ANDREA VALDERRAMA GONZÁLEZ	CC	1007179530	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
40	LUZ DARY AVILA VARGAS	CC	20911310	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
41	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CC	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
42	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CC	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
43	JHONATAN ROJAS MARIN	CC	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
44	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CC	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
45	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CC	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
46	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CC	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
47	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CC	107579020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
48	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	TI	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
49	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CC	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
50	JHONNY ESTEBAN MURILLO GUTIERREZ	CC	10077721409	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
51	JHON SEBASTIÁN PERDOMO ORDÓÑEZ	CC	1000519765	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2525488
52	JOSÉ DAVID MEDINA RODRÍGUEZ	CC	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
53	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	CC	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
54	EDWIN ALEXIS HERNANDEZ CALDAS	TI	1070588996	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
55	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CC	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
56	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	TI	1078174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
57	HÉCTOR GONZÁLEZ TOLEDO	CC	1076982047	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350

58	MARÍA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CC	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
59	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CC	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
60	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CC	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
61	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CC	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
62	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	TI	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
63	ESTEFANIA PASCUAS CARDOSO	TI	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
64	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	CC	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
65	DANNA VALENTINA MORA MONTOYA	CC	1076904279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
66	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCON	CC	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
67	NATALIA LUGO HERMOSA	CC	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
68	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CC	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
69	SEBASTIÁN QUINTERO SÁENZ	CC	1075790798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
70	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	TI	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
71	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CC	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
72	DANIA YULAY SERRATO TRUJILLO	CC	1079186274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
73	JUSY XIMENA OLMOS SANCHEZ	CC	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
74	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CC	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
75	JONIER STIVEN CARVAJAL GUTIÉRREZ	CC	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
76	LINA LIZETH PÉREZ NARVAEZ	CC	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
77	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CC	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
78	DANNA YISETH BAHAMON RIVERA	CC	1076903699	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
79	ROSALBA IRENE GARZÓN MARTÍNEZ	CC	41650912	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
80	PAOLA ANDREA GALLEGO GUTIÉRREZ	CC	1006500998	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
81	OLGA LUCIA LOSADA TORRES	CC	55153312	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
82	NICOLE DAIANA GIRALDO GAVIRIA	CC	1077721649	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
83	ALEJANDRA DUQUE CUBILLOS	CC	1000787453	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
84	MARITZA LOZADA PEÑA	CC	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
85	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CC	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
86	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CC	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
87	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CC	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
88	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CC	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
89	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CC	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
90	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CC	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
91	INGRID LISETH CHAVARRO CHIMBACO	CC	1004062121	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
92	LUIS HERNANDO CÓRDOBA TRUJILLO	CC	1004062127	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
93	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	CC	1000325954	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709

94	LIZET JOHANA SANCHEZ RIVAS	CC	1005773793	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
95	JOSE GABRIEL DUSSAN OSORIO	CC	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
96	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CC	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
97	MICHEL FLORIÁN AVILA	CC	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
98	WINDY MAYERLY RAMÍREZ LOSADA	CC	1004062231	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
99	JOSE MANUEL SERRATO PERDOMO	CC	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
100	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CC	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2648650
101	LINDA MICHELY MARTINEZ GUTIERREZ	CC	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
102	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	CC	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
103	NICOLAS GARCIA CORTES	CC	1079174043	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
104	VALENTINA ROJAS FRANCO	TI	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
105	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTINEZ	CC	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
106	YELLYS TATIANA ROSERO CACERES	CC	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
107	CARMEN ROSA TOVAR MARTÍNEZ	CC	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
108	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CC	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
109	ANDREA KATERINE NINCO SÁNCHEZ	CC	1003809520	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
110	AITZA KATHERINE PEREZ GARZÓN	CC	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
111	LUIS ALBERTO TOVAR ROA	CC	1075239739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
112	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ DÍAZ	TI	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
113	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TI	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
114	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CC	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
115	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CC	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
116	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TI	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
117	JOSE POMPILIO CANO MOSQUERA	CC	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
118	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TI	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
119	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCON	CC	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358

120	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CC	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
121	SHARICK DAYHANA RUBIO CONDE	TI	1075792999	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
122	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	TI	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
123	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CC	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
124	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	TI	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
125	JEIDY YULIANA RIVAS MARTINEZ	TI	1083838299	TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL	2692365
126	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TI	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
127	DANIEL YESID RONDON GUASCA	TI	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
128	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	TI	1079175017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
129	LAURA YULIETH CORREDOR CABALLERO	CC	1079173127	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
130	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TI	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
131	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	CC	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
132	XIMENA SALAZAR MARTÍNEZ	CC	1129844047	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
133	MAICOL ANDRÉS MAHECHA FIERRO	TI	1077722069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
134	NATALIA LARA SALINAS	TI	1077722157	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
135	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CC	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
136	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CC	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
137	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TI	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
138	ANDRES FELIPE GUTIERREZ DUERO	CC	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
139	SOFIA ALEJANDRA FLÓREZ CASTRO	CC	1003866475	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
140	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CC	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
141	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALÉZ	TI	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
142	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TI	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
143	JUAN CAMILO URIZA ESCOBAR	CC	1004063238	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
144	FRANCISCO JAVIER TAMAYO DURAN	TI	1077226065	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
145	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TI	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
146	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TI	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
147	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CC	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
148	JULIANA SABOGAL CESPEDES	TI	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
149	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	TI	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
150	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CC	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
151	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CC	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
152	PAULA MILDRETH GALINDO MAÑOZCA	CC	1004062356	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
153	KELLY JOHANA REYES MAHECHA	CC	1079183512	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
154	PAOLA ANDREA JIMENEZ QUINTERO	CC	1082214722	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

155	LAURA VALENTINA CAMPOS MANRIQUE	TI	1075220006	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
156	JAN CARLOS SANCHEZ VARGAS	TI	1079174361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
157	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CC	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
158	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	TI	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
159	BREINER FELIPE TRUJILLO ASTUDILLO	TI	1079175015	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
160	WILKIN ARLÉS FRANCO RAIGOZA	CC	1006454481	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
161	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CC	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
162	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CC	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
163	JEIDI KATERINE FERNÁNDEZ CUELLAR	CC	1015395408	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
164	DANIELA RODRIGUEZ FERNÁNDEZ	TI	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
165	WILKIN ARLÉS RAIGOZA FRANCO	CC	1006459481	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
166	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TI	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
167	KAROL DANIELA LUGO OSORIO	CC	1081152338	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
168	DANIEL PUENTES AVILA	TI	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
169	EVELYN CAMILA PATIÑO CHALA	TI	1079174177	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
170	JULIÁN FELIPE FIGUEROA GARCIA	TI	1079174354	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
171	EYNER ANDRÉS ANDRADE CUBILLO	CC	1003904098	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
172	ESMERALDA CARBALLO ROJAS	CC	1081152696	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
173	NEIVER JULIAN BUENAVENTURA NUÑEZ	TI	1118364118	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
174	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CC	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
175	IVETH DAHIANA CAMELO BARRAGÁN	TI	1076982992	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
176	KAREN GIULIANA GARCÍA RUIZ	TI	1013105822	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
177	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TI	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
178	SOFIA VALLEJO RAMOS	TI	1013260772	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
179	CAREN YISETH CALDERON BUSTOS	CC	1079173405	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
180	YENIFER YULIETH GALINDEZ MARIN	CC	1004266889	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
181	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CC	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
182	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CC	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
183	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CC	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
184	GEIDY MAYERLY LAME ALDANA	CC	1122677756	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
185	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CC	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
186	MARIA ENEYDA POLANIA CALDERON	TI	1079175659	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
187	ARLEY FERNANDO MORALES RODRIGUEZ	CC	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
188	JULIÁN ESTEBAN CARDOZO VALENZUELA	CC	1003807704	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

RESOLUCIÓN No. 41- 00403 **DE 2023**

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

Artículo 2º. Notificación la adjudicación del cupo del apoyo de alimentación temporal servida en caliente, a los aprendices relacionados 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 de conformidad con lo establecido en el artículo 75 de la ley 1427 de 2011, 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 24/04/2023

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 Firmado digitalmente por Esperanza Pascuas Perdomo

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

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

LA SUBDIRECTORA DEL CENTRO DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante el articulo 27 decreto 249 de 2004, en la Resolución 1- 0084 de 05 de mayo de 2023, y acta de posesión No. 168 de 05 de mayo de 2023 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 siguiente normatividad que rija en el SENA:

- Resolución 1726 de 2014 "Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con discapacidad".

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

- Acuerdo 10 de 2016 "Por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque Pluralista y Diferencial en el SENA".
- Resolución 1 – 526 del 2020 del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA , resolución deroga por el artículo 21 de la resolución 130 de 2023 "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, a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) se publicó la "Guía Apoyos Socioeconómicos V.12". Que, conforme a la Guía de apoyos socioeconómicos código: Código: GFPI-G-007 Versión: 12 marzo 2023, en la cual se indica el procedimiento para la entrega de los apoyos socioeconómicos, ítem 12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria.

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la tercera Convocatoria, para 300 Cupos de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-004777 de 14 de junio de 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.12 dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

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

Que, el procedimiento para la inscripción fue el siguiente:

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

1. Los aprendices debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScZWfKH0a_aGaKg5G-btXenTqzR_xXWo-jSzvobVXLZQbu8Hg/viewform o en el link corto https://bit.ly/42B5bK3 que enviará el grupo de Bienestar Integral al Aprendiz a mediante diferentes medios, como; correos electrónicos, Blogger de Bienestar aprendices, redes sociales (WhatsApp, Facebook) y cargar los documentos solicitados al correo electrónico alimentacioncefa2023@gmail.com desde 15 de junio de 2023 hasta el 22 de junio de 2023 a las 03:00 pm, incluyendo los soportes solicitados.

Nota: En el asunto se debe indicar: Convocatoria Apoyo de Alimentación III 2023, Adjuntar la carpeta, la cual debe tener el nombre del aprendiz, el número de ficha del programa y los archivos deben presentarse en formato PDF, por separado y con el nombre correspondiente de cada uno.

2. Para el caso de aprendices menores de edad, el formato socioeconómico debe contar con la firma del representante legal o tutor.

Una vez el Centro publique los resultados de acuerdo con el cronograma establecido, el aprendiz seleccionado para ser adjudicado deberá firmar el acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes descritos en el punto 14.

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

1. Formulario socioeconómico V7 firmado, este documento es obligatorio. Descargar el formato en: bit.ly/3K7lwAH
2. Declaración juramentada (últimas dos páginas de Formulario socioeconómico), diligenciar si aplica algunos de los criterios especificados en el formato.
3. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales https://www.sisben.gov.co/Paginas/consultatu-grupo.aspx).
4. Documentos que soporten los criterios de priorización - Si aplica.

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron Ciento treinta y uno (131) inscripciones de aprendices, de acuerdo a la siguiente relación:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000336425	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2397491
2	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
3	JOAN SEBASTIÁN MONTERO VALDERRAMA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
4	MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604358	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
5	MARÍA FERNANDA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

	RAMÍREZ QUIMBAYA				
6	LAURA VALENTINA ESTRADA ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
7	JESUS DAVID DAZA FORERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
8	SANDRA MILENA PABÓN LUNA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1016003409	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2455231
9	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
10	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152391	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
11	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1109840652	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172059	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003808212	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
15	SABRÁ XIOMARA GUEVARA SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172278	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
16	DAVID CUMACO ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006524141	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
17	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
18	ANDRÉS FELIPE ALMARIO NAVARRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077721216	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
19	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006506716	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
20	DANIEL FELIPE GUZMÁN GÓMEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075213634	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
21	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501994	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

22	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TARJETA DE IDENTIDAD	1076904275	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
23	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
24	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
25	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
26	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
27	DANIELA HERNÁNDEZ QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
28	YULIANA TORRES DURAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
29	JAVIER ALEJANDRO RIVEROS GARCÍA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
30	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
31	TANIA VALENTINA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
32	YEIMI VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1115941563	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
33	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
34	JHONATAN ROJAS MARÍN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
35	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

36	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
37	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
38	LAURA NIETO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
39	LAURA ISABELLA SOLANO BERMUDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
40	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
41	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
42	JOSE DAVID MEDINA RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
43	MÓNICA LISETH CURAC HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
44	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
45	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
46	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
47	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
48	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

49	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
50	KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089297	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
51	ESTEFANIA PASCUAS CARDOSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
52	DANNA VALENTINA MORA MONTOYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076904279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
53	MARÍA DEL MAR PASTRANA CARTAGENA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
54	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
55	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
56	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
57	EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
58	NICOLAS ALDANA SANTANA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
59	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
60	NATALIA LUGO HERMOSA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
61	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
62	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
63	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
64	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
65	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE	2559566

				MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	
66	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
67	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
68	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
69	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
70	YULISA MONTELEGRE LASSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
71	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
72	MICHEL FLORIÁN ÁVILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
73	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
74	JOSÉ MANUEL SERRATO PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
75	VALENTINA ROJAS FRANCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
76	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTÍNEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
77	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
78	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
79	AITZA KATHERINE PÉREZ GARZÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO	2671906

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

				AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
80	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
81	CARMEN ROSA TOVAR MARTINEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
82	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
83	EMILY TRUJILLO YAGUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
84	NIKOL DALLANA MUÑOZ OTERO	TARJETA DE IDENTIDAD	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
85	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
86	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
87	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
88	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
89	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
90	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
91	ANGI CATALINA CALVO TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
92	ZAIDY NATALIA SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
93	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
94	KELLY VANESSA GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
95	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMÉNEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

96	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
97	DANIEL YESID RONDÓN GUASCA	TARJETA DE IDENTIDAD	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
98	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
99	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
100	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
101	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
102	YAILINY ESTEFANY ORTIZ MÉNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1129004467	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
103	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TARJETA DE IDENTIDAD	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
104	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
105	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
106	KAREN VANESSA PERDOMO GONZÁLEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
107	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
108	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
109	ANDRES FELIPE GUTIERREZ DUERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
110	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
111	JULIAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
112	JUAN CAMILO URIZA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063238	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

113	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
114	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
115	JUAN CARLOS ARAGONÉS FERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
116	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
117	EYNER ANDRÉS ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003904098	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
118	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
119	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
120	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
121	JULIÁN FELIPE FIGUEROA GARCÍA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174354	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
122	BREINER FELIPE TRUJILLO ASTUDILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175015	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
123	DAIBER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
124	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
125	KAREN GIULIANA GARCÍA RUIZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1013105822	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
126	SANDRA MILENA RENDÓN CASTAÑO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1037614807	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2750221
127	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
128	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

129	YANETH MICHELL PASTRANA CORDOBA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
130	CAREN YICETH CALDERÓN BUSTOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173405	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
131	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

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 de la III Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, conformado por la Líder de Bienestar Integral al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y la gestora de apoyos socioeconómicos Leandra Díaz Díaz, 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, 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 treinta y seis (36) aprendices, no cumplen los requisitos de inscripción por no enviar la documentación requerida en los tiempos establecidos de la III convocatoria:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604358	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
2	SANDRA MILENA PABÓN LUNA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1016003409	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2455231
3	DAVID CUMACO ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006524141	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
4	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	YEIMI VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1115941563	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
6	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

7	LAURA NIETO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
8	KIMBERLY VIVIANA CUENCA CARVAJAL	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1122723624	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
9	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
10	KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089297	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
11	DANNA VALENTINA MORA MONTOYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076904279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
12	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
13	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
14	YURY ALEJANDRA BAUTISTA MOTTA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
15	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
16	YULISA MONTELEGRE LASSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
17	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
18	KELLY VANESSA GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
19	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
20	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
21	YAILINY ESTEFANY ORTIZ MÉNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1129004467	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
22	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
23	ANDRES FELIPE GUTIERREZ DUERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
24	JULIAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

25	JUAN CAMILO URIZA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063238	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
26	JUAN CARLOS ARAGONÉS FERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
27	EYNER ANDRÉS ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003904098	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
28	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
29	JULIÁN FELIPE FIGUEROA GARCÍA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174354	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
30	BREINER FELIPE TRUJILLO ASTUDILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175015	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
31	DAIBER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
32	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
33	KAREN GIULIANA GARCÍA RUIZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1013105822	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
34	SANDRA MILENA RENDÓN CASTAÑO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1037614807	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2750221
35	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
36	YANETH MICHELL PASTRANA CORDOBA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

2. Los siguientes Doce (12) aprendices, no cumplen los requisitos por tener contrato de aprendizaje, lineamiento establecido de la III convocatoria:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	Joan Sebastián Montero Valderrama	Cédula de Ciudadanía	1079172644	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
2	María Fernanda Ramírez Quimbaya	Cédula de Ciudadanía	1013100793	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
3	Laura Valentina Estrada Rojas	Cédula de Ciudadanía	1110284053	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
4	Andrés Felipe Almario Navarro	Cédula de Ciudadanía	1077721216	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	Daniel Felipe Guzmán Gómez	Cédula de Ciudadanía	1075213634	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

6	Daniela Hernández Quintero	Cédula de Ciudadanía	1075598406	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
7	Javier Alejandro Riveros García	Cédula de Ciudadanía	1080298133	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
8	Estefania Pascuas Cardoso	Cédula de Ciudadanía	1078776365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
9	María Del Mar Pastrana Cartagena	Cédula de Ciudadanía	1004062191	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
10	Arley Fernando Morales Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
11	Caren Yiceth Calderón Bustos	Cédula de Ciudadanía	1079173405	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
12	Arley Fernando Morales Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

Que, una vez revisado los documentos, se evidencia que se presentaron Ochenta y tres (83) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000336425	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2397491
2	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
3	JESUS DAVID DAZA FORERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
4	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152391	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
6	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1109840652	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
7	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172059	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
8	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

9	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003808212	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
10	SABRÁ XIOMARA GUEVARA SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172278	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
11	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006506716	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501994	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TARJETA DE IDENTIDAD	1076904275	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
15	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
16	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
17	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
18	YULIANA TORRES DURAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
19	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
20	TANIA VALENTINA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
21	JHONATAN ROJAS MARÍN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
22	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
23	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
24	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

25	LAURA ISABELLA SOLANO BERMUDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
26	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
27	JOSE DAVID MEDINA RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
28	MÓNICA LISETH CURAC HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
29	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
30	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
31	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
32	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
33	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
34	EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
35	NICOLAS ALDANA SANTANA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
36	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
37	NATALIA LUGO HERMOSA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
38	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
39	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
40	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
41	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

42	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
43	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
44	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
45	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
46	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
47	MICHEL FLORIÁN ÁVILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
48	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
49	JOSÉ MANUEL SERRATO PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
50	VALENTINA ROJAS FRANCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
51	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTÍNEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
52	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
53	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
54	AITZA KATHERINE PÉREZ GARZÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
55	CARMEN ROSA TOVAR MARTINEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
56	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
57	EMILY TRUJILLO YAGUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

58	NIKOL DALLANA MUÑOZ OTERO	TARJETA DE IDENTIDAD	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
59	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
60	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
61	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
62	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
63	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
64	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
65	ANGI CATALINA CALVO TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
66	ZAIDY NATALIA SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
67	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMÉNEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
69	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
70	DANIEL YESID RONDÓN GUASCA	TARJETA DE IDENTIDAD	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
71	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
72	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
73	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TARJETA DE IDENTIDAD	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
74	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
75	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

RESOLUCIÓN No 41-00772 **DE 2023**

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

76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZÁLEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
77	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
79	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
80	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
81	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
82	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
83	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

Que de conformidad con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 12 en la tabla No. 7 Criterios de priorización para la asignación de cupos de alimentación temporal servida en caliente que establece "Una vez asignados los puntajes de priorización, se ordenará de mayor a menor y se tomarán los de mayor puntaje, de acuerdo con el número de cupos disponibles", no se hace necesario realizar priorización de aprendices porque el número de cupos.

Que la convocatoria del Centro de Formación corresponde a trescientos (300) cupos y teniendo en cuenta que el número de aprendices que cumplen con los requisitos es de Ochenta y tres (83) , no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los Ochenta y tres (83) aprendices, beneficiarios de la alimentación temporal servida en caliente, quienes cumplen con la convocatoria establecida:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000336425	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2397491
2	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
3	JESUS DAVID DAZA FORERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
4	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

5	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152391	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
6	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1109840652	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
7	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172059	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
8	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
9	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003808212	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
10	SABRÁ XIOMARA GUEVARA SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172278	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
11	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006506716	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501994	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TARJETA DE IDENTIDAD	1076904275	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
15	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
16	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
17	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
18	YULIANA TORRES DURAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
19	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
20	TANIA VALENTINA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
21	JHONATAN ROJAS MARÍN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

22	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
23	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
24	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
25	LAURA ISABELLA SOLANO BERMUDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
26	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
27	JOSE DAVID MEDINA RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
28	MÓNICA LISETH CURAC HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
29	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
30	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
31	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
32	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
33	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
34	EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
35	NICOLAS ALDANA SANTANA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
36	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
37	NATALIA LUGO HERMOSA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

38	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
39	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
40	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
41	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
42	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
43	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
44	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
45	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
46	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
47	MICHEL FLORIÁN ÁVILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
48	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
49	JOSÉ MANUEL SERRATO PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
50	VALENTINA ROJAS FRANCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
51	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTÍNEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
52	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
53	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

54	AITZA KATHERINE PÉREZ GARZÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
55	CARMEN ROSA TOVAR MARTINEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
56	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
57	EMILY TRUJILLO YAGUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
58	NIKOL DALLANA MUÑOZ OTERO	TARJETA DE IDENTIDAD	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
59	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
60	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
61	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
62	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
63	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
64	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
65	ANGI CATALINA CALVO TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
66	ZAIDY NATALIA SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
67	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMÉNEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
69	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
70	DANIEL YESID RONDÓN GUASCA	TARJETA DE IDENTIDAD	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

71	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
72	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
73	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TARJETA DE IDENTIDAD	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
74	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
75	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZÁLEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
77	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
79	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
80	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
81	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
82	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
83	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-004777 de 14 de junio de 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. 41-2-2023-004777 de 14 de junio de 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.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 15 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-004777 de 14 de junio de 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 No. 41-2-2023-004777 de 14 de junio de 2023, se establece como causales de terminación del suministro del apoyo de alimentación, las siguientes causas:

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

Que, 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 Ochenta y tres (83) 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:

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el III 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	KEVIN SNEYDER DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000336425	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2397491
2	JESÚS DAVID GUEVARA MUNAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004494010	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
3	JESUS DAVID DAZA FORERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
4	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152391	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
6	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1109840652	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
7	KEVIN SANTIAGO VALDÉS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172059	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
8	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
9	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003808212	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
10	SABRÁ XIOMARA GUEVARA SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172278	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
11	FRANKLIN CUELLAR SUAREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006506716	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	JHORDAN SALAZAR CACHAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501994	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
13	JUAN DAVID RICO CERQUERA	TARJETA DE IDENTIDAD	1076904275	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
14	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
15	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
16	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
17	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
18	YULIANA TORRES DURAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
19	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

20	TANIA VALENTINA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
21	JHONATAN ROJAS MARÍN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
22	GLORIA EMMA CRUZ OLARTE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075320915	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
23	DAYANA MICHELLE MACIAS CORTES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
24	DANIEL FELIPE CELIS QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952367	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
25	LAURA ISABELLA SOLANO BERMUDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790918	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
26	PAULA ANDREA GUZMAN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172072	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
27	JOSE DAVID MEDINA RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1126249584	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
28	MÓNICA LISETH CURAC HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
29	SANDRA MILENA ORTIZ CARABALLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982536	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
30	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
31	MARIA VALENTINA PARDO FIGUEROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
32	LEYDI PAOLA GUZMÁN PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172073	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
33	LAURA JULIANA SALINAS ROA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
34	EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
35	NICOLAS ALDANA SANTANA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
36	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
37	NATALIA LUGO HERMOSA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

RESOLUCIÓN No. 41-00772 DE 2023

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

38	JUAN DAVID GUERRERO ESCOBAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
39	KAREN SOFIA SEPULVEDA OLAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844028	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
40	JUSY XIMENA OLMOS SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
41	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
42	YURI VANESSA FIERRO FIERRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172840	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
43	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
44	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
45	MARIA JOSE ROJAS IBARRA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
46	DIEGO ALEJANDRO HERREÑO MURCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1022322375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
47	MICHEL FLORIÁN ÁVILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1074809312	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
48	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
49	JOSÉ MANUEL SERRATO PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000218675	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
50	VALENTINA ROJAS FRANCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
51	LUCELY JACKELINE SERRANO MARTÍNEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1092388596	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
52	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
53	DANI ALEXANDRA GUTIÉRREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
54	AITZA KATHERINE PÉREZ GARZÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003809371	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
55	CARMEN ROSA TOVAR MARTINEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD,	2671906

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

				MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
56	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
57	EMILY TRUJILLO YAGUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
58	NIKOL DALLANA MUÑOZ OTERO	TARJETA DE IDENTIDAD	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
59	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
60	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
61	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
62	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
63	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
64	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
65	ANGI CATALINA CALVO TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
66	ZAIDY NATALIA SÁNCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
67	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMÉNEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
69	ADRIÁN SANTIAGO DÍAZ GUARACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1069719247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
70	DANIEL YESID RONDÓN GUASCA	TARJETA DE IDENTIDAD	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
71	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
72	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
73	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TARJETA DE IDENTIDAD	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
74	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
75	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZÁLEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

RESOLUCIÓN No. 41-00772 **DE 2023**

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

77	OSCAR JULIÁN MEDINA TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	DAVID FELIPE FERNÁNDEZ CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075253510	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
79	JUAN SEBASTIAN TRUJILLO MAHECHA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
80	JUAN SEBASTIÁN WALLES PULIDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173604	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
81	YOHANN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
82	YEFFERSON BURGOS ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062410	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
83	JUAN DAVID TRUJILLO MONTEALEGRE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416303	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

Artículo 2°. Notificar la adjudicación de cupos en a los Ochenta y tres (83) 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, 07/07/2023

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

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 de apoyos socioeconómicos Leandra Diaz

RESOLUCIÓN No. 41-00348 **DE 2023**

"Por el cual se ordena la adjudicación de la II 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 2014, 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 de bienestar al aprendiz SENA orientados a garantizar la formación integral”, conforme a la normatividad que rija este tema en el SENA.

