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 noviembre al 15 de diciembre 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	$ 505.300.840,00
Valor a cancelar :	$ 99.493.400

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC171 2023 por $ 99,493.400
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 $ 852.400 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 $ 98.641.000

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 18 días de diciembre de 2023, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Supervisor Asignado

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL 16 DE NOVIEMBRE AL 15 DE DICIEMBRE 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	QUINIENTOS CINCO MILLONES TRESCIENTOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS ($505.300.840) MCTE.
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.

OBLIGACIONES GENERALES:

OBLIGACIONES	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1.Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes	SI	Cumplen
2. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación	SI	
3. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	SI	
4. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	SI	Cumplen

5.Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato	SI	Cumplen
6. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, tanto los propios como los de los conductores, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.	SI	Cumplen
7. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión, y riesgos laborales), así como al SG-SST y además normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.	SI	Cumplen
8. Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha en que se le entregue la copia del contrato y las instrucciones para su legalización.	SI	Cumplen
9. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.	SI	Cumplen
10. Acatar las instrucciones que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.	SI	Cumplen
11. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.	SI	Cumplen
12. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.		Cumplen
13.Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.		N.A.
14. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato. 15. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las 3 GCCON-F-021 V.02		N.A
16. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el contratista.		Cumple
17. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.		Cumple
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:		
OBLIGACIONES	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES

1. Prestar el servicio de transporte de acuerdo con las rutas estipuladas en el presente estudio previo en los días y horas previstos para ello.	SI	Conforme
2. Ofrecer vehículos con los requerimientos técnicos exigidos en los estudios previos y que se ajusten a las normas que el Ministerio de Transporte emita, para prestar el servicio de transporte terrestre especial para pasajeros	SI	Conforme
3. Prestar el servicio contratado con los vehículos cuyos modelos serán los que inicialmente presenten en la propuesta, en excelentes condiciones técnico-mecánicas, poseer la tarjeta de operación y licencia de tránsito y encontrarse afiliados a una empresa transportadora legalmente constituida y que deberá ser la misma que se señale dentro de la propuesta. Así mismo cumplirán con todas las disposiciones que consagre la normatividad vigente para los vehículos que prestan esta clase de servicios.	SI	Conforme
4. Garantizar que el personal que opera los vehículos esté debidamente capacitado, y que posea la idoneidad técnica requerida en las Especificaciones Técnicas para la prestación del servicio que se contrata, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato se requiere.	SI	Conforme
5. El Contratista debe garantizar que los vehículos que prestan el servicio contratado estén provistos de equipos de prevención y seguridad como: Un gato con capacidad para elevar el vehículo, una cruceta, dos señales de carretera en forma de triángulo en material reflectivo y provistas de soportes para ser colocadas en forma vertical o lámparas de señal de luz amarilla intermitentes o de destello, un botiquín de primeros auxilios, un extintor, dos tacos para bloquear el vehículo, caja de herramienta básica que como mínimo deberá contener: alicate, destornilladores, llave de expansión y llaves fijas, llanta de repuesto y linterna. Y demás elementos especificados en el presente estudio para asegurar las condiciones mecánicas de funcionamiento, aceptando para ello las insinuaciones que sobre el particular le haga el supervisor.	SI	Conforme
6. Con el fin de garantizar la prestación del servicio, el contratista se obliga a disponer de vehículos de reserva para que cubra el servicio si un vehículo de los asignados se encuentra fuera de servicio, no presta el servicio o sea retirado de él, por no reunir las condiciones mínimas exigidas en el respectivo contrato o por razones de fuerza mayor o caso fortuito, los cuales deben cumplir con las mismas especificaciones técnicas exigidas por parte del SENA. 4 GCCON-F-021 V.02	SI	Conforme
7. El contratista se obliga a presentar a la Entidad, cuando lo requiera, los respectivos certificados de revisión tecno-mecánica y de gases del grupo de vehículos asignados, para la prestación del servicio, expedida por parte de un Servicentro autorizado por el Ministerio de Transporte. La Entidad, se reserva el derecho de efectuar o exigir revisiones en cualquier tiempo cuando las circunstancias así lo requieran	SI	Conforme
8. De conformidad con los Artículos 994 y 1003 del Código de Comercio, las empresas de Transporte Público Terrestre Automotor Especial deberán tomar por cuenta propia, con una compañía de seguros autorizada para operar en Colombia, las pólizas de seguros de responsabilidad civil contractual y extracontractual que las ampare contra los riesgos inherentes a la actividad transportadora.	SI	Conforme
9. Los conductores que asigne el contratista a los vehículos que presten el servicio en ausencia de autoridad competente del SENA están obligados a controlar los pasajeros, manteniéndose siempre un trato cordial y respetuoso e informando las anomalías que se presenten.	SI	Conforme
10. Los vehículos contratados por el SENA, en desarrollo del objeto contractual, no deberán transportar personal ajeno al Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, salvo autorización expresa y escrita para cada caso por parte del SENA.	SI	Conforme

11. El contratista se obliga a identificar los vehículos con un aviso que contenga la sigla “SENA”, lo que garantizará que es un transporte contratado exclusivamente para la prestación de este servicio de transporte a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”.	SI	Conforme
12. El contratista se obliga a garantizar que los vehículos prestadores del servicio de transporte objeto del contrato, dispondrán y utilizarán el dispositivo regulador de velocidad y cumplirán con los límites de velocidad conforme lo exigen las normas de tránsito vigentes.	SI	Conforme
13. Deberá presentarse un listado de los conductores asignados para la prestación del servicio, soportado con la fotocopia de las licencias respectivas, copia de las afiliaciones o último pago realizado al sistema de seguridad social (Salud, Pensiones y Riesgos laborales) y las experiencias exigidas conforme se requiere en las especificaciones técnicas.	SI	Conforme
14. El Contratista debe llevar a cabo la inducción en SST al personal que hará parte para la prestación del servicio de transporte, dejando registro de estas inducciones y/o reinducciones.	SI	Conforme
15. Una vez firmada el acta de inicio, entre las partes (Contratista – Sena) acordaran fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST que tiene a cargo la Entidad contratante.	SI	Conforme
16. El contratista deberá presentar los exámenes médicos que acrediten que los conductores asignados para prestar el servicio se encuentran en buenas condiciones de salud. Teniendo en cuenta para ello los parámetros establecidos por el Ministerio de Transporte.	SI	Conforme
17. El contratista deberá presentar los certificados que acrediten a los conductores capacitados en técnicas de conducción. 5 GCCON-F-021 V.02	SI	Conforme
18. El contratista deberá garantizar que los conductores que operen los vehículos que prestan el servicio al SENA, tengan licencia de conducción vigente y toda su documentación al día. El SENA se reservará el derecho de solicitarlos en el momento en que lo considere conveniente.	SI	Conforme
19. El contratista deberá garantizar que los conductores que operen los vehículos realicen diariamente la inspección preoperacional, dejando registro de la actividad.	SI	Conforme
20. Además de los dispositivos de seguridad que traen los vehículos, el contratista debe garantizar que todo vehículo que presten en servicio al Sena disponga de: Cinturón de seguridad para todos los puestos, alarma para cuando se desplace en reversa , y dispositivo de GPS que permita obtener información de la ubicación, desplazamiento, velocidad, entre otros aspectos, que sean útiles para la investigación de accidentes viales; los costos, la instalación, mantenimiento y descarga de los datos que se generan con el dispositivo son asumidos por el contratista.	SI	Conforme
21. El contratista debe garantizar que los vehículos se encuentren parqueados en posición de salida y de manera tal, que no bloqueen las áreas donde se encuentran los extintores, camillas, u otra clase de equipos de emergencia, las salidas de emergencia, o los puntos de encuentro.	SI	Conforme
22. Los conductores que asigne el contratista para la prestación del servicio deberán registrar la llegada y salida de los vehículos en las planillas que para tal fin se disponen en la portería del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura”, por lo tanto deberán solicitar a los vigilantes que registren tal novedad, o efectuarán los registros correspondientes de entradas y salidas de acuerdo con lo dispuesto por el Subdirector de Centro o por el Supervisor del Contrato.	SI	Conforme
23. Informar al contratante o al supervisor del contrato con un (1) día de antelación, cuando por motivos de fuerza mayor o caso fortuito, requiera del cambio de vehículo o del conductor del	SI	Conforme