Que la Guía de Apoyos socioeconómicos - V12 de marzo 2023, establece, en el numeral 6, el Marco Normativo, así:

"Normas de contexto general para apoyos socioeconómicos SENA

- Acuerdo 007 de 2012. *"Por el cual se adopta el Reglamento de Aprendiz SENA, o la norma que lo modifique o sustituya".*
- Acuerdo 10 de 2016 *"Por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque Pluralista y Diferencial en el SENA".*
- Resolución 1726 de 2014 *"Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con discapacidad".*
- Resolución 2838 de 2016 *"Por la cual se reglamentan en el SENA las comisiones de servicio, pago de viáticos, gastos de transporte y se dictan otras disposiciones".*
- Resolución 2198 de 2019. "*Por la cual 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."*
- 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.* "
- Resolución 1-399 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, o la norma que la modifique o sustituya."*

Normas de contexto específicas para apoyos de sostenimiento regular

- Ley 789 de 2002. "*Ley por la cual se dictan normas para apoyar el empleo y ampliar la protección social y se modifican algunos artículos del Código Sustantivo de Trabajo. Artículo 41. Apoyo de sostenimiento.* "
- Decreto 4690 de 2005. "*Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 789 de 2002*."
- Acuerdo 008 de 2009. "*Por el cual se reglamenta el monto de los apoyos de sostenimiento, su distribución y los criterios que permiten la operación de las condiciones para gozar de los mismos.*"

Que la Resolución 1-399 de 2021 en 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" y 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.12".

Que, la Guía de apoyos socioeconómicos código: Código: GFPI-G-007 Versión: 12, de marzo 2023, indica el procedimiento para la entrega de los apoyos socioeconómicos, en el ítem 14.3 Convocatorias para la entrega de cupos en internados - centros de convivencia.

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la segunda Convocatoria, para 180 Cupos Internado- Centro de Convivencia, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-0002374 del 30 de marzo 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.12 dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

1. Ser aprendiz con estado “inducción o formación” en el sistema de gestión académico administrativo de la entidad en un programa de formación laboral o tecnológica presencial en el Centro de Formación Profesional.
2. El programa de formación en que está matriculado el aprendiz NO hace parte de 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/1FAIpQLScDI3tJ17EWWCCyRtI8RLOL75aJtOsOelw-csijWQibOzIK-A/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/1FAIpQLScDI3tJ17EWWCCyRtI8RLOL75aJtOsOelw-csijWQibOzIK-A/viewform que se enviará a correos y diferentes redes con que dispone el Centro de Formación desde el 30 de marzo al 10 de abril de 2023 hasta las 11:59 pm, con los respectivos soportes solicitados.
2. La postulación a Internado – centro de convivencia, debe contar con la firma del representante legal, tutor o acudiente.
3. El aprendiz debe realizar la inscripción junto con el envío de la documentación solicitada al correo electrónico epascuasena@gmail.com
4. Una vez el Centro publique los resultados de acuerdo con el cronograma establecido, el aprendiz seleccionado para ser adjudicado deberá firmar el acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes descritos en el punto 14.5.

Que los documentos soporte requeridos, fueron:

1. Formulario socioeconómico - Declaración juramentada.
2. Certificado de buena conducta expedida por una autoridad competente del municipio o la vereda de procedencia (Actualizado)
3. Fotocopia de un servicio público del sitio de residencia (Actualizado)
4. Certificado de afiliación a la EPS (Actualizado).
5. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales) Actualizado.

6. Documentos que soporten los criterios de priorización - si aplica (Actualizado)

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron cien (100) 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, el Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices II de la convocatoria de Centro de Convivencia, esta conformado por la Líder de Bienestar Integral al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y los profesionales de Bienestar Integral al Aprendiz, Sandra Milena Trujillo Barrios, Yuri Mauren Toledo Peña y Hermison Raúl Valenzuela y la Gestora de apoyos socioeconómicos Leandra Díaz Díaz.

Que el Comité 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 evidenció que se presentaron cien (100) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

Que de conformidad con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 12 en la tabla No. 7, los Criterios de priorización para la asignación de cupos de internado - centro de convivencia, que establece “Una vez asignados los puntajes de priorización, se ordenará de mayor a menor y se tomarán los de mayor puntaje, de acuerdo con el número de cupos”.

Que la convocatoria del Centro de Formación corresponde a ciento ochenta (180) y teniendo en cuenta que el número de aprendices que solicitaron cupo es de cien (100) aprendices, no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los cien (100) aprendices, beneficiarios del Internado -Centro de Convivencia, quienes cumplen con la convocatoria establecida:

Que los aprendices que cumplen son los siguientes:

NO.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	JOSÉ ALDAIR QUESADA MARROQUIN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344511	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
2	ANDERSON MONTES REPIZO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003820268	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
3	CAROL TATIANA MARTINEZ RAMOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004252820	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
4	MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604358	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
5	KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089297	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351

6	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
7	EIMI DANIELA BAYONA ARBELAEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1015458089	TÉCNICO EN PASTELERÍA	2619691
8	KIMBERLY RAMIREZ POLANIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004155597	TÉCNICO EN ALIMENTOS	2750221
9	ANDERSON JULIÁN CULMA DÍAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
10	YUDERLY SAPUY CHAVARRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004418487	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
11	JAILY JOHANA GÓMEZ HOYOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1060296019	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
12	LUISA FERNANDA RUBIANO MAYOR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003810435	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
13	JHON HERNEY SALAZAR RAMÍREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175042	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2711826
14	LAURA DANIELA QUINTERO AYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007186146	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
15	ANGELLY TATIANA FLOREZ DURAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075598487	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
16	LUIS MIGUEL ORTIZ ESTUPIÑAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077843562	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
17	NILLIRED GÓMEZ ANDRADE	TARJETA DE IDENTIDAD	1115943041	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
18	CAREN YULIEE CAMACHO SALGADO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1030531765	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
19	KAROL STIVEN MARÍN RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080180770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
20	MAICOL STIVEN RUBIANO REYES	TARJETA DE IDENTIDAD	1029880328	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
21	EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
22	FARID STEVEN OSPINA MEDINA	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
23	KAREN DAYANA VASQUEZ SÁNCHEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844693	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
24	SARA VALENTINA PASTUSO COLLAZOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1076983341	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
25	MARTHA LILIANA ILLERA SILVA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1107047329	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y	2559566
26	MARIA FLORANGELA JEROMITO OINO	TARJETA DE IDENTIDAD	1059764607	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
27	ARMANDO ALONSO PINTO ANTONIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1054780147	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
28	JAHEN DANIELA CARDOZO RIAÑOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075598195	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
29	CAROL SOFÍA SÁNCHEZ TOVAR	TARJETA DE IDENTIDAD	1082802974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
30	PAULA ANDREA CARDOZO LADINO	TARJETA DE IDENTIDAD	1084866380	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
31	MARÍA PAUBLA TORRES HERNÁNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077721807	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
32	YURI CUELLAR RUBIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
33	ÓSCAR ANDRÉS GIL MARÍN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1082802428	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO	2397491

				DE SISTEMAS DE INFORMACION	
34	JAN CARLOS SANCHEZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
35	JENNIFER VALENTINA HERRERA RAMIREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003815486	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
36	DANA CAMILA BORBON SANCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1021666798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
37	DAYANA MARCELA VALENZUELA ERAZO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007531693	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
38	BLEINER RIVILLAS LUGO	TARJETA DE IDENTIDAD	1119212560	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
39	ASTRID YULIETH SAMBONI BOLAÑOZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084250878	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
40	DAVID JULIAM CADENA BARRERA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079508239	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
41	HEIDY TATIANA OINO OLCUNCHE	TARJETA DE IDENTIDAD	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
42	MAIDY ALEJANDRA QUIÑONES TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076904885	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
43	LUISA FERNANDA BASTIDAS RAMÍREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1084866424	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
44	MARIA PAZ FAJARDO PUENTES	TARJETA DE IDENTIDAD	1082214427	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
45	WENDY ALEXANDRA HERNANDEZ CHARRY	TARJETA DE IDENTIDAD	1075508301	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
46	BRAYAN DAVID PRIETO CUELLAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000730077	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
47	SANDY CAMILA ROA PERDONO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077226338	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	1803539
48	DAVID RUIZ GARZON	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1025140038	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
49	ROBINSON IBAGUÉ VILLEGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1080181945	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
50	MARIBEL QUINTERO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080180875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
51	DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004247365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
52	TATIANA GRACIANO MENDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1080181815	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
53	LAURA VANESSA TRIVIÑO SANTANILLA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004148888	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
54	JULIAN ANDRES DURAN MEJIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004492263	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
55	MAURICIO CALDERÓN GARZÓN	TARJETA DE IDENTIDAD	1080181697	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
56	DUBAN ARLEY CHACÓN BARRIOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1078776437	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
57	KAREN VANESSA LONDOÑO TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007967477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
58	PAULA ANDREA MARIN MOLANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1016593735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
59	MARY YESENIA TRIANA TOQUICA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982275	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
60	RUBEN DARIO CHILA LLANOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004491555	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2711826

61	ERICK SANTIAGO CRUZ TOVAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004225464	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
62	MAGALY JIMENA TAFUR CAMPOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
63	XIOMARA LAGUNA ROMERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193117264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
64	MAIKOL STIVEN VIEDA TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004074805	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
65	STHEFANNY PEÑA MOTTA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084896013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
66	HOLMAN DANIEL BARRIOS OROZCO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004034879	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
67	WILMAR PERDOMO GAVIRIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1117264011	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
68	INGRID YULENI SICHACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1073669568	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
69	JHON FABER CUELLAR RUBIANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080189637	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
70	OSCAR EDUARDO VARGAS EMBUS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062092046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
71	MANUEL STEVEN OSSA LIEVANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000226706	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
72	CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004157101	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
73	ANGELA CALDERÓN RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080181302	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
74	LAURA SOFIA GONZALEZ BERNAL	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084866135	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
75	JHULIAN LORENY CLEVES CAPAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1084866422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
76	MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004249899	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
77	RAFAEL SANTI CORTES QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172001	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
78	KATHALINA CUBILLOS GÓMEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501257	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
79	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
80	DAIVER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2711826
81	CARLOS FELIPE GASCA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081512595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
82	MARY LUZ ALDANA VIDARTE	TARJETA DE IDENTIDAD	1079408547	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
83	JOSÉ LISANDRO GUZMÁN VALENCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1031643701	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
84	JUAN DAVID BETANCOUR PAJOY	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075791399	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
85	JOSE MANUEL DIAZ DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089382	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
86	KAREN LORENA MARTÍNEZ ARDILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076903627	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

87	LAURA VANESSA RODRÍGUEZ CHIMBACO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604668	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
88	CARLOS ANDRÉS PLAZAS VARGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1082803130	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
89	ARYIYEISY VANNESA CAMACHO FALLA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1082130852	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
90	YENY MILDRED PIÑACUE JORGE	TARJETA DE IDENTIDAD	1062077354	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
91	MARLY SOFÍA CADENA CAMACHO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079509906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
92	KAREN DAYANNA CHAVARRO CADENA	TARJETA DE IDENTIDAD	1081396220	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
93	YEIMI AMALFI VARGAS GUEVARA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1115941563	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
94	LEIDI KATHERINE CAMACHO FALLA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063342	TÉCNICO EN PASTELERÍA	2619691
95	CLAUDIA ALEJANDRA ANDRADE POLANIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084869477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
96	YEFFERSON ANDRES MONTEALEGRE GALEANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077841609	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
97	IBONN MELISSA CUELLAR CEPEDA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003808245	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2750221
98	OSCAR ANDRÉS BONILLA GÓMEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004074645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
99	OSCAR YIMI LAGUNA CUENCA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004494171	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
100	**CAROL YULIETH QUINTERO OYOLA**	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1082802183	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412

Que los deberes de los aprendices que son beneficiarios de un cupo en el Internado Centro de Convivencia 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 benefició 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. 002 de abril de 2023, suscrita por los integrantes y participantes del comité de calificación, la cual hace parte integral del acto administrativo.

Que, conforme a 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 cien (100) cupos en el Internado – Centro de Convivencia para la II Convocatoria 2023, según el Acta de Comité de calificación, priorización y adjudicación No. 002 de abril de 2023, de acuerdo con la siguiente relación:

NO.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	JOSÉ ALDAIR QUESADA MARROQUIN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344511	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
2	ANDERSON MONTES REPIZO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003820268	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
3	CAROL TATIANA MARTINEZ RAMOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004252820	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
4	MARÍA DANIELA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604358	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
5	KAROL TATIANA CASTRO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089297	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
6	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
7	EIMI DANIELA BAYONA ARBELAEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1015458089	TÉCNICO EN PASTELERÍA	2619691
8	KIMBERLY RAMIREZ POLANIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004155597	TÉCNICO EN ALIMENTOS	2750221
9	ANDERSON JULIÁN CULMA DÍAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089401	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
10	YUDERLY SAPUY CHAVARRO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004418487	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
11	JAILY JOHANA GÓMEZ HOYOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1060296019	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
12	LUISA FERNANDA RUBIANO MAYOR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003810435	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
13	JHON HERNEY SALAZAR RAMÍREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175042	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE	2711826

				PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
14	LAURA DANIELA QUINTERO AYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007186146	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
15	ANGELLY TATIANA FLOREZ DURAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075598487	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
16	LUIS MIGUEL ORTIZ ESTUPIÑAN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077843562	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
17	NILLIRED GÓMEZ ANDRADE	TARJETA DE IDENTIDAD	1115943041	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
18	CAREN YULIEE CAMACHO SALGADO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1030531765	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
19	KAROL STIVEN MARÍN RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080180770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
20	MAICOL STIVEN RUBIANO REYES	TARJETA DE IDENTIDAD	1029880328	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
21	EDGAR LEÓN SEPÚLVEDA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000771082	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
22	FARID STEVEN OSPINA MEDINA	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
23	KAREN DAYANA VASQUEZ SÁNCHEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844693	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
24	SARA VALENTINA PASTUSO COLLAZOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1076983341	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
25	MARTHA LILIANA ILLERA SILVA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1107047329	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y	2559566
26	MARIA FLORANGELA JEROMITO OINO	TARJETA DE IDENTIDAD	1059764607	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
27	ARMANDO ALONSO PINTO ANTONIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1054780147	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
28	JAHEN DANIELA CARDOZO RIAÑOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075598195	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
29	CAROL SOFÍA SÁNCHEZ TOVAR	TARJETA DE IDENTIDAD	1082802974	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
30	PAULA ANDREA CARDOZO LADINO	TARJETA DE IDENTIDAD	1084866380	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
31	MARÍA PAUBLA TORRES HERNÁNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1077721807	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
32	YURI CUELLAR RUBIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499274	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
33	ÓSCAR ANDRÉS GIL MARÍN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1082802428	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
34	JAN CARLOS SANCHEZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
35	JENNIFER VALENTINA HERRERA RAMIREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003815486	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
36	DANA CAMILA BORBON SANCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1021666798	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
37	DAYANA MARCELA VALENZUELA ERAZO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007531693	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
38	BLEINER RIVILLAS LUGO	TARJETA DE IDENTIDAD	1119212560	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
39	ASTRID YULIETH SAMBONI BOLAÑOZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084250878	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891

40	DAVID JULIAM CADENA BARRERA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079508239	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
41	HEIDY TATIANA OINO OLCUNCHE	TARJETA DE IDENTIDAD	1061219878	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
42	MAIDY ALEJANDRA QUIÑONES TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076904885	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
43	LUISA FERNANDA BASTIDAS RAMÍREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1084866424	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
44	MARIA PAZ FAJARDO PUENTES	TARJETA DE IDENTIDAD	1082214427	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
45	WENDY ALEXANDRA HERNANDEZ CHARRY	TARJETA DE IDENTIDAD	1075508301	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
46	BRAYAN DAVID PRIETO CUELLAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000730077	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
47	SANDY CAMILA ROA PERDONO	TARJETA DE IDENTIDAD	1077226338	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	1803539
48	DAVID RUIZ GARZON	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1025140038	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
49	ROBINSON IBAGUÉ VILLEGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1080181945	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
50	MARIBEL QUINTERO GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080180875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
51	DIEGO ANDRÉS BARONA LISCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004247365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2397485
52	TATIANA GRACIANO MENDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1080181815	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
53	LAURA VANESSA TRIVIÑO SANTANILLA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004148888	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
54	JULIAN ANDRES DURAN MEJIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004492263	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
55	MAURICIO CALDERÓN GARZÓN	TARJETA DE IDENTIDAD	1080181697	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
56	DUBAN ARLEY CHACÓN BARRIOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1078776437	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
57	KAREN VANESSA LONDOÑO TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007967477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
58	PAULA ANDREA MARIN MOLANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1016593735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
59	MARY YESENIA TRIANA TOQUICA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982275	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
60	RUBEN DARIO CHILA LLANOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004491555	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2711826
61	ERICK SANTIAGO CRUZ TOVAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004225464	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
62	MAGALY JIMENA TAFUR CAMPOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
63	XIOMARA LAGUNA ROMERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193117264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
64	MAIKOL STIVEN VIEDA TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004074805	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
65	STHEFANNY PEÑA MOTTA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084896013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
66	HOLMAN DANIEL BARRIOS OROZCO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004034879	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
67	WILMAR PERDOMO GAVIRIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1117264011	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

68	INGRID YULENI SICHACA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1073669568	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
69	JHON FABER CUELLAR RUBIANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080189637	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
70	OSCAR EDUARDO VARGAS EMBUS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062092046	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
71	MANUEL STEVEN OSSA LIEVANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000226706	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2397491
72	CLAUDIA VALENTINA PEÑA CUENCA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004157101	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
73	ANGELA CALDERÓN RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1080181302	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
74	LAURA SOFIA GONZALEZ BERNAL	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084866135	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2449412
75	JHULIAN LORENY CLEVES CAPAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1084866422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
76	MARILYN LORENA CUBIDES QUIMBAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004249899	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
77	RAFAEL SANTI CORTES QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172001	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
78	KATHALINA CUBILLOS GÓMEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501257	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
79	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
80	DAIVER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2711826
81	CARLOS FELIPE GASCA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081512595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
82	MARY LUZ ALDANA VIDARTE	TARJETA DE IDENTIDAD	1079408547	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
83	JOSÉ LISANDRO GUZMÁN VALENCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1031643701	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
84	JUAN DAVID BETANCOUR PAJOY	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075791399	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352
85	JOSE MANUEL DIAZ DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004089382	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
86	KAREN LORENA MARTÍNEZ ARDILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076903627	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
87	LAURA VANESSA RODRÍGUEZ CHIMBACO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079604668	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
88	CARLOS ANDRÉS PLAZAS VARGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1082803130	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
89	ARYIYEISY VANNESA CAMACHO FALLA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1082130852	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
90	YENY MILDRED PIÑACUE JORGE	TARJETA DE IDENTIDAD	1062077354	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2671906
91	MARLY SOFÍA CADENA CAMACHO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079509906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
92	KAREN DAYANNA CHAVARRO CADENA	TARJETA DE IDENTIDAD	1081396220	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500891
93	YEIMI AMALFI VARGAS GUEVARA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1115941563	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885

94	LEIDI KATHERINE CAMACHO FALLA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063342	TÉCNICO EN PASTELERÍA	2619691
95	CLAUDIA ALEJANDRA ANDRADE POLANIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1084869477	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
96	YEFFERSON ANDRES MONTEALEGRE GALEANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077841609	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
97	IBONN MELISSA CUELLAR CEPEDA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003808245	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2750221
98	OSCAR ANDRÉS BONILLA GÓMEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004074645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
99	OSCAR YIMI LAGUNA CUENCA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004494171	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885
100	**CAROL YULIETH QUINTERO OYOLA**	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1082802183	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 de conformidad con lo establecido en el artículo 75 de la ley 1427 de 2011, no procede recurso alguno.

Artículo 3º. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, el 14/04/2023

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcón

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

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

Firmado digitalmente por Lina Marcela Trujillo Osso
Fecha: 2023.04.14 14:21:22 -05'00'

Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz

Elaboró: Sandra Milena Trujillo Barrios.

RESOLUCIÓN No. 41-00715 **DE 2023**

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

LA SUBDIRECTOR DEL CENTRO DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas mediante el articulo 27 decreto 249 de 2004, en la Resolución 1- 0084 de 05 de mayo de 2023, y acta de posesión No. 168 de 05 de mayo de 2023 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 siguiente normatividad que rija en el SENA:

- Resolución 1726 de 2014 "Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con discapacidad".

- Acuerdo 10 de 2016 "Por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque

Pluralista y Diferencial en el SENA".

- Resolución 1 – 526 del 2020 del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA , resolución deroga por el artículo 21 de la resolución 130 de 2023 "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, a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) se publicó la "Guía Apoyos Socioeconómicos V.12". Que, conforme a la Guía de apoyos socioeconómicos código: Código: GFPI-G-007 Versión: 12 marzo 2023, en la cual se indica el procedimiento para la entrega de los apoyos socioeconómicos, ítem 14.3 Convocatorias para la entrega de cupos en internados - centros de convivencia.

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la tercera Convocatoria, para 180 Cupos Internado- Centro de Convivencia, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-004724 de 07 de junio de 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.12 dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

1. Ser aprendiz con estado "inducción o formación" en el sistema de gestión académico administrativo de la entidad en un programa de formación laboral o tecnológica presencial en el Centro de Formación Profesional.
2. El programa de formación en que está matriculado el aprendiz NO hace parte de 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 al Aprendiz.
6. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC.
7. No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.

8. No tener vínculo laboral, patrocinio o prácticas que le representen ingresos económicos
9. Realizar su inscripción a la convocatoria, en las fechas acordadas a través del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfQqs9WEZupOzwx5l6g3mjE0Z9Tb6nLSgCmLDY_BpdYmieYOA/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/1FAIpQLSfQqs9WEZupOzwx5l6g3mjE0Z9Tb6nLSgCmLDY_BpdYmieYOA/viewform que se enviará a correos y diferentes redes con que dispone el Centro de Formación desde el 07 de junio al 14 de junio de 2023 hasta las 11:59 pm, con los respectivos soportes solicitados.
2. La postulación a Internado – centro de convivencia, debe contar con la firma del representante legal, tutor o acudiente.
3. El aprendiz debe realizar la inscripción junto con el envío de la documentación solicitada al correo electrónico epascuasena@gmail.com
4. Una vez el Centro publique los resultados de acuerdo con el cronograma establecido, el aprendiz seleccionado para ser adjudicado deberá firmar el acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes descritos en el punto 14.5.

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

1. GFPI-027 _Formato _Registro socioeconómico V7_ 23 Mayo de 2022 y declaración juramentada (Con firma original del aprendiz, padre de familia o acudiente).
2. Carta de presentación del padre de familia o acudiente del aprendiz, con la respectiva firma.
3. Certificado de buena conducta expedida por una autoridad competente del municipio o la vereda de procedencia (Junta de acción comunal, alcaldías o Cabildos).
4. Fotocopia de un servicio público del sitio de residencia (Actualizado)
5. Certificado de afiliación a la EPS (Actualizado).
6. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales) Actualizado.
7. Documentos que soporten los criterios de priorización - si aplica (Actualizado)

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron noventa seis (96) 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 III 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, Sandra Milena Trujillo Barrios, Yuri Mauren Toledo Peña y Hermison Raúl Valenzuela, 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 noventa seis (96) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

Que de conformidad con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 12 en la tabla No. 7 Criterios de priorización para la asignación de cupos de internado - centro de convivencia que

establece "Una vez asignados los puntajes de priorización, se ordenará de mayor a menor y se tomarán los de mayor puntaje, de acuerdo con el número de cupos disponibles", no se hace necesario realizar priorización de aprendices porque el número de cupos.