mismo, lo anterior a fin de recibir autorización expresa del Supervisor del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura".		
24. En caso de que se llegare solicitar cambio de vehículo como de conductor, tanto el vehículo como el conductor a suplir, deben cumplir con las Especificaciones Técnicas exigidas para la efectiva prestación del servicio.	SI	Conforme
25. El contratista debe garantizar el cupo para un funcionario o contratista en cada vehículo, con el fin de que se realice el respectivo control y seguimiento a la disciplina durante cada uno de los recorridos.	SI	Conforme
26. El contratista debe llevar a cabo el total cumplimiento de las exigencias técnicas exigidas para la efectiva prestación del servicio.	SI	Conforme
27. Establecer y entregar el programa de mantenimiento del equipo automotor y garantizar los recursos para su ejecución y cumplimiento, esto incluye la realización de las inspecciones, registros de hojas de vida de los automotores, soportes de mantenimiento y demás establecidos por el plan estratégico de seguridad vial y demás disposiciones legales vigentes. Estos soportes deben estar disponibles para verificación de parte del área de Seguridad y Salud en el Trabajo y el comité de seguridad vial de la organización. 6 GCCON-F-021 V.02	SI	Conforme
28. Dotar de elementos de protección personal según sus riesgos a los conductores y demás personal facilitador de la prestación del servicio.		Cumple
29. El contratista deberá mantener vigente los documentos como revisión técnico- mecánica, SOAT, tarjeta de propiedad, tarjeta de operación y póliza responsabilidad civil de contractual y extracontractual, El SENA se reservará el derecho de solicitarlos en el momento que lo considere conveniente en el plazo de ejecución del contrato		Cumple
30. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo de objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.		Cumple
31. El contratista deberá dar cumplimiento al plan estratégico de seguridad vial, de acuerdo con los establecido el marco legislativo vigente. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.		Cumple
32. Además de los dispositivos de seguridad que traen los vehículos, el contratista debe garantizar que todo vehículo que presten en servicio al SENA disponga de: Cinturón de seguridad para todos los puestos y alarma para cuando se desplace en reversa.		Cumple
33. Presentar el listado de los conductores asignados para la prestación del servicio, soportado con la fotocopia de: licencia de conducción vigente, certificados que acrediten a los conductores capacitados en técnicas de conducción no mayor a un año y afiliaciones o último pago realizado al sistema de seguridad social (Salud, Pensiones y Riesgos laborales).		Cumple
34. El contratista, al inicio del contrato debe entregar a Bienestar Integral de Aprendiz, las boletas correspondientes que se entregaran a los aprendices conforme a la asignación de cupos, diariamente.		Cumple

RACIONES ENTREGADAS:

Desayuno 100%	2.620	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno 50%	663	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 100%	4.829	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 70%	1.925	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 100%	1.853	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 50%	461	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno T.O. 85%	53	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo T.O 85%	65	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato

EJECUCIÓN:

		VALOR CONTRATADO				505.300.840	
FECHA CORTE	NRO FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO CONTRATO	PORCENTAJE JECUCIÒN	EJECUCIÓN FISICA	
					FINANCIERA	No. de días ejecutad os	%
15/08/2023	GC-156	41.401.600	41.401.600	334.124.932	11,02%	30	N. A
15/09/2023	GC158	58.553.400	99.955.000	275.571.532	26,62%	60	
15/10/2023	GC161	74.947.000	174.902.000	200.624.532	46,58%	90	
15/11/2023	GC-168	62.866.500	237.768.500	137.758.032	63,32%	120	
15/12/2023	GC-170	73.777.600	311.476.100	193.824.740	61,64%	130	
15/12/2023	GC- 171	99.493.400	411.039.500	94.261.340	81,33%	130	

AMPAROS:

TIPO DE AMPARO: Responsabilidad civil extracontractual por daños a terceros	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
AMPARO BASICO-PREDIOS,LABORES Y OPERACIONES	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/30-12-2023	232.000.000.
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

TIPO DE AMPARO: Garantizar el pago de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
CUMPLIMIENTO	CHU-100001880 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/30-30-04-2024	75.105.306.40
PRESTACIONES SOCIALES	CHU-100001880 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/31-12-2026	18.776.326
CONTRATISTA Y SUBCONTRATISTA	CHU-100001880 SEGUROS MUNDIAL .	03-03-2023/12-12-2023	75.105.306.40

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:

1. Apoyo de alimentación temporal- trimestral
2. 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.

1. No tenga condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al aprendiz.
2. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC
3. 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 beneficiarios:

NRO	NOMBRE_CENTRO	IDENTIFICADOR_UNICO_FICHA	FECHA_INICIO_FICHA	FECHA_TERMINACION_FICHA	ETAPA_FICHA
1	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12600812	22/07/2022	21/10/2023	LECTIVA

2	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12559350	18/07/2022	17/07/2024	LECTIVA
3	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12449412	24/01/2022	23/01/2024	LECTIVA
4	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12449408	24/01/2022	23/01/2024	LECTIVA
5	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12449382	24/01/2022	23/04/2024	LECTIVA
6	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12559349	18/07/2022	17/07/2024	LECTIVA
7	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12619691	06/10/2022	05/01/2024	LECTIVA
8	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12619709	06/10/2022	05/10/2024	LECTIVA
9	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12600876	22/07/2022	21/10/2023	LECTIVA
10	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12397485	04/10/2021	03/10/2023	LECTIVA
11	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12559366	18/07/2022	17/10/2024	LECTIVA
12	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12397489	04/10/2021	03/10/2023	LECTIVA
13	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12397491	04/10/2021	03/10/2023	LECTIVA
14	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12668087	26/10/2022	25/01/2024	LECTIVA
15	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12559351	18/07/2022	17/07/2024	LECTIVA
16	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12559352	18/07/2022	17/07/2024	LECTIVA
17	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12692358	12/12/2022	12/12/2024	LECTIVA
18	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12759173	02/05/2023	01/08/2024	LECTIVA
19	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12671906	23/01/2023	22/01/2025	LECTIVA
20	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12663718	19/10/2022	18/01/2024	LECTIVA
21	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12692365	12/12/2022	12/03/2025	LECTIVA
22	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12692366	12/12/2022	12/12/2024	LECTIVA
23	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12711805	17/04/2023	16/07/2024	LECTIVA
24	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12711843	17/04/2023	16/01/2024	LECTIVA
25	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12751084	18/04/2023	17/07/2024	LECTIVA
26	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12750221	17/04/2023	16/07/2024	LECTIVA

27	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12778941	13/06/2023	14/12/2023	LECTIVA
28	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	12824848	15/08/2023	14/11/2024	LECTIVA

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

1. Pecuaria.

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

3. Piscícola Agrícola.

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

5. Frijol, Piña

CUENTA DEL 16 DE NOVIEMBRE 2023 AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023 APRENDICES						
FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENAS	
	100%	50%	100%	70%	100%	50%
jueves, 16 de noviembre de 2023	119	19	165	90	67	60
viernes, 17 de noviembre de 2023	112	21	163	92	66	62
sábado, 18 de noviembre de 2023	54	12	72	0	40	30
domingo, 19 de noviembre de 2023	55	15	73	0	40	31
lunes, 20 de noviembre de 2023	94	25	161	85	88	13
martes, 21 de noviembre de 2023	99	20	166	95	90	17
miércoles, 22 de noviembre de 2023	90	28	167	91	98	7
jueves, 23 de noviembre de 2023	99	29	162	90	89	7
viernes, 24 de noviembre de 2023	95	26	158	92	88	5
sábado, 25 de noviembre de 2023	35	40	35	30	36	0
domingo, 26 de noviembre de 2023	35	31	35	30	36	0
lunes, 27 de noviembre de 2023	97	18	169	85	76	9
martes, 28 de noviembre de 2023	108	26	169	93	72	7
miércoles, 29 de noviembre de 2023	108	38	173	96	72	18
jueves, 30 de noviembre de 2023	98	27	168	90	77	7
viernes, 1 de diciembre de 2023	91	15	166	83	75	7
sábado, 2 de diciembre de 2023	57	7	66	0	0	40
domingo, 3 de diciembre de 2023	57	7	66	0	0	40

lunes, 4 de diciembre de 2023	106	20	340	98	89	5
martes, 5 de diciembre de 2023	121	25	338	92	74	9
miércoles, 6 de diciembre de 2023	128	23	383	95	73	4
jueves, 7 de diciembre de 2023	123	21	378	92	80	4
viernes, 8 de diciembre de 2023	56	18	65	3	40	9
sábado, 9 de diciembre de 2023	55	18	65	3	40	3
domingo, 10 de diciembre de 2023	56	16	64	3	40	3
lunes, 11 de diciembre de 2023	92	27	172	91	61	13
martes, 12 de diciembre de 2023	95	27	174	95	66	9
miércoles, 13 de diciembre de 2023	98	20	175	96	64	9
jueves, 14 de diciembre de 2023	95	23	173	99	56	30
viernes, 15 de diciembre de 2023	92	21	168	96	60	3
SUBTOTAL	2.620	663	4.829	2.005	1.853	461

CUENTA DEL 16 DE NOVIEMBRE 2023 AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023		
FECHA	**TRABAJADORES OFICIALES**	
	DESAYUNOS	**ALMUERZOS**
jueves, 16 de noviembre de 2023	3	3
viernes, 17 de noviembre de 2023	3	3
sábado, 18 de noviembre de 2023	0	0
domingo, 19 de noviembre de 2023	0	0
lunes, 20 de noviembre de 2023	0	0
martes, 21 de noviembre de 2023	3	4
miércoles, 22 de noviembre de 2023	3	3
jueves, 23 de noviembre de 2023	1	1
viernes, 24 de noviembre de 2023	2	2
sábado, 25 de noviembre de 2023	0	0
domingo, 26 de noviembre de 2023	0	0
lunes, 27 de noviembre de 2023	2	3
martes, 28 de noviembre de 2023	2	2
miércoles, 29 de noviembre de 2023	3	3
jueves, 30 de noviembre de 2023	2	3
viernes, 1 de diciembre de 2023	4	4
sábado, 2 de diciembre de 2023	0	0
domingo, 3 de diciembre de 2023	0	0
lunes, 4 de diciembre de 2023	3	4
martes, 5 de diciembre de 2023	4	4
miércoles, 6 de diciembre de 2023	3	5
jueves, 7 de diciembre de 2023	2	5
viernes, 8 de diciembre de 2023	0	0

sábado, 9 de diciembre de 2023	0	0
domingo, 10 de diciembre de 2023	0	0
lunes, 11 de diciembre de 2023	3	3
martes, 12 de diciembre de 2023	3	3
miércoles, 13 de diciembre de 2023	2	3
jueves, 14 de diciembre de 2023	2	3
viernes, 15 de diciembre de 2023	3	4
SUBTOTAL	**53**	**65**
Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	**Cantidad**	**Precio Un.**
Desayuno trabajador oficial	53	$ 4.800
Almuerzo trabajador oficial	65	$ 9.200
TOTAL		

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.

PAGO DE ARRIENDO:



9.90 230901 EMVCO

Redeban

DIC 19 2023 12:31:47 REMDES 9.90

CORRESPONSAL
BANCOLOMBIA
BARRIO CENTRO CAMPOALE
CL 19 8-49, CENTRO

C. UNICO: 3007070827 TER: EF00B357
RECIBO: 001716
RRN: 001885
APRO: 132145

RECAUDO
CONVENIO: 44545
SENA PRODUCCION DE C
REF: 7456103

VALOR $ 1.113.347

TU CORRESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCION.

Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la informacion en este documento este correcta. Para reclamos comuniquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.

*** CLIENTE ***









EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Campoalegre 22 de septiembre 2023
Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato

CUENTA DEL 16 DE NOVIEMBRE 2023 AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023			
FECHA	TRABAJADORES OFICIALES		
	DESAYUNOS	ALMUERZOS	
jueves, 16 de noviembre de 2023	3	3	
viernes, 17 de noviembre de 2023	3	3	
sábado, 18 de noviembre de 2023	0	0	
domingo, 19 de noviembre de 2023	0	0	
lunes, 20 de noviembre de 2023	0	0	
martes, 21 de noviembre de 2023	3	4	
miércoles, 22 de noviembre de 2023	3	3	
jueves, 23 de noviembre de 2023	1	1	
viernes, 24 de noviembre de 2023	2	2	
sábado, 25 de noviembre de 2023	0	0	
domingo, 26 de noviembre de 2023	0	0	
lunes, 27 de noviembre de 2023	2	3	
martes, 28 de noviembre de 2023	2	2	
miércoles, 29 de noviembre de 2023	3	3	
jueves, 30 de noviembre de 2023	2	3	
viernes, 1 de diciembre de 2023	4	4	
sábado, 2 de diciembre de 2023	0	0	
domingo, 3 de diciembre de 2023	0	0	
lunes, 4 de diciembre de 2023	3	4	
martes, 5 de diciembre de 2023	4	4	
miércoles, 6 de diciembre de 2023	3	5	
jueves, 7 de diciembre de 2023	2	5	
viernes, 8 de diciembre de 2023	0	0	
sábado, 9 de diciembre de 2023	0	0	
domingo, 10 de diciembre de 2023	0	0	
lunes, 11 de diciembre de 2023	3	3	
martes, 12 de diciembre de 2023	3	3	
miércoles, 13 de diciembre de 2023	2	3	
jueves, 14 de diciembre de 2023	2	3	
viernes, 15 de diciembre de 2023	3	4	
SUBTOTAL	**53**	**65**	

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno trabajador oficial	53	$ 4.800	$ 254.400
Almuerzo trabajador oficial	65	$ 9.200	$ 598.000
TOTAL			**$ 852.400**

CUENTA DEL 16 DE NOVIEMBRE 2023 AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023 APRENDICES						
FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENAS	
	100%	50%	100%	70%	100%	50%
jueves, 16 de noviembre de 2023	119	19	165	90	67	60
viernes, 17 de noviembre de 2023	112	21	163	92	66	62
sábado, 18 de noviembre de 2023	54	12	72	0	40	30
domingo, 19 de noviembre de 2023	55	15	73	0	40	31
lunes, 20 de noviembre de 2023	94	25	161	85	88	13
martes, 21 de noviembre de 2023	99	20	166	95	90	17
miércoles, 22 de noviembre de 2023	90	28	167	91	98	7
jueves, 23 de noviembre de 2023	99	29	162	90	89	7
viernes, 24 de noviembre de 2023	95	26	158	92	88	5
sábado, 25 de noviembre de 2023	35	40	35	30	36	0
domingo, 26 de noviembre de 2023	35	31	35	30	36	0
lunes, 27 de noviembre de 2023	97	18	169	85	76	9
martes, 28 de noviembre de 2023	108	26	169	93	72	7
miércoles, 29 de noviembre de 2023	108	38	173	96	72	18
jueves, 30 de noviembre de 2023	98	27	168	90	77	7
viernes, 1 de diciembre de 2023	91	15	166	83	75	7
sábado, 2 de diciembre de 2023	57	7	66	0	0	40
domingo, 3 de diciembre de 2023	57	7	66	0	0	40
lunes, 4 de diciembre de 2023	106	20	340	98	89	5
martes, 5 de diciembre de 2023	121	25	338	92	74	9
miércoles, 6 de diciembre de 2023	128	23	383	95	73	4
jueves, 7 de diciembre de 2023	123	21	378	92	80	4
viernes, 8 de diciembre de 2023	56	18	65	3	40	9
sábado, 9 de diciembre de 2023	55	18	65	3	40	3
domingo, 10 de diciembre de 2023	56	16	64	3	40	3
lunes, 11 de diciembre de 2023	92	27	172	91	61	13
martes, 12 de diciembre de 2023	95	27	174	95	66	9
miércoles, 13 de diciembre de 2023	98	20	175	96	64	9
jueves, 14 de diciembre de 2023	95	23	173	99	56	30
viernes, 15 de diciembre de 2023	92	21	168	96	60	3
SUBTOTAL	2.620	663	4.829	2.005	1.853	461

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno aprendiz 100%	2.620	$ 5.700	$ 14.934.000
Desayuno aprendiz 50%	663	$ 2.800	$ 1.856.400
Almuerzo aprendiz 100%	4.829	$ 10.900	$ 52.636.100
Almuerzo aprendiz 70%	1.925	$ 7.600	$ 14.630.000
Cena aprendiz 100%	1.853	$ 7.000	$ 12.971.000
Cena Aprendiz 50%	461	$ 3.500	$ 1.613.500
TOTAL			$ 98.641.000

RESOLUCIÓN No. 41-00948 **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 No. 1- 01509 del 04 de agosto de 2023, y acta de posesión No. 314 del 04 de agosto 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. 41-00948 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 quinta Convocatoria, para 150 Cupos de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-006738 de 03 de agosto 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. 41-00948 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".

Los aprendices debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfliXoaLzs40N-AfjF_h2HQpCpNvwGbNg42NyZ_YEY3PHO4mQ/viewform o en el link corto https://forms.gle/ibrnNgUBbxe1QDMv6 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 03 de agosto de 2023 hasta el 08 de agosto de 2023 a las 03:00 pm, incluyendo los soportes solicitados.

Nota: En el asunto se debe indicar: V Convocatoria Apoyo de Alimentación 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.

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 Cincuenta y dos (52) 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
1	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
2	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
3	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006524141	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
4	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173006	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
6	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
7	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	2500885

				SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
8	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
9	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
10	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
11	JOHN SEBASTIÁNPERDOMO ORDOÑEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000519765	TÉCNICO EN PASTELERIA	2525488
12	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
13	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
14	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
15	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
16	MARITZA LOSADA PEÑA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
17	JOHAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
18	JOSÉ GABRIEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
19	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
20	YULISA MONTEALEGRE LASSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
21	MIGUEL ÁNGEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
22	LINDA MICHELY MARTÍNEZ GUTIÉRREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
23	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
24	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
25	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
26	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
27	KEVINFERNANDEZPENAGOS@GMAIL.COM	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
28	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
29	JUAN JOSÉ MORENO TRILLERAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

30	MIGUEL ANDRÉS REINA BUSTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
31	ANDRÉS FELIPE GUTIÉRREZ DUERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
32	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
33	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
34	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
35	JAN CARLOS SÁNCHEZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174361	TÉCNICO EN MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	2711805
36	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
37	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
38	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
39	DANIELA RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
40	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
41	DANIEL PUENTES ÁVILA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
42	KAREN VANESA DÍAZ MURCIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
43	JUAN CARLOS ARAGONÉS FERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
44	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
46	DAIBER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
47	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
48	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
49	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
50	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
51	JHONATAN ROJAS MARIN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
52	KEVIN YESID PASTRANA ARTUNDUAGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083841211	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352

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 Quinta convocatoria de 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 se encontró las siguientes novedades:

1. Los siguientes Dos (02) aprendices, no cumplen los requisitos por tener contrato de aprendizaje, lineamiento establecido de la V convocatoria:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	JHONATAN ROJAS MARIN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903577	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
2	KEVIN YESID PASTRANA ARTUNDUAGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083841211	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352