Que la convocatoria del Centro de Formación corresponde a ciento ochenta (180) y teniendo en cuenta que el número de aprendices que solicitaron cupo es de noventa seis (96) aprendices, no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los noventa seis (96) aprendices, beneficiarios del Internado -Centro de Convivencia, quienes cumplen con la convocatoria establecida:

No.	Nombres y apellidos del aprendiz	Documento de Identidad	Número de documento de identidad	Programa de formación	Número de ficha del programa de formación
1	David Ruiz Garzón	Cédula de ciudadanía	1025140038	Tecnólogo en Gestión de Mercados	2619709
2	Jaily Johana Gómez Hoyos	Cédula de ciudadanía	1060296019	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2559366
3	Karol Tatiana Castro González	Cédula de ciudadanía	1004089297	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
4	Carol Sofía Sánchez Tovar	Tarjeta de identidad	1082802974	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
5	María Daniela Castro González	Cédula de ciudadanía	1079604358	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
6	Anderson Julián Culma Díaz	Cédula de ciudadanía	1004089401	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
7	Luisa Fernanda Rubiano Mayor	Cédula de ciudadanía	1003810435	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
8	Óscar Andrés Gil Marín	Cédula de ciudadanía	1082802428	Tecnólogo en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	2397491
9	Edgar León Sepúlveda González	Cédula de ciudadanía	1000771082	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
10	Angela Calderón Ramírez	Cédula de ciudadanía	1080181302	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
11	Armando Alonso Pinto	Tarjeta de identidad	1054780147	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
12	Diego Andrés Barona Liscano	Cédula de ciudadanía	1004247365	Tecnólogo en Gestión de Empresas Agropecuarias	2397485
13	Ibonn Melissa Cuellar Cepeda	Cédula de ciudadanía	1003808245	Técnico en elaboración de productos alimenticios	2711826
14	Martha Liliana Illera Silva	Cédula de ciudadanía	1107046329	Técnico en alistamiento de laboratorios de microbiología	2559566
15	Yuderly Sapuy Chavarro	Cédula de ciudadanía	1004418487	Técnico en Programación de software	2500871
16	Dayana Marcela Valenzuela Erazo	Cédula de ciudadanía	1007531693	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
17	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de identidad	1129844693	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
18	Paula Andrea Marín Molano	Cédula de ciudadanía	1016593735	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
19	Erick Santiago Cruz Tovar	Cédula de ciudadanía	1004225464	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
20	Leidi Katherine Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1004063342	Técnico en Pastelería	2619691
21	Laura Daniela Quintero Aya	Cédula de ciudadanía	1007186146	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
22	José Aldair Quesada Marroquín	Cédula de ciudadanía	1004344511	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
23	Karol Stiven Marín Rodríguez	Cédula de ciudadanía	1080180770	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877

24	Anderson Montes Repizo	Cédula de ciudadanía	1003820268	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
25	Carlos Felipe Gasca Niño	Cédula de ciudadanía	1081512595	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
26	Yuri Cuellar Rubio	Cédula de ciudadanía	1007499274	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
27	Bleiner Rivillas Lugo	Tarjeta de identidad	1119212560	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
28	Maikol Stiven Vieda Trujillo	Cédula de ciudadanía	1004074805	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
29	Maycol Steven Rubiano Reyes	Tarjeta de identidad	1029880328	Tecnólogo en Producción Agrícola	2500877
30	Jahen Daniela Cardozo Riaños	Cédula de ciudadanía	1075598195	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2559349
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	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de identidad	1075792200	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2692365
34	Aryiyeisi Vanessa Camacho falla	Cédula de ciudadanía	1082130852	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
35	Astrid Yulieth Samboni Bolañoz	Cédula de ciudadanía	1084250878	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
36	Claudia Valentina Peña Cuenca	Cédula de ciudadanía	1004157101	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
37	Karen Vanessa Londoño Trujillo	Cédula de ciudadanía	1007967477	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
38	Manuel Steven Ossa Liévano	Cédula de ciudadanía	1000226706	Tecnólogo en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	2397491
39	María Florangela Jeromito Oino	Tarjeta de identidad	1059764607	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
40	Ingrid Yuleni Sichaca	Cédula de ciudadanía	1073669568	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
41	Sandy Camila Roa Perdomo	Tarjeta de identidad	1077226338	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
42	Sthefanny Peña Motta	Cédula de ciudadanía	1084896013	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente	2500885
43	Xiomara Laguna Romero	Cédula de ciudadanía	1193117264	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500885
44	Paula Andrea Cardozo Ladino	Cédula de ciudadanía	1084866380	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
45	Magaly Jimena Tafur Campos	Cédula de ciudadanía	1079604482	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
46	Rafael Santi Cortes Quintero	Cédula de ciudadanía	1079172001	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
47	José Manuel Diaz Diaz	Cédula de ciudadanía	1004089382	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
48	Mary Yesenia Triana Toquica	Cédula de ciudadanía	1076982275	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2559366
49	Tatiana Graciano	Tarjeta de identidad	1080181815	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
50	David Julián Cadena Barrera	Tarjeta de identidad	1079508239	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
51	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de identidad	1084866422	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
52	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de identidad	1077721807	Tecnólogo de Agrobiotecnología	2692358
53	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de identidad	1076973341	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
54	Natalia Lara Salinas	Tarjeta de identidad	1077722157	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
55	Caren Yuliee Camacho Salgado	Cédula de ciudadanía	1030531765	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351

56	Nillired Gómez Andrade	Tarjeta de identidad	115943041	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
57	Rubén Darío Chila Llanos	Cédula de ciudadanía	1004491555	Técnico en elaboración de productos alimenticios	2711826
58	Claudia Alejandra Andrade Polania	Cédula de ciudadanía	1084869477	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500885
59	Robinson Ibagué Villegas	Tarjeta de identidad	1080181945	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
60	Jhon Herney Salazar Ramírez	Tarjeta de identidad	1079175042	Técnico en elaboración de productos alimenticios	2711826
61	María Paz Fajardo Puentes	Tarjeta de identidad	1082214427	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
62	Luis Miguel Ortiz Estupiñán	Cédula de ciudadanía	1077843562	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
63	Jhon Faber Cuellar Rubiano	Cédula de ciudadanía	1080189637	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
64	Holman Daniel Barrios Orozco	Cédula de ciudadanía	1004034879	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
65	Laura Vanessa Rodríguez Chimbaco	Cédula de ciudadanía	1079604668	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
66	José Lisandro Guzmán	Cédula de ciudadanía	1031643701	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
67	Karen Dayanna Chavarro Cadena	Cédula de ciudadanía	1081396220	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
68	Julián Andrés Duran Mejía	Cédula de ciudadanía	1004492263	Tecnólogo en Acuicultura	2559352
69	Marly Sofía Cadena Camacho	Cédula de ciudadanía	1079509906	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
70	Mary Luz Aldana Vidarte	Cédula de ciudadanía	1079408547	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
71	Marilyn Lorena Cubides	Cédula de ciudadanía	1004249799	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
72	Yefferson Andrés Montealegre Galeano	Cédula de ciudadanía	1077841609	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500885
73	Juan Carlos Aragonéz Fernández	Cédula de ciudadanía	1004344296	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
74	Karen Lorena Martínez Ardila	Cédula de ciudadanía	1076903627	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
75	Oscar Eduardo Vargas Embus	Cédula de ciudadanía	1062092046	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
76	valentina Herrera Ramírez	Cédula de ciudadanía	1003815486	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
77	Kathalina Cubillos Gómez	Cédula de ciudadanía	1076501257	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
78	Juan David Betancur Pajoy	Cédula de ciudadanía	107591399	Tecnólogo en Acuicultura	2559352
79	Luisa Fernanda Bastidas Ramírez	Tarjeta de identidad	1084866424	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
80	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de ciudadanía	1076982285	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
81	Jan Carlos Sánchez	Tarjeta de identidad	1079174361	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
82	Wendy Alexandra Hernández Charry	Tarjeta de identidad	1075508301	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
83	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de ciudadanía	1003829304	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
84	Camilo Alejandro Bustos Aragonéz	Cédula de ciudadanía	1076902034	Tecnólogo en Gestión Agropecuaria	2648650
85	Dana Camila Borbón Sánchez	Cédula de ciudadanía	1021666797	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
86	Brayan David Prieto Cuellar	Cédula de ciudadanía	1000730077	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
87	Óscar Andrés Bonilla Gómez	Cédula de ciudadanía	1004074645	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2500881

88	Wilmar Perdomo Gaviria	Tarjeta de identidad	1117264011	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
89	Ingry Yineth Pancho Santiago	Cédula de ciudadanía	1002937726	Tecnólogo en Producción Agrícola	2711843
90	Maribel Quintero González	Cédula de ciudadanía	1080180875	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
91	Kimberly Ramírez	Cédula de ciudadanía	1004155597	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2750221
92	Jhon Fredy Cumbe Cuchimba	Tarjeta de identidad	1080181735	Tecnólogo en Producción Agropecuaria Ecológica	2692365
93	Julieth Vanessa Males Prada	Tarjeta de identidad	1079535035	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2711826
94	Valentina Caicedo Aldana	Tarjeta de identidad	1076511062	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2711843
95	Yeny Mildred Piñacue	Tarjeta de identidad	1062077354	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
96	Juan José Rodríguez Bahamon	Cédula de ciudadanía	1003952304	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843

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 benefició 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 junio 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,

RESOLUCIÓN No. 41-00715 **DE 2023**

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

RESUELVE:

Artículo 1°. Que se adjudica noventa seis (96) cupos en la III Convocatoria Internado – Centro de Convivencia 2023, según el acta No. 001 de junio de 2023 del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices de acuerdo a la siguiente relación:

No.	Nombres y apellidos del aprendiz	Documento de Identidad	Número de documento de identidad	Programa de formación	Número de ficha del programa de formación
1	David Ruiz Garzón	Cédula de ciudadanía	1025140038	Tecnólogo en Gestión de Mercados	2619709
2	Jaily Johana Gómez Hoyos	Cédula de ciudadanía	1060296019	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2559366
3	Karol Tatiana Castro González	Cédula de ciudadanía	1004089297	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
4	Carol Sofía Sánchez Tovar	Tarjeta de identidad	1082802974	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
5	María Daniela Castro González	Cédula de ciudadanía	1079604358	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
6	Anderson Julián Culma Díaz	Cédula de ciudadanía	1004089401	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
7	Luisa Fernanda Rubiano Mayor	Cédula de ciudadanía	1003810435	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
8	Óscar Andrés Gil Marín	Cédula de ciudadanía	1082802428	Tecnólogo en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	2397491
9	Edgar León Sepúlveda González	Cédula de ciudadanía	1000771082	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
10	Angela Calderón Ramírez	Cédula de ciudadanía	1080181302	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
11	Armando Alonso Pinto	Tarjeta de identidad	1054780147	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
12	Diego Andrés Barona Liscano	Cédula de ciudadanía	1004247365	Tecnólogo en Gestión de Empresas Agropecuarias	2397485
13	Ibonn Melissa Cuellar Cepeda	Cédula de ciudadanía	1003808245	Técnico en elaboración de productos alimenticios	2711826
14	Martha Liliana Illera Silva	Cédula de ciudadanía	1107046329	Técnico en alistamiento de laboratorios de microbiología	2559566
15	Yuderly Sapuy Chavarro	Cédula de ciudadanía	1004418487	Técnico en Programación de software	2500871
16	Dayana Marcela Valenzuela Erazo	Cédula de ciudadanía	1007531693	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
17	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de identidad	1129844693	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
18	Paula Andrea Marín Molano	Cédula de ciudadanía	1016593735	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
19	Erick Santiago Cruz Tovar	Cédula de ciudadanía	1004225464	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
20	Leidi Katherine Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1004063342	Técnico en Pastelería	2619691
21	Laura Daniela Quintero Aya	Cédula de ciudadanía	1007186146	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
22	José Aldair Quesada Marroquín	Cédula de ciudadanía	1004344511	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
23	Karol Stiven Marín Rodríguez	Cédula de ciudadanía	1080180770	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
24	Anderson Montes Repizo	Cédula de ciudadanía	1003820268	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
25	Carlos Felipe Gasca Niño	Cédula de ciudadanía	1081512595	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351