Que, una vez revisado los documentos y novedades presentadas, se evidencia que se presentaron Cincuenta (50) 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
1	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
2	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
3	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006524141	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
4	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173006	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
6	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
7	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO	2500885

				AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
8	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
9	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
10	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
11	JOHN SEBASTIÁNPERDOMO ORDOÑEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000519765	TÉCNICO EN PASTELERIA	2525488
12	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
13	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
14	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
15	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
16	MARITZA LOSADA PEÑA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
17	JOHAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
18	JOSÉ GABRIEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
19	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
20	YULISA MONTEALEGRE LASSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
21	MIGUEL ÁNGEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
22	LINDA MICHELY MARTÍNEZ GUTIÉRREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
23	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
24	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
25	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
26	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
27	KEVINFERNANDEZPENAGOS@GMAIL.COM	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
28	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
29	JUAN JOSÉ MORENO TRILLERAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366

30	MIGUEL ANDRÉS REINA BUSTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
31	ANDRÉS FELIPE GUTIÉRREZ DUERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
32	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
33	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
34	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
35	JAN CARLOS SÁNCHEZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174361	TÉCNICO EN MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	2711805
36	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
37	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
38	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
39	DANIELA RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
40	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
41	DANIEL PUENTES ÁVILA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
42	KAREN VANESA DÍAZ MURCIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
43	JUAN CARLOS ARAGONÉS FERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
44	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
46	DAIBER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
47	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
48	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
49	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
50	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

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 ciento cincuenta (150) cupos y teniendo en cuenta que el número de aprendices que cumplen con los requisitos es de Cincuenta (50), no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los Cincuenta (50) 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
1	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
2	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
3	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006524141	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
4	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173006	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
6	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
7	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
8	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
9	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
10	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
11	JOHN SEBASTIÁNPERDOMO ORDOÑEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000519765	TÉCNICO EN PASTELERIA	2525488

12	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
13	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
14	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
15	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
16	MARITZA LOSADA PEÑA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
17	JOHAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
18	JOSÉ GABRIEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
19	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
20	YULISA MONTEALEGRE LASSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
21	MIGUEL ÁNGEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
22	LINDA MICHELY MARTÍNEZ GUTIÉRREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
23	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
24	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
25	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
26	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
27	KEVINFERNANDEZPENAGOS@GMAIL.COM	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
28	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
29	JUAN JOSÉ MORENO TRILLERAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
30	MIGUEL ANDRÉS REINA BUSTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
31	ANDRÉS FELIPE GUTIÉRREZ DUERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
32	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

33	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
34	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
35	JAN CARLOS SÁNCHEZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174361	TÉCNICO EN MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	2711805
36	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
37	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
38	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
39	DANIELA RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
40	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
41	DANIEL PUENTES ÁVILA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
42	KAREN VANESA DÍAZ MURCIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
43	JUAN CARLOS ARAGONÉS FERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
44	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
46	DAIBER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
47	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
48	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
49	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
50	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-006738 de 03

de agosto 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. 41-2-2023-006738 de 03 de agosto 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. 41-2-2023-006738 de 03 de agosto 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. 41-2-2023-006738 de 03 de agosto de 2023, se establece como causales de terminación del suministro del apoyo de alimentación, las siguientes causas:

2. En caso de que el apoyo, que es personal e intransferible, sea utilizado por un tercero.
3. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
4. No utilizar el beneficio durante el periodo destinado para el caso de ración alimentaria o entrega de bonos de alimentación.
5. Retiro, aplazamiento o cancelación del programa de formación de acuerdo con el reporte de Sistema de gestión académico administrativo.
6. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
7. Cuando el aprendiz pase a estado por certificar.
8. Cuando el aprendiz se traslade de Centro de formación.
9. Finalización del periodo asignado para utilización del cupo.
10. Por renuncia voluntaria del apoyo por parte del aprendiz.
11. Ser adjudicado como beneficiario de apoyos de sostenimiento FIC o Regular.
12. Cuando el aprendiz es condicionado en su formación.
13. Incumplir con los deberes establecidos.
14. 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 Cincuenta (50) 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	JULIAM DANIEL SUÁREZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950396	TECNÓLOGO EN MECANIZACIÓN AGRÍCOLA	2449408
2	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
3	ANDRÉS DAVID CUMACO ROJAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1006524141	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
4	JARY LISETH GARAY FAJARDO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173006	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
5	JULIÁN STIVEN CUMACO MOYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903843	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
6	MARIANA VARGAS CALDERÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075220307	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
7	SAIRA KARINA ROA PERDOMO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075309400	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
8	JUAN SEBASTIÁN CAVIEDES QUINTERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172947	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
9	ANDRÉS STIVEN LAVAO GUZMÁN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152482	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500885
10	LAURA GISETH NIETO ALARCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075790020	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2500891
11	JOHN SEBASTIÁNPERDOMO ORDOÑEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1000519765	TÉCNICO EN PASTELERIA	2525488

12	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
13	LID MAYONILECCY QUIGUANAS SANICETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1061218020	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2559351
14	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
15	MAROLYN TATIANA YUNDA RINCÓN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173829	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
16	MARITZA LOSADA PEÑA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
17	JOHAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
18	JOSÉ GABRIEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
19	OSCAR FELIPE GALINDO CRUZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003903595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
20	YULISA MONTEALEGRE LASSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
21	MIGUEL ÁNGEL DUSSAN OSORIO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
22	LINDA MICHELY MARTÍNEZ GUTIÉRREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1001066723	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
23	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
24	ALEXANDER USMA GONZÁLEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
25	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
26	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
27	KEVINFERNANDEZPENAGOS@GMAIL.COM	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
28	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	TARJETA DE IDENTIDAD	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
29	JUAN JOSÉ MORENO TRILLERAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1077848434	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
30	MIGUEL ANDRÉS REINA BUSTOS	TARJETA DE IDENTIDAD	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
31	ANDRÉS FELIPE GUTIÉRREZ DUERO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003864358	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
32	JULIAN FERNELLY ROJAS LISCANO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

33	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1081160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
34	MARÍA ALEJANDRA PIEDRAHITA CARDOSO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147430	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
35	JAN CARLOS SÁNCHEZ VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174361	TÉCNICO EN MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	2711805
36	VALENTINA GALLEGO VARGAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003802361	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
37	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
38	MARÍA PAULA TOVAR PÉREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
39	DANIELA RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174580	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
40	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
41	DANIEL PUENTES ÁVILA	TARJETA DE IDENTIDAD	1079174977	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
42	KAREN VANESA DÍAZ MURCIA	TARJETA DE IDENTIDAD	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
43	JUAN CARLOS ARAGONÉS FERNÁNDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004344296	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
44	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	MARÍA ANGÉLICA TOVAR TRUJILLO	TARJETA DE IDENTIDAD	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
46	DAIBER ANDRÉS TOCOCHE QUISACUE	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1062074672	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
47	ELIZABETH OTALORA BISCAYA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003950526	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
48	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
49	YANETH MICHELL PASTRANA CÓRDOBA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004063321	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
50	LUISA FERNANDA VELA SARMIENTO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1083839240	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221

Artículo 2°. Notificar la adjudicación de cupos en a los Cincuenta (50) aprendices relacionados anteriormente en la presente resolución de conformidad con los artículos 66 y 67 del código de

RESOLUCIÓN No. 41-00948 **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".

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.

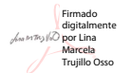
COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, 14/08/2023



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

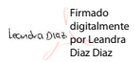
Vo.Bo: Lina Marcela Trujillo Osso - Coordinadora de Formación Profesional Integral



Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz



Elaboró: Leandra Díaz Díaz – Gestor de apoyos socioeconómicos



RESOLUCIÓN No. 41 - 0 0 8 6 4 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 -0 0 8 6 4 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 cuarta Convocatoria, para 60 Cupos de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-005761 de 10 de julio 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 -00864 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".

Los aprendices deben realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScsn_gbdyYLEGyWtYGjVSBFuUn9C2WQQAKP_3h1fWioooXZaQ/viewform o en el link corto https://forms.gle/wKasxLh5gNg5aecC6 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 **18 de julio de 2023** hasta **el 20 de julio de 2023 a las 03:00 pm,** incluyendo los soportes solicitados.

Nota: En el asunto se debe indicar: Convocatoria Apoyo de Alimentación IV 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.

1. 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 Veinticuatro (24) inscripciones de aprendices, de acuerdo a la siguiente relación:

N°	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
2	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
3	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172346	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
4	CRISTIAN ANDRES OSPINA GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
5	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
6	HELEN LORENA PINEDA RADA	TARJETA DE IDENTIDAD	1082215235	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41 - 00 - 1 7 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	JOSE FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
8	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
9	JUAN DAVID RUBIANO GONZALES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077721251	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
10	JUAN JOSE EMBUS RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147640	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
12	LUNA MARISOL GUAPACHA MORALES	TARJETA DE IDENTIDAD	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
13	MABELL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	MARIA CAMILA ZAMBRANO SANCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
15	MARIA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
16	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
17	NATALIA HERNANDEZ CUELLAR	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
18	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
19	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZON	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
20	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
21	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
22	MIGUEL SANTIAGO GAITAN HERNANDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173706	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
23	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172591	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
24	YESSIKA PAOLA CANO DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003893875	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575

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 IV Convocatoria de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, conformado

RESOLUCIÓN No. 41 - 0 0 8 6 4 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".

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 no encontró novedades, que impidan la asignación del cupo de los aprendices inscritos en la IV convocatoria de alimentación temporal ración alimentaria servida en caliente.

Que, una vez revisado los documentos, se evidencia que se presentaron Veinticuatro (24) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

N°	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
2	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
3	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172346	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
4	CRISTIAN ANDRES OSPINA GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
5	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
6	HELEN LORENA PINEDA RADA	TARJETA DE IDENTIDAD	1082215235	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
7	JOSE FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
8	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
9	JUAN DAVID RUBIANO GONZALES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077721251	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
10	JUAN JOSE EMBUS RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147640	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
12	LUNA MARISOL GUAPACHA MORALES	TARJETA DE IDENTIDAD	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
13	MABELL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	MARIA CAMILA ZAMBRANO SANCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41 -0 0 8 6 4 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".

15	MARIA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
16	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
17	NATALIA HERNANDEZ CUELLAR	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
18	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
19	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZON	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
20	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
21	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
22	MIGUEL SANTIAGO GAITAN HERNANDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173706	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
23	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172591	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
24	YESSIKA PAOLA CANO DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003893875	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575

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 Sesenta (60) cupos y teniendo en cuenta que el número de aprendices que cumplen con los requisitos es de Veinticuatro (24), no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los Veinticuatro (24) aprendices, beneficiarios de la alimentación temporal servida en caliente, quienes cumplen con la convocatoria establecida:

N°	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
2	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
3	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172346	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41 - 00 - 1_ 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".

4	CRISTIAN ANDRES OSPINA GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
5	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
6	HELEN LORENA PINEDA RADA	TARJETA DE IDENTIDAD	1082215235	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
7	JOSE FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
8	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
9	JUAN DAVID RUBIANO GONZALES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077721251	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
10	JUAN JOSE EMBUS RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147640	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
12	LUNA MARISOL GUAPACHA MORALES	TARJETA DE IDENTIDAD	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
13	MABELL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	MARIA CAMILA ZAMBRANO SANCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
15	MARIA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
16	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
17	NATALIA HERNANDEZ CUELLAR	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
18	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
19	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZON	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
20	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
21	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
22	MIGUEL SANTIAGO GAITAN HERNANDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173706	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
23	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172591	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
24	YESSIKA PAOLA CANO DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003893875	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575

RESOLUCIÓN No. 41-0 0 8 6 4 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".

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2023-005761 de 10 de julio 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. 41-2-2023-005761 de 10 de julio 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. 41-2-2023-005761 de 10 de julio 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. 41-2-2023-005761 de 10 de julio 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

RESOLUCIÓN No. 41 - 0 0 8 6 4 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".

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 Veinticuatro (24) 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:

N°	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN
1	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
2	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
3	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172346	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
4	CRISTIAN ANDRES OSPINA GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003952666	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
5	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
6	HELEN LORENA PINEDA RADA	TARJETA DE IDENTIDAD	1082215235	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
7	JOSE FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
8	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
9	JUAN DAVID RUBIANO GONZALES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1077721251	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
10	JUAN JOSE EMBUS RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004147640	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
12	LUNA MARISOL GUAPACHA MORALES	TARJETA DE IDENTIDAD	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
13	MABELL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	MARIA CAMILA ZAMBRANO SANCHEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
15	MARIA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	TARJETA DE IDENTIDAD	1076502134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41 - 0 0 8 6 4 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".

16	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
17	NATALIA HERNANDEZ CUELLAR	TARJETA DE IDENTIDAD	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
18	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
19	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZON	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
20	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	TARJETA DE IDENTIDAD	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
21	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
22	MIGUEL SANTIAGO GAITAN HERNANDEZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079173706	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
23	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1079172591	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575
24	YESSIKA PAOLA CANO DIAZ	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1003893875	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	2774575

Artículo 2°. Notificar la adjudicación de cupos en a los Veinticuatro (24) 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 31 JUL. 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 Diaz

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el IV 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 No. 1- 01509 del 04 de agosto de 2023, y acta de posesión No. 314 del 04 de agosto 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 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 sexta Convocatoria, para 300 Cupos de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-009108 del 19 de septiembre de 2023 y el alcance de la Circular de Centro No. 41-2-2023-009527 del 28 de septiembre 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:

Los aprendices debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScjZVhsxkkzJ5Nmel-pej6lNArPvxceAdewZR3_cIpvVyjNAw/viewform o en el link corto https://forms.gle/Q4ZgWnVpu81BffxN8 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 19 de septiembre de 2023 hasta el 28 de septiembre de 2023 a las 03:00 pm, incluyendo los soportes solicitados.

Nota: En el asunto se debe indicar: VI Convocatoria Apoyo de Alimentación 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.

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 cuarenta y dos (142) inscripciones de aprendices, 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	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
2	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Tarjeta de Identidad	1081153247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
3	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
4	ESPERANZA GUTIÉRREZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	55171270	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
5	EISLEANE ROJAS RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
6	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1007289096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
7	ANGI VALENTINA VARGAS LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1003951770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
8	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
9	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
10	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

11	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Cédula de Ciudadanía	1081152391	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
13	KELLY DAYANA PERDOMO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Cédula de Ciudadanía	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
15	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
16	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
17	DANIEL PÉREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
18	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
19	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
20	JOSÉ FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
21	ESTEFANÍA FLÓREZ GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
22	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
23	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DIAZ	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
25	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	3103407868	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
27	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
28	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
29	MARÍA PAULA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
30	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
31	DANIEL CAMILO GALLEGO PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
32	VANESA MEDINA FORERO	Tarjeta de Identidad	1023875398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
33	JOAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	Tarjeta de Identidad	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
34	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Tarjeta de Identidad	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
35	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
36	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

37	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
38	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
39	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	Cédula de Ciudadanía	108160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
40	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	Tarjeta de Identidad	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
41	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
42	MARISOL MOLANO RIVEROS	Cédula de Ciudadanía	55169289	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
43	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
44	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
46	ANA MILENA SÁNCHEZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1192788604	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
47	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
48	ADRIANA LUCÍA CRUZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1003821705	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
49	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
50	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
51	JHON ALEXANDER ESCOBAR BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1079183859	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
52	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
53	JULIÁN FERNELLY ROJAS LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
54	MARÍA ANGELICA TOVAR TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
55	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	Tarjeta de Identidad	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
56	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
57	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
58	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
59	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
60	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
61	YULIANA TORRES DURAN	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
62	DELIA ESPERANZA NARVÁEZ SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	36089321	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411

63	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079174949	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
64	NATALIA LUGO HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
65	JONIER STIVEN CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
66	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
67	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
69	YOHAN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	Tarjeta de Identidad	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
70	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
72	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
73	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
74	DANIELA FERNANDA	Cédula de Ciudadanía	1079173933	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
77	OSCAR MEDINA	Tarjeta de Identidad	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	LUCIA MONTEALEGRE SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077225640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
80	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
81	EMILY TRUJILLO YAGUE	Cédula de Ciudadanía	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
82	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
83	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
84	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
85	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
86	MABEL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
87	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

88	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
89	MARÍA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
90	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
91	BRILLITH NATALIA QUINTERO NARANJO	Cédula de Ciudadanía	1003807903	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
92	MARIA CAMILATIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
93	ALEJANDRANUÑEZ MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1083840875	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
94	EMANUELMAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
95	ANA BEATRIZ VALDERRAMA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	51743485	CHOCOLATERIA	2859753
96	ANA VALENTINA HERNANDEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	CHOCOLATERIA	2859753
97	CESAR AUGUSTO DIAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	CHOCOLATERIA	2859753
98	DANIEL ENRIQUE BERNAL RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1013644242	CHOCOLATERIA	2859753
99	EDNA KATERINE CALDERON CLEVES	Cédula de Ciudadanía	1081184025	CHOCOLATERIA	2859753
100	JUAN SEBASTIAN CASANOVA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1117233306	CHOCOLATERIA	2859753
101	LAURA SOFIA NAVARRETE SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	CHOCOLATERIA	2859753
102	LUZ DARY CASTRO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1016076569	CHOCOLATERIA	2859753
103	MARIA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	CHOCOLATERIA	2859753
104	SHARICK GISETTE PARRA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1075223814	CHOCOLATERIA	2859753
105	LAURA DEL PILAR PLAZAS ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003807051	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
106	YEISON ANDRES OLIVEROS PIRAGUA	Cédula de Ciudadanía	1003895714	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
107	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896236	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
108	ANGELA NAYHELY VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
109	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