26	Yuri Cuellar Rubio	Cédula de ciudadanía	1007499274	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
27	Bleiner Rivillas Lugo	Tarjeta de identidad	1119212560	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
28	Maikol Stiven Vieda Trujillo	Cédula de ciudadanía	1004074805	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
29	Maycol Steven Rubiano Reyes	Tarjeta de identidad	1029880328	Tecnólogo en Producción Agrícola	2500877
30	Jahen Daniela Cardozo Riaños	Cédula de ciudadanía	1075598195	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2559349
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	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de identidad	1075792200	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2692365
34	Aryiyeisi Vanessa Camacho falla	Cédula de ciudadanía	1082130852	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
35	Astrid Yulieth Samboni Bolañoz	Cédula de ciudadanía	1084250878	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
36	Claudia Valentina Peña Cuenca	Cédula de ciudadanía	1004157101	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
37	Karen Vanessa Londoño Trujillo	Cédula de ciudadanía	1007967477	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
38	Manuel Steven Ossa Liévano	Cédula de ciudadanía	1000226706	Tecnólogo en Análisis y Desarrollo de Sistemas de Información	2397491
39	María Florangela Jeromito Oino	Tarjeta de identidad	1059764607	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
40	Ingrid Yuleni Sichaca	Cédula de ciudadanía	1073669568	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
41	Sandy Camila Roa Perdomo	Tarjeta de identidad	1077226338	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
42	Sthefanny Peña Motta	Cédula de ciudadanía	1084896013	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente	2500885
43	Xiomara Laguna Romero	Cédula de ciudadanía	1193117264	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500885
44	Paula Andrea Cardozo Ladino	Cédula de ciudadanía	1084866380	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
45	Magaly Jimena Tafur Campos	Cédula de ciudadanía	1079604482	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
46	Rafael Santi Cortes Quintero	Cédula de ciudadanía	1079172001	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
47	José Manuel Diaz Diaz	Cédula de ciudadanía	1004089382	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
48	Mary Yesenia Triana Toquica	Cédula de ciudadanía	1076982275	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2559366
49	Tatiana Graciano	Tarjeta de identidad	1080181815	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
50	David Julián Cadena Barrera	Tarjeta de identidad	1079508239	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
51	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de identidad	1084866422	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
52	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de identidad	1077721807	Tecnólogo de Agrobiotecnología	2692358
53	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de identidad	1076973341	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
54	Natalia Lara Salinas	Tarjeta de identidad	1077722157	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
55	Caren Yuliee Camacho Salgado	Cédula de ciudadanía	1030531765	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
56	Nillired Gómez Andrade	Tarjeta de identidad	115943041	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
57	Rubén Darío Chila Llanos	Cédula de ciudadanía	1004491555	Técnico en elaboración de productos alimenticios	2711826

58	Claudia Alejandra Andrade Polania	Cédula de ciudadanía	1084869477	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500885
59	Robinson Ibagué Villegas	Tarjeta de identidad	1080181945	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
60	Jhon Herney Salazar Ramírez	Tarjeta de identidad	1079175042	Técnico en elaboración de productos alimenticios	2711826
61	María Paz Fajardo Puentes	Tarjeta de identidad	1082214427	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
62	Luis Miguel Ortiz Estupiñán	Cédula de ciudadanía	1077843562	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
63	Jhon Faber Cuellar Rubiano	Cédula de ciudadanía	1080189637	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
64	Holman Daniel Barrios Orozco	Cédula de ciudadanía	1004034879	Tecnólogo en Prevención y Control Ambiental	2449382
65	Laura Vanessa Rodríguez Chimbaco	Cédula de ciudadanía	1079604668	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
66	José Lisandro Guzmán	Cédula de ciudadanía	1031643701	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
67	Karen Dayanna Chavarro Cadena	Cédula de ciudadanía	1081396220	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
68	Julián Andrés Duran Mejía	Cédula de ciudadanía	1004492263	Tecnólogo en Acuicultura	2559352
69	Marly Sofía Cadena Camacho	Cédula de ciudadanía	1079509906	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500891
70	Mary Luz Aldana Vidarte	Cédula de ciudadanía	1079408547	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
71	Marilyn Lorena Cubides	Cédula de ciudadanía	1004249799	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
72	Yefferson Andrés Montealegre Galeano	Cédula de ciudadanía	1077841609	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2500885
73	Juan Carlos Aragonéz Fernández	Cédula de ciudadanía	1004344296	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
74	Karen Lorena Martínez Ardila	Cédula de ciudadanía	1076903627	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
75	Oscar Eduardo Vargas Embus	Cédula de ciudadanía	1062092046	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
76	valentina Herrera Ramírez	Cédula de ciudadanía	1003815486	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
77	Kathalina Cubillos Gómez	Cédula de ciudadanía	1076501257	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
78	Juan David Betancur Pajoy	Cédula de ciudadanía	107591399	Tecnólogo en Acuicultura	2559352
79	Luisa Fernanda Bastidas Ramírez	Tarjeta de identidad	1084866424	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
80	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de ciudadanía	1076982285	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
81	Jan Carlos Sánchez	Tarjeta de identidad	1079174361	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
82	Wendy Alexandra Hernández Charry	Tarjeta de identidad	1075508301	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
83	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de ciudadanía	1003829304	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
84	Camilo Alejandro Bustos Aragonéz	Cédula de ciudadanía	1076902034	Tecnólogo en Gestión Agropecuaria	2648650
85	Dana Camila Borbón Sánchez	Cédula de ciudadanía	1021666797	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
86	Brayan David Prieto Cuellar	Cédula de ciudadanía	1000730077	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
87	Óscar Andrés Bonilla Gómez	Cédula de ciudadanía	1004074645	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2500881
88	Wilmar Perdomo Gaviria	Tarjeta de identidad	1117264011	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
89	Ingry Yineth Pancho Santiago	Cédula de ciudadanía	1002937726	Tecnólogo en Producción Agrícola	2711843

RESOLUCIÓN No. 41-00715 **DE 2023**

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: III Convocatoria del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA*".*

90	Maribel Quintero González	Cédula de ciudadanía	1080180875	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
91	Kimberly Ramírez	Cédula de ciudadanía	1004155597	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2750221
92	Jhon Fredy Cumbe Cuchimba	Tarjeta de identidad	1080181735	Tecnólogo en Producción Agropecuaria Ecológica	2692365
93	Julieth Vanessa Males Prada	Tarjeta de identidad	1079535035	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2711826
94	Valentina Caicedo Aldana	Tarjeta de identidad	1076511062	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2711843
95	Yeny Mildred Piñacue	Tarjeta de identidad	1062077354	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
96	Juan José Rodríguez Bahamon	Cédula de ciudadanía	1003952304	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843

Artículo 2°. 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.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, 26/06/2023

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora Centro de Formación Agroindustrial
Subdirector Centro

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

Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo. – líder de Bienestar al Aprendiz.

Elaboró: Sandra Milena Trujillo Barrios.

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

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

SERVIJAVS.A.S

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

AÑO 2022.

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

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

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

FECHA–MARZO-17-2022.

VALIDO 1 AÑO.

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

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

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

RESOLUCION 2674-2013.

TABLA DE CONTENIDO.

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

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

INTRODUCCION

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

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

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

OBJETIVO

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

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

METODOLOGÍA

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

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

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

ENFOQUE

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

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

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS

EVENTOS Y CATERING GCDB.

CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA

PROPIETARIA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.

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

2674-2013.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

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

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

RESOLUCION 2674-2013.

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

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

FECHA MARZO 17- 2022.

VALIDO POR 1 AÑO.

VENCE –MARZO 17-2023.

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

JESUS ARLEY VARGAS

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

GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"

RESOLUCION 2674-2013.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

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

¿Qué es alimento?

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

Alimento contaminado.

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

Alimento adulterado.

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, 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 biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

Alimento contaminado.

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

Alimento adulterado.

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

Alimento alterado.

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

Tipos de contaminación.

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

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

ETAS.

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

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

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 proteínas son ambientes propicios para que las bacterias produzcan la toxina se inicia entre los 30 minutos y las 8 horas después del consumo del alimento con diarrea vómito, dolores abdominales, espasmos y cansancio. Dura 24 a 48 horas muy raramente es mortal.

Contaminación cruzada.

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

Inocuidad alimentaria.

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

Alimento perecedero.

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

Alimentos no perecederos.

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

Saneamiento básico.

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

Limpieza.

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

Desinfección.

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

Sistema de calidad haccp?

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

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

REQUISITOS DE SALUD PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

JESUS ARLEY VARGAS
REPRESENTANTE LEGAL.

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.
NIT. 901.455.240
315 873 99 03
313 448 86 20

CAPACITACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO
RESOLUCION 2674-2013

RECOMENDACIONES QUE DEBE TENER ENCUENTA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1. 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 DESPUÉS DE IR AL BAÑO.
10. EL SITIO DONDE SE PREPARAN O VENDEN ALIMENTOS DEBEN SER TOTALMENTE LIMPIOS SIN PRESENCIA DE ANIMALES DOMÉSTICOS (PERROS GATOS).
11. UTILICE MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
    PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS.
12. UTILICE AGUAS POTABLES PARA LAVAR Y DESINFECTAR LOS ALIMENTOS.
13. EN EL SITIO DONDE SE EXPENDEN ALIMENTOS NO DEBEN ESTAR LAS CANECAS DE LAS BASURAS (CANECAS PLÁSTICAS CON SU REPESPETIVAS BOLSAS Y TAPAS PARA EVITAR LA PRESENCIA DE VECTORES (MOSCAS CUCARACHAS Y RATONES).
14. UTILICE LIMPIONES DESECHABLES.
15. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE SER UNA PERSONA SANA Y NO DEBE PRESENTAR NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA.
16. EL MANIPULADOR NO DEBE TRABAJAR CON HERIDAS EN LAS MANOS NI CON BENDAS.
17. NO UTILIZAR UTENCILIOS DE MADERA U OTROS METALES CORROSIVOS.

RECORDAR SIEMPRE EL LAVADO DE MANOS.

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

INGENIERA DE ALIMENTOS



HOJA DE VIDA
DATOS PERSONALES

TARJETA PROFESIONAL N° 702541482291TLM

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

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901455240-2
315 873 99 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 02
313 448 86 20

REFERENCIAS

ANA LILIA BERNAL
INGENIERA DE ALIMENTOS
DOCENTE UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

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

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

MARIA CRISTINA FORERO VARGAS
CC. 36.178.885

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

INGENIERA DE ALIMENTOS



SERVIJAV S.A.S
315 873 89 03
313 448 86 20

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

SERVIJAVS.A.S

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

CERTIFICA

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 líquidos, control de roedores y abastecimiento de agua potable rotulado y empacado, normas de vigencia de los alimentos.

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

VALIDO 1 AÑO.

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

JESUS ARLEY VARGAS.

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

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

maxiplagas Control Solucion	**REGISTRO DE ACTIVIDADES**	**CÓDIGO:** MXP-ORG-SST-001 **VERSIÓN:** 001 **FECHA:** 13 Octubre 2022 PÁGINA 1 DE 1	**FECHA** DIA: 10 MES: 06 AÑO: 2023

CLIENTE: GLADIS CERQUERA DE BEDOYA
DIRECCION: CARRERA 48 # 6 - 159 CON SANTORINI - BARRIO IPANEMA
Encargado:

OBSERVACIONES:

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	10 ML X LT	100 ML	III	Azoteas	Camiones	Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo				
aspersion	X	Monitoreo		Cucarachas	Palomillas	TENOPA	X ANTIPEST				Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes				
gasificacion		Nebulizacion		Gorgojos	Ratas	K-OTHRINE SC	P.NATURAL				Bodegas	X Cielo Raso	Drogueria	Isla.Juegos	Recibo	Vestier				
Inspeccion	X	Carpado		moscas	Ratones	MURDER					Cafeteria	Cosina	X Elevadores	Molinos	Silos					
C.Cebos	X	Termoniebla		Mosquitos		SOLFAC EC					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	RODILON	X				Azoteas	Camiones	Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo				
aspersion		Monitoreo		Cucarachas	Palomillas	RASTOP					Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes				
gasificacion		Nebulizacion		Gorgojos	Ratas	RATAQUILL					Bodegas	Cielo Raso	Drogueria	Isla.Juegos	Recibo	Vestier				
Inspeccion		Carpado		moscas	Ratones	MAKI					Cafeteria	Cosina	Elevadores	Molinos	Silos					
C.Cebos		Termoniebla		Mosquitos		RACUMIN					Cajas	Comedor	Fruver	Oficinas	Sotanos					

3. ACTIVIDAD REALIZADA				TIPO DE PLAGA		PRODUCTO USADO		DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN									
aplicacion.Gel		C.Trampas	Desinfeccion	Comegen	palomas	PROVICLOR					Azoteas	Camiones	Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo				
aspersion		Monitoreo	LOS TANQUES	Cucarachas	Palomillas	DETERCLOR					Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes				
gasificacion		Nebulizacion	T. CURATIVO	Gorgojos	Ratas	ACID CLEAN					Bodegas	Cielo Raso	Drogueria	Isla.Juegos	Recibo	Vestier				
Inspeccion		Carpado		moscas	Ratones	PROVIGERM					Cafeteria	Cosina	Elevadores	Molinos	Silos					
C.Cebos		Termoniebla		Mosquitos		PROVIBATH					Cajas	Comedor	Fruver	Oficinas	Sotanos					