110	KAREN JHULIANA CONDE SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1007396054	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
111	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
112	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
113	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TARJETA DE IDENTIDAD	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
114	RUBÉN DARÍO CHILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004491555	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
115	DIEGO ANDRÉS TOVAR CABRERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075791638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
116	JUANA VALENTINA LOSADA MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1081152008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
117	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
118	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
119	MIGUEL SANTIAGO GAITÁN HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173706	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
120	ELIAN DANIEL PATIÑO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079174678	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
121	LUNA MARISOL GUTIÉRREZ GUAPACHA	Cédula de Ciudadanía	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
122	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
123	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZÓN	Cédula de Ciudadanía	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
124	FRANK JEFFERSON PALACIO	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
125	NIKOL DALLANA MUÑOZ OTERO	Tarjeta de Identidad	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
126	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
127	SOFIA ALEJAS FLÓREZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003866475	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
128	JUAN SEBASTIÁN TRUJILLO MAHECHA	Cédula de Ciudadanía	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
129	ANDRÉS FELIPE VALENZUELA DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1075313687	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
130	FRANKLIN CUELLAR SUÁREZ	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
131	JARY LISETH GARAY FAJARDO	Cédula de Ciudadanía	1079173006	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
132	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	Cédula de Ciudadanía	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
133	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

134	ZAIDY NATALIA ROJAS SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
135	CARMEN ROSA TOVAR MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
136	DAVID ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1006524141	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
137	NICOLAS ALDANA SANTANA	Cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
138	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	Tarjeta de Identidad	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
139	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
140	JUANA VALENTINA LOSADA MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1081152008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
141	EDNA LUCIA ARAGON RESTREPO	Cédula de Ciudadanía	1006503923	TÉCNICO EN BARISMO	2663718
142	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2500871

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 Sexta convocatoria de 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 se encontró las siguientes novedades:

1. Los siguientes Dos (02) aprendices, no cumplen los requisitos por tener contrato de aprendizaje, lineamiento establecido de la VI convocatoria:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	RUBÉN DARÍO CHILA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1004491555	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
2	MARTHA ALEJANDRA MONTERO ROBAYO	TARJETA DE IDENTIDAD	1030544287	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805

2. El siguiente aprendiz, no cumple los requisitos por tener centro de convivencia, lineamiento establecido de la VI convocatoria:

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el IV 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
1	DIEGO ANDRÉS TOVAR CABRERA	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1075791638	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575

3. Los siguientes Veinticuatro (24) aprendices, no cumplen los requisitos por no realizar la entrega de documentos durante el periodo de inscripción, lineamiento establecido de la VI convocatoria:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	JUANA VALENTINA LOSADA MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1081152008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
2	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
3	LUISA FERNANDA DIAZ GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1004063303	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
4	MIGUEL SANTIAGO GAITÁN HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173706	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
5	ELIAN DANIEL PATIÑO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079174678	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
6	LUNA MARISOL GUTIÉRREZ GUAPACHA	Cédula de Ciudadanía	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
7	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
8	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZÓN	Cédula de Ciudadanía	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
9	FRANK JEFFERSON PALACIO	Cédula de Ciudadanía	1081157426	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2500881
10	NIKOL DALLANA MUÑOZ OTERO	Tarjeta de Identidad	1108334524	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
11	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
12	SOFIA ALEJAS FLÓREZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003866475	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
13	JUAN SEBASTIÁN TRUJILLO MAHECHA	Cédula de Ciudadanía	1075319910	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
14	ANDRÉS FELIPE VALENZUELA DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1075313687	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
15	FRANKLIN CUELLAR SUÁREZ	Cédula de Ciudadanía	1006506716	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
16	JARY LISETH GARAY FAJARDO	Cédula de Ciudadanía	1079173006	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
17	CARLOS MAURICIO POLANCO REYES	Cédula de Ciudadanía	1003808212	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
18	ZAIRA VALENTINA POLANIA LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1077723008	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
19	ZAIDY NATALIA ROJAS SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
20	CARMEN ROSA TOVAR MARTÍNEZ	Cédula de Ciudadanía	1004063404	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD,	2671906

				MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
21	DAVID ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1006524141	TÉCNICO EN PROGRAMACION DE SOFTWARE	2500871
22	NICOLAS ALDANA SANTANA	Cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
23	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	Tarjeta de Identidad	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
24	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650

Que, una vez revisado los documentos y novedades presentadas, se evidencia que se presentaron Ciento catorce (114) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria, así:

NO	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NO. DE FICHA
1	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
2	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Tarjeta de Identidad	1081153247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
3	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
4	ESPERANZA GUTIÉRREZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	55171270	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
5	EISLEANE ROJAS RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
6	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1007289096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
7	ANGI VALENTINA VARGAS LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1003951770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
8	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
9	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
10	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Cédula de Ciudadanía	1081152391	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
13	KELLY DAYANA PERDOMO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Cédula de Ciudadanía	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
15	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
16	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
17	DANIEL PÉREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

18	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
19	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
20	JOSÉ FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
21	ESTEFANÍA FLÓREZ GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
22	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
23	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DIAZ	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
25	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	3103407868	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
27	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
28	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
29	MARÍA PAULA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
30	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
31	DANIEL CAMILO GALLEGO PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
32	VANESA MEDINA FORERO	Tarjeta de Identidad	1023875398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
33	JOAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	Tarjeta de Identidad	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
34	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Tarjeta de Identidad	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
35	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
36	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
37	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
38	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
39	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	Cédula de Ciudadanía	108160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
40	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	Tarjeta de Identidad	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
41	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
42	MARISOL MOLANO RIVEROS	Cédula de Ciudadanía	55169289	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
43	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

44	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
46	ANA MILENA SÁNCHEZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1192788604	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
47	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
48	ADRIANA LUCÍA CRUZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1003821705	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
49	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
50	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
51	JHON ALEXANDER ESCOBAR BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1079183859	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
52	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
53	JULIÁN FERNELLY ROJAS LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
54	MARÍA ANGELICA TOVAR TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
55	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	Tarjeta de Identidad	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
56	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
57	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
58	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
59	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
60	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
61	YULIANA TORRES DURAN	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
62	DELIA ESPERANZA NARVÁEZ SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	36089321	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
63	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079174949	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
64	NATALIA LUGO HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
65	JONIER STIVEN CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
66	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
67	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
69	YOHAN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	Tarjeta de Identidad	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

70	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
72	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
73	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
74	DANIELA FERNANDA	Cédula de Ciudadanía	1079173933	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
77	OSCAR MEDINA	Tarjeta de Identidad	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	LUCIA MONTEALEGRE SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077225640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
80	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
81	EMILY TRUJILLO YAGUE	Cédula de Ciudadanía	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
82	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
83	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
84	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
85	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
86	MABEL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
87	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
88	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
89	MARÍA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
90	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
91	BRILLITH NATALIA QUINTERO NARANJO	Cédula de Ciudadanía	1003807903	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
92	MARIA CAMILATIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423

93	ALEJANDRANUÑEZ MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1083840875	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
94	EMANUELMAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
95	ANA BEATRIZ VALDERRAMA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	51743485	CHOCOLATERIA	2859753
96	ANA VALENTINA HERNANDEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	CHOCOLATERIA	2859753
97	CESAR AUGUSTO DIAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	CHOCOLATERIA	2859753
98	DANIEL ENRIQUE BERNAL RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1013644242	CHOCOLATERIA	2859753
99	EDNA KATERINE CALDERON CLEVES	Cédula de Ciudadanía	1081184025	CHOCOLATERIA	2859753
100	JUAN SEBASTIAN CASANOVA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1117233306	CHOCOLATERIA	2859753
101	LAURA SOFIA NAVARRETE SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	CHOCOLATERIA	2859753
102	LUZ DARY CASTRO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1016076569	CHOCOLATERIA	2859753
103	MARIA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	CHOCOLATERIA	2859753
104	SHARICK GISETTE PARRA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1075223814	CHOCOLATERIA	2859753
105	LAURA DEL PILAR PLAZAS ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003807051	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
106	YEISON ANDRES OLIVEROS PIRAGUA	Cédula de Ciudadanía	1003895714	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
107	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896236	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
108	ANGELA NAYHELY VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
109	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
110	KAREN JHULIANA CONDE SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1007396054	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
111	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
112	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
113	EDNA LUCIA ARAGON RESTREPO	Cédula de Ciudadanía	1006503923	TÉCNICO EN BARISMO	2663718
114	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2500871

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.