NOTAS:

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

TECNICO APLICADOR:

SANDRO RODRIGUEZ MENDEZ

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

CERTIFICADO

N° 0108

RAZON SOCIAL:	**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**	NIT:	**36147801-6**
DIRECCION:	**CARRERA 48 # 6 - 159 CON SANTORINI - BARRIO IPANEMA**	TEL:	
FECHA:	**JUNIO - 10 - 2023**	CEL:	**320 411 3279**
PLACA:			

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

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

VALIDO	**SEPTIEMBRE - 10 - 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









	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

INTRODUCCION

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

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

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

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1.1 OBJETIVO

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

1.2 ALCANCE

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

1.3. DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

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

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

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

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

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

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

1.5. RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

1.6. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Precauciones de seguridad:

Pre-operacionales:

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

Operacionales

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

Frecuencia de los Procedimientos de limpieza y desinfección:

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

Preparación de las sustancias de limpieza y desinfección:

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

Procedimiento general de limpieza

Pre-operacional:

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

Operacional:

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

Procedimiento general de desinfección

Pre-operacional:

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

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

Operacional:

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

1.7 Control de los POES:

El control se realiza de dos formas:

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

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

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

1.8 CODIGO DE COLORES IMPLEMENTOS

GUANTES

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

TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES

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

TABLAS DE PICAR

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

1.9. MONITOREO

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

1.10. REGISTROS

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

1.11. VALIDACIÓN

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

1.12. ANEXOS

ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES

Tabla 1. Equipos y superficies por áreas

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

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

Tabla 2. Superficies y utensilios

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

Tabla 3. Materias primas

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

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

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

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

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE

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

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

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

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

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

Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

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

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

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

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

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

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

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

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

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA

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

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

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

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

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS

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

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

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

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

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

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

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

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

NEVERA DE REFRIGERACION			
Área	Área Cuartos fríos y de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación		
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO	**CDBG-PR-01** **Versión: 2**

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

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

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

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

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

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

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

2. PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

2. OBJETIVO

2.1 Objetivo General

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

2.1.1 Objetivos Específicos

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

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

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

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

2. ALCANCE

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

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

2.3. DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. 4. REQUISITOS LEGALES

Normatividad sanitaria:

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

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

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

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

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

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

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

Normatividad Ambiental:

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

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

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

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

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

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

2.5. RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

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

2. 6. PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

2.6.1 COMPROMISO INSTITUCIONAL Y SANITARIO

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

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

2.6.2 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

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

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

2.6.3 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

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

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

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

2.6.4 CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS

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

Las ARI resultantes se clasifican en:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6.8 SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

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

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

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

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

2.6.8LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

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

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

2.6.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

SEGREGACION EN LA FUENTE

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

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

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

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

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

2.6.10 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

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

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

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

Residuos Aprovechables	Color: Blanco Rotulo: Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales	Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales

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

2.6.11MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

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

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

2.6.12FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Tabla 5. Frecuencia de recolección de residuos generados

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

2.6.13 USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

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

2.6.14 SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

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

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

2.6.15 DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES

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

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

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

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

2.6.15 GESTION EXTERNA

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

2.6.16.1RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

2.6.17 PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

El personal colaborador debe realizar las siguientes actividades:

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

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

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

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

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

2.6.18 PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:

2.6.18.1 LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:

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

2.6.19. MONITOREO

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

Parámetro: Cantidad de residuos sólidos generados/área

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

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

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

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

2.6.20 REGISTROS

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

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

2.6.21 VALIDACIÓN

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

3. CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

3.1. OBJETIVO

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

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

3.3. ALCANCE

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

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

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

3.4 DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSECTICIDA: Producto para controlar las poblaciones de insectos.

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

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

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

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

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

RODENTICIDA: Producto químico utilizado para el control de roedores.

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

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

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

3.5 REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

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

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

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

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

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

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

Normatividad uso y manejo de plaguicidas:

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

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

3.6. RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

3.7. PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

REQUISITOS GENERALES

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

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

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

3.7.1 ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

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

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

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

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

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

Las características de las plagas se encuentran en el formato.

3.7.5 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

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

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

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

3.8 CONTROL HIGIÉNICO

Este control comprende:

- Realizar limpieza de exteriores.
- Controlar empozamientos en áreas internas y externas.
- Realizar recolección y disposición de residuos sólidos en los recipientes con tapa designados para ese fin.
- Verificar el almacenamiento de los residuos sólidos en el área y/o cuarto de residuos
- Verificar limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso, incluyendo unidades sanitarias y vestier.

FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTROS	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la verificación de limpieza y orden en áreas de proceso y el manejo de residuos líquidos y sólidos.	Líder HSEQ, Jefe de planta, Administradores, Nutricionistas.	Verificación POES	Cuando se detecta una No Conformidad, durante la verificación de limpieza y orden, se procede a realizar la limpieza del área o de las áreas que presenten el incumplimiento.

3.9 CONTROL FÍSICO

- Se establecen barreras físicas en los sitios que pueden ser potenciales vías de ingreso de plagas.
- Se colocan mallas en las ventanas, agujeros, claraboyas o huecos, ventiladores, impidiendo el paso de los insectos, pájaros y roedores.
- Se colocan rejillas en desagües o sifones para impedir el acceso de roedores e insectos rastreros.
- Se sellan huecos en las paredes.
- Se resana y se sella aberturas en los pisos o cualquier otra deformidad de pisos.
- Permanecen cerradas todas las puertas que comuniquen al interior de las áreas de proceso.
- La abertura entre las puertas y el piso son máximo de un (1) centímetro, esto permite menos incidencia de los insectos rastreros en el interior de las áreas de proceso.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la inspección de exteriores y de las instalaciones.	Diariamente el líder HSEQ, Jefe de planta, Administrador y/o Nutricionistas, verifica la integridad física y la correcta disposición de estas barreras. Verifica que las puertas de acceso al interior de las áreas de proceso o cualquier otra abertura como ventanas, estén completamente cerradas y estas tengan sistema de cierre automático, que permita mantener aislado el interior de las áreas con el exterior.	Una vez detectada la falta de continuidad e integridad en las barreras físicas, el responsable de la operación debe informar al área de mantenimiento mediante correo electrónico para realizar el correctivo correspondiente.

3.10 CONTROL QUÍMICO

Básicamente el control químico se hace con la aplicación de productos químicos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

NOTA IMPORTANTE: Estos agentes químicos deben ser Categoría toxicológica III, y estar debidamente avalados por las autoridades competentes entre ellos para el territorio Colombiano el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

3.10.1 PROCEDIMIENTO: La empresa externa en las visitas de control y seguimiento aplica el agente insecticida elegido, en todas las áreas componentes de la planta e igualmente en alrededores. Haciendo énfasis en aquellas áreas problemas, especialmente donde se detecte mayor incidencia y prevalencia de plagas.
Los productos insecticidas se rotan cada seis (6) aplicaciones para evitar inmunidad o resistencia de las plagas a los productos.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
La actividad de control se realiza según el cronograma establecido para la planta y los servicios de alimentación.	El área de calidad monitorea el cumplimiento de los cronogramas de fumigación en los servicios de alimentación.	Si se detecta que existe incumplimiento con el cronograma de aplicaciones, el área de Calidad se comunica inmediatamente con la empresa externa contratada, para que se realice la aplicación en un tiempo no mayor a 24 horas.

3.11 CONTROL FÍSICO DE ROEDORES

Igual que los insectos el mejor control para los roedores son las barreras Físicas, las cuales son efectivas sobre todo en este tipo de plagas.

3.11.1PROCEDIMIENTO: la empresa mantiene la integridad de los componentes estructurales de la planta y servicios de alimentación para evitar el acceso de este tipo de plagas. Toda ventana o abertura al exterior debe es cubierta por mallas.
Todo hueco en pisos o paredes igualmente se sellan para impedir el acceso.
Los sifones y desagües están protegidos por rejillas que eviten el acceso de los roedores.
Las puertas y ventanas permanecen tanto en el tiempo de actividad (producción cargue, etc.) como en el tiempo de inactividad, cerradas; esto imposibilita el acceso de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Constantemente estas barreras físicas deben permanecer operantes, su integridad debe ser monitoreada para permitir su efectividad.	Diariamente el Jefe de planta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad y funcionalidad de las barreras físicas, verifica que las mallas estén integras, igualmente que no haya huecos o puertas abiertas que permitan el acceso de las plagas al interior de las áreas de proceso.	Al observarse falta de continuidad en las barreras físicas, huecos abiertos, o grietas en pisos, sifones sin rejillas, se informa al área de mantenimiento, para que realicen el arreglo de estas áreas.

3.12 CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.

Básicamente el control químico de roedores se realiza utilizando cebos o pellets, estos agentes primordialmente son sustancias anticoagulantes, de singular importancia; igualmente debe hacerse la rotación de los productos, puesto que al igual que los insectos estos roedores crean resistencia a los agentes químicos, los roedores pueden hacer resistencia por:

APRENDIZAJE: los individuos relegados son obligados a consumir sustancias nuevas y si en un pequeño lapso de tiempo mueren, el resto de la población de roedores no consume el producto.

RESISTENCIA ENDÓGENA: resistencia por subdosis de los productos anticoagulantes estimulando la producción de la vitamina K1 en el intestino, creando la resistencia al producto.
Estas resistencias no se heredan, por lo tanto es aconsejable utilizar raticidas unidosis en un solo bocado.
Utilizar sustancias anticoagulantes de categoría toxicológica III –levemente tóxicas al humano, y aprobadas por la autoridad competente.

3.12.1 PROCEDIMIENTO: aplica sólo para servicios de alimentación en áreas rurales.

- Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 m_2 en los alrededores del casino.
- Cada cebadero o comedero contienen los gramos recomendados por los fabricantes.
- Dentro de las salas de beneficio y desposte no se instalan cebaderos o comederos.
- Semanalmente se inspeccionan las estaciones para verificar la actividad de los roedores en el establecimiento.
- La empresa externa realiza el cambio de los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Semanalmente se realiza inspección de las estaciones para verificar la actividad de los roedores. En cada control y cada monitoreo, la empresa externa revisa las estaciones y cambia los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad.	El Coordinador Ambiental y el equipo de Calidad, monitorea esta actividad e igualmente la programa para que se realice en el tiempo establecido, verifica que las actividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamente colocado.	Si las actividades de control de roedores no se han realizado en el tiempo establecido, inmediatamente el jefe de planta realiza esta labor con el personal técnico externo encargado. Igualmente si el producto no fue técnicamente colocado, está labor se repite en su presencia.

3.13. ELIMINACIÓN DE LOS RATONES: Los ratones muchas veces al morir envenenados, mueren en sitios que son muy difíciles de alcanzar, causando un olor muy desagradable. Cuando recoja un ratón muerto o sus excrementos seguir el siguiente procedimiento:

- Usar guantes
- Preparar solución desinfectante con cloro o amonio cuaternario
- Rociar en los roedores muertos, las trampas, los excrementos y las áreas donde encontró todo esto usando atomizador con solución desinfectante.
- No barrer ni aspirar los excrementos hasta que haya rociado el área con desinfectante. Si barre o aspira el excremento seco, el polvo, que tiene virus, se quedará en el aire.
- Lavar el área con detergente y luego aplicar más desinfectante
- Ponga los roedores muertos y/o los excrementos en una bolsa de plástico y séllela.
- Después, ponga esta bolsa dentro de otra, séllela, y tírela a la basura.

3.14 SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

El control químico que se utiliza en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., es con sustancias aprobadas, registradas por el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.

Los productos químicos y/o sustancias, nombre comercial, dosis, método de aplicación, sitios de aplicación, equipos de aplicación y precauciones se encuentran en las tablas de sustancias.

3.15 MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Las plagas prefieren lugares cálidos, tranquilos y que no los molesten, por eso es importante tener en cuenta dos aspectos muy importantes para la prevención general: Primero, se evita que obtengan alimento; esto se logra a través de un correcto programa de limpieza y desinfección.

El no dejar residuos de alimentos, u otro material orgánico que sirva de alimento. Segundo, de manera muy importante se evita el acceso a la planta de proceso. Esto básicamente a través de barreras físicas.