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

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 Ciento catorce (114), no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los Ciento catorce (114) 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
1	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
2	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Tarjeta de Identidad	1081153247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
3	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
4	ESPERANZA GUTIÉRREZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	55171270	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
5	EISLEANE ROJAS RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
6	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1007289096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
7	ANGI VALENTINA VARGAS LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1003951770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
8	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
9	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
10	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Cédula de Ciudadanía	1081152391	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
13	KELLY DAYANA PERDOMO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Cédula de Ciudadanía	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
15	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
16	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
17	DANIEL PÉREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
18	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
19	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

20	JOSÉ FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
21	ESTEFANÍA FLÓREZ GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
22	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
23	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DIAZ	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
24	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
25	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	3103407868	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
27	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
28	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
29	MARÍA PAULA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
30	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
31	DANIEL CAMILO GALLEGO PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
32	VANESA MEDINA FORERO	Tarjeta de Identidad	1023875398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
33	JOAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	Tarjeta de Identidad	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
34	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Tarjeta de Identidad	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
35	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
36	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
37	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
38	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
39	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	Cédula de Ciudadanía	108160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
40	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	Tarjeta de Identidad	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
41	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
42	MARISOL MOLANO RIVEROS	Cédula de Ciudadanía	55169289	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
43	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
44	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

46	ANA MILENA SÁNCHEZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1192788604	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
47	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
48	ADRIANA LUCÍA CRUZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1003821705	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
49	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
50	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
51	JHON ALEXANDER ESCOBAR BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1079183859	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
52	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
53	JULIÁN FERNELLY ROJAS LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
54	MARÍA ANGELICA TOVAR TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
55	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	Tarjeta de Identidad	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
56	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
57	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
58	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
59	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
60	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
61	YULIANA TORRES DURAN	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
62	DELIA ESPERANZA NARVÁEZ SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	36089321	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
63	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079174949	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
64	NATALIA LUGO HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
65	JONIER STIVEN CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
66	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
67	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
69	YOHAN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	Tarjeta de Identidad	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
70	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

72	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
73	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
74	DANIELA FERNANDA	Cédula de Ciudadanía	1079173933	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
77	OSCAR MEDINA	Tarjeta de Identidad	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	LUCIA MONTEALEGRE SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077225640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
80	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
81	EMILY TRUJILLO YAGUE	Cédula de Ciudadanía	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
82	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
83	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
84	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
85	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
86	MABEL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
87	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
88	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
89	MARÍA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
90	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
91	BRILLITH NATALIA QUINTERO NARANJO	Cédula de Ciudadanía	1003807903	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
92	MARIA CAMILATIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
93	ALEJANDRANUÑEZ MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1083840875	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
94	EMANUELMAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

95	ANA BEATRIZ VALDERRAMA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	51743485	CHOCOLATERIA	2859753
96	ANA VALENTINA HERNANDEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	CHOCOLATERIA	2859753
97	CESAR AUGUSTO DIAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	CHOCOLATERIA	2859753
98	DANIEL ENRIQUE BERNAL RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1013644242	CHOCOLATERIA	2859753
99	EDNA KATERINE CALDERON CLEVES	Cédula de Ciudadanía	1081184025	CHOCOLATERIA	2859753
100	JUAN SEBASTIAN CASANOVA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1117233306	CHOCOLATERIA	2859753
101	LAURA SOFIA NAVARRETE SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	CHOCOLATERIA	2859753
102	LUZ DARY CASTRO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1016076569	CHOCOLATERIA	2859753
103	MARIA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	CHOCOLATERIA	2859753
104	SHARICK GISETTE PARRA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1075223814	CHOCOLATERIA	2859753
105	LAURA DEL PILAR PLAZAS ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003807051	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
106	YEISON ANDRES OLIVEROS PIRAGUA	Cédula de Ciudadanía	1003895714	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
107	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896236	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
108	ANGELA NAYHELY VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
109	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
110	KAREN JHULIANA CONDE SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1007396054	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
111	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
112	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
113	EDNA LUCIA ARAGON RESTREPO	Cédula de Ciudadanía	1006503923	TÉCNICO EN BARISMO	2663718
114	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2500871

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No 41-2-2023-009108 del 19 de septiembre 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. 41-2-2023-009108 del 19 de septiembre o 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. 41-2-2023-009108 del 19 de septiembre 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. 41-2-2023-009108 del 19 de septiembre 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 1°. Adjudicar Ciento catorce (114) 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. 41-01407 DE 2023

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el IV 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
1	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
2	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Tarjeta de Identidad	1081153247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
3	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
4	ESPERANZA GUTIÉRREZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	55171270	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
5	EISLEANE ROJAS RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
6	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Cédula de Ciudadanía	1007289096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
7	ANGI VALENTINA VARGAS LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1003951770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
8	LAURA JULIANA SALINAS ROA	Cédula de Ciudadanía	1003809187	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
9	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
10	WUILMAR DAVID JARAMILLO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1004062528	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
11	DIEGO ALEJANDRO PENAGOS NINCO	Cédula de Ciudadanía	1081152391	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
12	KAREN XIMENA RIVERA VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079175117	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
13	KELLY DAYANA PERDOMO SEPÚLVEDA	Tarjeta de Identidad	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
14	LAURA DANIELA TOVAR GIRALDO	Cédula de Ciudadanía	1079174146	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
15	MÓNICA LISETH CURACA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075219872	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
16	JUDY ELIZETH LEMUS ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079186704	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2559566
17	DANIEL PÉREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
18	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
19	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
20	JOSÉ FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
21	ESTEFANÍA FLÓREZ GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
22	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
23	JULIÁN JAVIER RAMÍREZ DIAZ	Tarjeta de Identidad	1083874040	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

24	MICHEL XIOMARA ARIAS DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
25	JUAN DAVID RICO CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	3103407868	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
26	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
27	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
28	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
29	MARÍA PAULA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1079174189	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
30	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
31	DANIEL CAMILO GALLEGO PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
32	VANESA MEDINA FORERO	Tarjeta de Identidad	1023875398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
33	JOAN SEBASTIÁN GARCÍA SANTOS	Tarjeta de Identidad	1079175155	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
34	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Tarjeta de Identidad	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
35	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
36	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
37	BRAYAN DAVID GARZÓN LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079173847	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
38	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
39	INYI KATERINE CORTES CASTILLO	Cédula de Ciudadanía	108160304	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
40	KAROL BRIYITH POLANIA LUGO	Tarjeta de Identidad	1077723418	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
41	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1081152344	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
42	MARISOL MOLANO RIVEROS	Cédula de Ciudadanía	55169289	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
43	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
44	ANA MARÍA RAMOS RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1003829123	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	JAIDER STWAR SUSUNAGA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1003808654	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2559349
46	ANA MILENA SÁNCHEZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1192788604	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
47	DARLY SIRLEY VARGAS MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1076502267	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
48	ADRIANA LUCÍA CRUZ FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1003821705	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
49	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

50	LINA LIZETH PÉREZ NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1134089008	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
51	JHON ALEXANDER ESCOBAR BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1079183859	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
52	FRANCY ALEXANDRA LARA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1007499001	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2559350
53	JULIÁN FERNELLY ROJAS LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079186038	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
54	MARÍA ANGELICA TOVAR TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1075792470	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
55	JULIANA SABOGAL CÉSPEDES	Tarjeta de Identidad	1079175431	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
56	JUNIOR STIVEN MEDINA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173785	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2500871
57	LAURA LORENA PÉREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1075790387	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
58	KAREN LORENA SÁNCHEZ HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1193040955	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
59	TANIA VALENTINA PERDOMO LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1003866014	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
60	SHIRLEY DAYANA SILVA VILLANUEVA	Cédula de Ciudadanía	1076982476	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
61	YULIANA TORRES DURAN	Cédula de Ciudadanía	1079173660	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
62	DELIA ESPERANZA NARVÁEZ SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	36089321	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2826411
63	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079174949	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
64	NATALIA LUGO HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1129844280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
65	JONIER STIVEN CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1007503293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
66	YURI KATHERINE RUIZ CAMACHO	Tarjeta de Identidad	1079174961	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2500877
67	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	KAREN VANESA DIAZ MURCIA	Tarjeta de Identidad	1023370701	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
69	YOHAN ANDRÉS MORA ZAMUDIO	Tarjeta de Identidad	1075792471	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
70	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
72	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Tarjeta de Identidad	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
73	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Tarjeta de Identidad	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
74	DANIELA FERNANDA	Cédula de Ciudadanía	1079173933	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709

76	KAREN VANESSA PERDOMO GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1077225520	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
77	OSCAR MEDINA	Tarjeta de Identidad	1079174289	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	2711805
78	LUCIA MONTEALEGRE SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077225640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	BRAYAN DANIEL SANCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
80	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
81	EMILY TRUJILLO YAGUE	Cédula de Ciudadanía	1029880136	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
82	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
83	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
84	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
85	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
86	MABEL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
87	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
88	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Tarjeta de Identidad	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
89	MARÍA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
90	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
91	BRILLITH NATALIA QUINTERO NARANJO	Cédula de Ciudadanía	1003807903	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
92	MARIA CAMILATIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
93	ALEJANDRANUÑEZ MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1083840875	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
94	EMANUELMAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
95	ANA BEATRIZ VALDERRAMA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	51743485	CHOCOLATERIA	2859753
96	ANA VALENTINA HERNANDEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	CHOCOLATERIA	2859753
97	CESAR AUGUSTO DIAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	CHOCOLATERIA	2859753

98	DANIEL ENRIQUE BERNAL RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1013644242	CHOCOLATERIA	2859753
99	EDNA KATERINE CALDERON CLEVES	Cédula de Ciudadanía	1081184025	CHOCOLATERIA	2859753
100	JUAN SEBASTIAN CASANOVA ROJAS	Tarjeta de Identidad	1117233306	CHOCOLATERIA	2859753
101	LAURA SOFIA NAVARRETE SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	CHOCOLATERIA	2859753
102	LUZ DARY CASTRO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1016076569	CHOCOLATERIA	2859753
103	MARIA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	CHOCOLATERIA	2859753
104	SHARICK GISETTE PARRA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1075223814	CHOCOLATERIA	2859753
105	LAURA DEL PILAR PLAZAS ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003807051	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
106	YEISON ANDRES OLIVEROS PIRAGUA	Cédula de Ciudadanía	1003895714	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
107	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896236	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
108	ANGELA NAYHELY VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
109	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
110	KAREN JHULIANA CONDE SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1007396054	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
111	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
112	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
113	EDNA LUCIA ARAGON RESTREPO	Cédula de Ciudadanía	1006503923	TÉCNICO EN BARISMO	2663718
114	MAYERLI SHIRLEY CASTAÑEDA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1109840652	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2500871

Artículo 2°. Notificar la adjudicación de cupos en a los Ciento catorce (114) 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.