Otras medidas preventivas:

- Controlar que no se almacenen comidas, ni ropas sucias, trapos en casilleros y baños, se evita las condiciones antihigiénicas.
- Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.
- Mantener limpias y ordenadas todas las áreas incluyendo áreas exteriores.
- Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas son recogidas.
- Eliminar aguas sucias y estancadas.
- Garantizar el ajuste automático de puertas, marcos sin hendiduras, ni espacios.
- Mantener las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- Controlar ambientes muy húmedos.
- Eliminar condiciones o lugares donde puedan reproducirse, o destruirlas en alguna parte de su ciclo de vida.
- Realizar limpiezas profundas y minuciosas en todas las áreas, evitando así las acumulaciones de polvo, grasa o cualquier alimento donde se pueda reproducir.
- Mantener tapados los recipientes de las basuras.
- Recolectar periódicamente las basuras.
- Eliminar material inservible u equipos que faciliten su albergue o reproducción.
- Eliminar vegetación que pueda albergar plagas
- Con la recogida de basuras y existencia de recipientes adecuados para basuras, no existe razón para que estos residuos tan atrayentes para los insectos y roedores se dejen descomponer destapados en cualquier lugar.

- Una limpieza total y la ausencia de restos de alimentos consiguen que haya menos atracción de insectos, lo mismo la ausencia de áreas de mayor humedad y temperatura.

3.16. MONITOREO

Se realiza de dos maneras:

- En sitio: mediante inspecciones semanales para detectar actividad de plagas, la cual se registra en el formato Monitoreo de presencia de plagas.
- Mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación in situ, y el cronograma de cada centro de servicio.

3.17. REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Diagnóstico inicial	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Durante tiempo contrato centro servicio.	Archivo muerto
Cronograma de fumigación	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Anual	Archivo muerto
Registros de fumigación	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Anual	Archivo muerto
Monitoreo de presencia de plagas	Líder de la operación	Centro servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto

3.18. VALIDACIÓN

El programa de control integrado de plagas se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

4.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

4.1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
• Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.2 ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** y a los sistemas de almacenamiento del mismo.

4,3 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se denomina agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible, potare = beber) al agua "bebi-ble" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enferme-dades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo humano según unos estándares de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales.
En la Unión Europea la normativa 98/83/EU establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, etc., además de los gérmenes patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6,5 y 8,5.

4.4 PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Restaurante proviene de las diferentes entidades públicas según cada municipio o ciudad donde se realice los trabajos.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra a **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se utiliza para el alistamiento y preparación de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios, como el uso de los baños.

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN: CERQUERA D EBEDOYA GLADYS, no utiliza ningun medio químico y/o físico para la potabilización del agua.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: uno (1) plásticos
Capacidad: 500 litros
Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos (02) veces al año.
Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran se-gún el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto):

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de an-elación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegú-ese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: micro-organismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones

5 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS

5.1. OBJETIVO

Establecer los programas y procedimientos que hacen parte de los lineamientos establecidos para cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos, garantizando condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

5.2. ALCANCE

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

5.3. DEFINICIONES

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

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.

d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

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

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

A. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

B. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

C.No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

BIOTECNOLOGIA DE TERCERA GENERACION: Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las celulas para la obtención de alimentos.

CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

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

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

INFESTACION: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SEGUNDARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

PROCESO TECNOLOGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

5.4. REQUISITOS LEGALES

DECRETO 3075 DE 23 DE DICIEMBRE DE 1997.

La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:

A. todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

B. todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

C. Los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

D. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

RESOLUCIÓN 2674 DE 22 DE JULIO DE 2013

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

5.5. RESPONSABILIDADES

GERENTE GENERAL: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación de los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

ÁREA DE CALIDAD: Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las BPM, Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las BPM.

ÁREA DE COMPRAS: Verificar y validar con los proveedores

ÁREA ADMINISTRATIVA: Verificar que las condiciones locativas, el personal y las actividades ejecutadas cumplan con lo establecido en la normatividad legal vigente con respecto a las BPM.

COLABORADORES: Ejecutar las actividades descritas en los procedimientos que hacen parte de las BPM.

5.6. CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS

Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el título II del Decreto 3075 de 1997.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de Alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos

¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

Es la persona que con sus conocimientos y destrezas transforma las materias primas en un alimento placentero para comerlo, y con los contenidos nutritivos, de calidad e inocuidad requeridas.

El manipulador es responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de esos productos o alimentos

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

La actitud responsable al manipular alimentos es definitiva para evitar enfermedades.

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de con-tacto con esté.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con las siguientes requisitos: de color claro que per-mita visualizar fácilmente su limpieza;
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se de-be usar cubiertas para éstas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

LAVADO DE MANOS

Esta es una actividad importante y necesaria que se debe aplicar en todo momento que se requiera por parte del manipulador de alimentos, y toda persona que tenga un contacto directo o indirecto sobre los productos o alimentos

A continuación se describe el método adecuado para el lavado de manos, el cual deberá ser aplicado por todo manipulador de alimentos que labore en el Empresa

1. ***Humedezca sus manos con abundante agua y hasta los codos***




2. ***Aplique jabón desinfectante***



3. ***Use un cepillo limpio para sus uñas***



4. ***Frote sus manos, en especial las hendiduras de sus dedos***



5. ***Enjuague sus manos con abundante agua. no deje residuos de jabón***



6. ***Utilice papel secante o secador para secar sus manos***



6.CONTROL DE CAMBIOS

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

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

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
2023-06	2023-06	28691792	9452341357	I	2023/07/05	2023/07/05	SCOTIABANK COLPATRIA	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
2023-06	2023-06	28691792	9452341357	I	2023/07/05	2023/07/05	SCOTIABANK COLPATRIA	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**

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
2023-06	2023-07	28674491	9453293402	E	2023/07/05	2023/07/05	SCOTIABANK COLPATRIA	0	$4,603,000

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 (10 Afiliados)																							$11,940,000	$1,910,400			$11,940,000	$1,492,500			$11,940,000	$477,600			$11,940,000		$125,500		$11,940,000	$597,000		$4,603,000
Centro de Trabajo: 0522 (10 Afiliados)																							$11,940,000	$1,910,400			$11,940,000	$1,492,500			$11,940,000	$477,600			$11,940,000		$125,500		$11,940,000	$597,000		$4,603,000
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (10 Afiliados)																							$11,940,000	$1,910,400			$11,940,000	$1,492,500			$11,940,000	$477,600			$11,940,000		$125,500		$11,940,000	$597,000		$4,603,000
1	CC	1003335350	AVILA GUSTAVO																		230201	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																		230301	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	55156864	CASTRO FELISA																		230301	30	$1,160,000	$185,600	EPSIC3	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	1079182387	CASTRO LEIDY																		230301	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	1079172354	GIRALDO JENNY																		230301	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
6	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
7	CC	1079178268	MARTINEZ YENNIDFER																		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
8	CC	1007704742	TRUJILLO KAREN																		230301	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
9	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		230301	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
10	CC	36157534	TRUJILLO MARIA																		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
Total			**Afiliados(10)**																				$11,940,000	$1,910,400			$11,940,000	$1,492,500			$11,940,000	$477,600			$11,940,000		$125,500		$11,940,000	$597,000		$4,603,000

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
2023-06	2023-07	28674491	9453293402	E	2023/07/05	2023/07/05	SCOTIABANK COLPATRIA	0	$4,603,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				10	$1,910,400	$0	$0	$1,910,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$556,800	$0	$0	$556,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$1,168,000	$0	$0	$1,168,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$185,600	$0	$0	$185,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				10	$125,500	$0	$0	$125,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	10	$125,500	$0	$0	$125,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				10	$477,600	$0	$0	$477,600
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	10	$477,600	$0	$0	$477,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				10	$1,492,500	$0	$0	$1,492,500
A.I.C.	EPSIC3	817,001,773	3	1	$145,000	$0	$0	$145,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$725,000	$0	$0	$725,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$622,500	$0	$0	$622,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				10	$358,200	$0	$0	$358,200
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	10	$358,200	$0	$0	$358,200
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				10	$238,800	$0	$0	$238,800
SENA	PASENA	899,999,034	1	10	$238,800	$0	$0	$238,800
TOTAL				**10**	**$4,603,000**	**$0**	**$0**	**$4,603,000**

REGIONAL HUILA
Centro de Formación Agroindustrial

CERTIFICACION

La Líder del Programa de Fomento del Bienestar y Liderazgo del Aprendiz del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura CERTIFICA que Gladys Cerquera de Bedoya, con NIT 36.147.801-6, en cumplimiento del Contrato No. CO1.PCCNTR.5077132, suministró desde el 16 de junio al 15 de julio de 2023, la siguiente prestación de servicios de Alimentación:

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno aprendiz 50%	330	$ 2.800	$ 924.000
Desayuno aprendiz 100%	819	$ 5.700	$ 4.668.300
Almuerzo aprendiz 70%	888	$ 7.600	$ 6.748.800
Almuerzo aprendiz 100%	2.275	$ 10.900	$ 24.797.500
Cena aprendiz 100%	118	$ 7.000	$ 826.000
Cena Aprendiz 50%	758	$ 3.500	$ 2.653.000
TOTAL			**$ 40.617.600**

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno trabajador oficial	56	$ 4.800	$ 268.800
Almuerzo trabajador oficial	56	$ 9.200	$ 515.200
TOTAL			**$ 784.000**

$ 41.401.600

SON: CUARENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 41.401.600) M/CTE.

Campoalegre, 17 de julio de 2023

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Líder Bienestar

Neiva, 17 de julio de 2023

Señora:
ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.5077132
Centro de Formación Agroindustrial
Regional Huila
Campoalegre

Asunto: Certificación ingreso base de cotización a seguridad social.

Yo, **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, identificada con la C.C. No 36.147.801 de Neiva Huila, persona natural, ejecuté en el período comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio de 2023, de acuerdo al contrato No. CO1.PCCNTR.5077132, cuyo objeto es Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial" del SENA Regional Huila., certifico bajo la gravedad de juramento y asumo todas las responsabilidades que se deriven de la información que a continuación relaciono:

No ítem	DESCRIPCIÓN	VALOR
1	Valor ejecutado del contrato No. CO1.PCCNTR.5077132	$ 41.401.600
	Expensas necesarias que cumplen con los requisitos del artículo 107 del Estatuto Tributario y por ende se descuentan del valor ejecutado del contrato CO1.PCCNTR.5077132, son:	$36.433.408
3	Ingreso sobre el valor ejecutado del contrato No CO1.PCCNTR.5077132 (Ítem 1 menos ítem 2)	$ 4.968.192
4	Ingreso base de cotización en cumplimiento del artículo 135 de la ley 1753 de 2015, (*Ítem 3*40%*)	$ 1.987.277

(*En caso que el remanente del valor ejecutado luego de las deducciones de ley sea menor a un (01) salario mínimo legal mensual vigente el ingreso base de cotización debe ser* el valor de este salario mínimo) Sin otro motivo particular

NOMBRE: **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
C.C. No. 36.147.801 de Neiva Huila
DIRECCIÓN: Carrera 48 No 6-159
CIUDAD Y DEPARTAMENTO: Neiva - Huila
TELÉFONO DE CONTACTO: 320 411 3279

CERTIFICACIÓN NIVEL RIESGO ARL

La suscrita Gladys Cerquera de Bedoya identificada con CC. 36.147.801 de Neiva, actuando en nombre propio, me permito CERTIFICAR como empleadora que los trabajadores a mi cargo se encuentran afiliados a la ARL POSITIVA se encuentran en el Nivel de riesgo 2.

Dado en Neiva a los diecisiete (17) días del mes de julio de dos mil veintitrés (2023).

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio de 2023 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA INGRESO
1	36147801	GLADYS CERQUERA	CONTRATISTA
2	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
3	1007704742	KAREN TRUJILLO	TECNOLOGO
4	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	1.079.182.387	LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR	AUXILIAR COCINA
7	1.003.335.350	GUSTAVO AVILA	OPERARIO ASEO
8	1.004.062.858	JENNYDFER MARTINEZ REDONDO	AUXILIAR COCINA
9	55.156.864	FELISA CASTRO	AUXILIAR COCINA

Dado en Campoalegre, 17 de julio de 2023

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

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, se encuentra a **PAZ Y SALVO** en el pago de los aportes a la **SEGURIDAD SOCIAL, RIESGOS PROFESIONALES Y APORTES PARAFISCALES** y **CONTRATACIÓN DE PRENDICES**, durante el periodo comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio de 2023.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento, a diecisiete (17) de julio de 2023, en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

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 diecisiete (17) de julio de 2023 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

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 27 días del mes de julio 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

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): 202301017493276.

Dada en Bogotá, a los 27 días del mes de julio de 2023

MIS_4_1_3_FR15 v_04

Cordialmente

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

Impreso por Internet el 27/07/2023 06:13:35 p. m.
ISCDC: 27/07/2023 06:13:35 p. m.