RESOLUCIÓN No. 41-01407 DE 2023

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

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

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, **18/10/2023**

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcon

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

Vo.Bo: Marleny Suarez Burgos – Coordinadora (E) de Formación Profesional Integral Firmado digitalmente por Marleny Suarez Burgos

Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz Firmado digitalmente por Esperanza Pascuas Perdomo

Elaboró: Leandra Díaz Díaz – Gestor de apoyos socioeconómicos Firmado digitalmente por Leandra Díaz Díaz

RESOLUCIÓN No. 41-01261 DE 2023

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: V Convocatoria 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- 01509 de 04 de agosto de 2023, y acta de posesión No. 314 de 04 de agosto 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 quinta Convocatoria, para 180 Cupos Internado- Centro de Convivencia, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2023-008922 de 18 de septiembre 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:

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/1Bf6EPSKDru48R3kXv1HWhRbwTRU6XzvMJE2CevLKKrA/edit se enviará a correos y diferentes redes con que dispone el Centro de Formación desde el 18 al 22 de septiembre 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 setenta y nueve (79) 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 V convocatoria Internado - centro de Convivencia, conformado por la Líder de Bienestar Integral al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y los profesionales de Bienestar Integral al Aprendiz, Sandra Lorena Sepúlveda Medina y Sandra Milena Trujillo Barrios, 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 setenta y nueve (79) 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 setenta y nueve (79), no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los setenta y nueve (79) 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	Dayana Marcela Valenzuela Erazo	Cédula de ciudadanía	1007531693	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
2	David Julián Cadena Barrera	Tarjeta de identidad	1079508239	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
3	Laura Vanessa Rodríguez Chimbaco	Cédula de ciudadanía	1079604668	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
4	Mary Luz Aldana Vidarte	Cédula de ciudadanía	1079408547	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
5	José Aldair Quesada Marroquín	Cédula de ciudadanía	1004344511	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
6	Anderson Montes Repizo	Cédula de ciudadanía	1003820268	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
7	Laura Vanessa Triviño Santanilla	Cédula de ciudadanía	1004148888	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
8	Tatiana Graciano	Tarjeta de identidad	1080181815	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
9	José Lisandro Guzmán	Cédula de ciudadanía	1031643701	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
10	Kathalina Cubillos Gómez	Cédula de ciudadanía	1076501257	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
11	Maribel Quintero González	Cédula de ciudadanía	1080180875	Tecnólogo en Gestión de la	2500877

				Producción Agrícola	
12	Óscar Andrés Bonilla Gómez	Cédula de ciudadanía	1004074645	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2500881
13	Jahen Daniela Cardozo Riaños	Cédula de ciudadanía	1075598195	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2559349
14	Claudia Valentina Peña Cuenca	Cédula de ciudadanía	1004157101	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
15	Magaly Jimena Tafur Campos	Cédula de ciudadanía	1079604482	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
16	Dana Camila Borbón Sánchez	Cédula de ciudadanía	1021666797	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
17	Karol Tatiana Castro González	Cédula de ciudadanía	1004089297	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
18	Erick Santiago Cruz Tovar	Cédula de ciudadanía	1004225464	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
19	Laura Daniela Quintero Aya	Cédula de ciudadanía	1007186146	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
20	Carlos Felipe Gasca Niño	Cédula de ciudadanía	1081512595	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
21	Caren Yuliee Camacho Salgado	Cédula de ciudadanía	1030531765	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
22	Nillired Gómez Andrade	Tarjeta de identidad	115943041	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
23	Marilyn Lorena Cubides	Cédula de ciudadanía	1004249799	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
24	Brayan David Prieto Cuellar	Cédula de ciudadanía	1000730077	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
25	Juan David Betancur Pajoy	Cédula de ciudadanía	107591399	Tecnólogo en Acuicultura	2559352
26	Mary Yesenia Triana Toquica	Cédula de ciudadanía	1076982275	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2559366
27	Oscar Eduardo Vargas Embus	Cédula de ciudadanía	1062092046	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366

28	Martha Liliana Illera Silva	Cédula de ciudadanía	1107046329	Técnico en alistamiento de laboratorios de microbiología	2559566
29	Leidi Katherine Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1004063342	Técnico en Pastelería	2619691
30	David Ruiz Garzón	Cédula de ciudadanía	1025140038	Tecnólogo en Gestión de Mercados	2619709
31	Luisa Fernanda Rubiano Mayor	Cédula de ciudadanía	1003810435	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
32	Aryiyeisi Vanessa Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1082130852	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
33	Camilo Alejandro Bustos Aragonéz	Cédula de ciudadanía	1076902034	Tecnólogo en Gestión Agropecuaria	2648650
34	Paula Andrea Marín Molano	Cédula de ciudadanía	1016593735	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
35	Karen Vanessa Londoño Trujillo	Cédula de ciudadanía	1007967477	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
36	María Florangela Jeromito Oino	Tarjeta de identidad	1059764607	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
37	valentina Herrera Ramírez	Cédula de ciudadanía	1003815486	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
38	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de ciudadanía	1003829304	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
39	Yeny Mildred Piñacue	Tarjeta de identidad	1062077354	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
40	Armando Alonso Pinto	Tarjeta de identidad	1054780147	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
41	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de identidad	1077721807	Tecnólogo de Agrobiotecnología	2692358
42	Wendy Alexandra Hernández Charry	Tarjeta de identidad	1075508301	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358

43	Heidy Tatiana Oino Olcunche	Tarjeta de identidad	1061219878	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
44	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de identidad	1129844693	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
45	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de identidad	1075792200	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2692365
46	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de identidad	1084866422	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
47	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de identidad	1076973341	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
48	Luisa Fernanda Bastidas Ramírez	Tarjeta de identidad	1084866424	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
49	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de ciudadanía	1076982285	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
50	Wilmar Perdomo Gaviria	Tarjeta de identidad	1117264011	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
51	Carol Sofía Sánchez Tovar	Tarjeta de identidad	1082802974	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
52	Bleiner Rivillas Lugo	Tarjeta de identidad	1119212560	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
53	Maikol Stiven Vieda Trujillo	Cédula de ciudadanía	1004074805	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
54	Maidy Alejandra Quiñones Trujillo	Tarjeta de identidad	1076904885	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
55	Rafael Santi Cortes Quintero	Cédula de ciudadanía	1079172001	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
56	Karen Lorena Martínez Ardila	Cédula de ciudadanía	1076903627	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
57	Sandy Camila Roa Perdomo	Tarjeta de identidad	1077226338	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
58	María Paz Fajardo Puentes	Tarjeta de identidad	1082214427	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
59	Paula Andrea Cardozo Ladino	Cédula de ciudadanía	1084866380	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843

60	Robinson Ibagué Villegas	Tarjeta de identidad	1080181945	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
61	Juan José Rodríguez Bahamon	Cédula de ciudadanía	1003952304	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
62	Kimberly Ramírez	Cédula de ciudadanía	1004155597	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2750221
63	Diego Andrés Tovar Cabrera.	Tarjeta de identidad	1.075.791.638	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
64	Luz Adriana Vanegas Soto.	Cédula de ciudadanía	1.075.219.020	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
65	Luisa Fernanda Amado Muñoz.	Cédula de ciudadanía	1.033.677.023	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
66	Ingry Yineth Pancho Santiago.	Cédula de ciudadanía	1.002.937.726	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
67	Uldrey Melisa Silva Corredor.	Tarjeta de identidad	1.080.292.080	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
68	Valentina Caicedo Aldana.	Tarjeta de identidad	1.076.511.063	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
69	Andrea Rojas Montaña.	Cédula de ciudadanía	1.075.790.486	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
70	Robert Julián González Ospino.	Tarjeta de identidad	1.085.167.777	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
71	Daniel Camilo Barreto Ospino.	Tarjeta de identidad	1.085.168.027	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
72	Jon Fredy Combe Cuchimba.	Cédula de ciudadanía	1080181735	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
73	Anyi Katerine Cuellar Clavijo	Cédula de ciudadanía	1004155956	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423

74	Esteffani Paola Montaña Olaya	Cédula de ciudadanía	1003819675	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
75	Laura Valentina Perdomo Polania	Cédula de ciudadanía	1106362230	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
76	Lisbeth Dayann López	Cédula de ciudadanía	1007503323	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
77	Santiago Roa Rubiano	Cédula de ciudadanía	1003818356	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
78	Jhomair Angel Fernandez	Cédula de ciudadanía	1004156820	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826433
79	Jerlin Mauricio Rivera Sanches	Cédula de ciudadanía	1002952427	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826433

Que los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

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

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

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

RESOLUCIÓN No. 41-01261 DE 2023

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

Que la verificación, de cumplimiento y asignación del beneficio del cupo de Internado- Centro de Convivencia, se establece mediante acta No. 002 de septiembre de 2023, suscrita por los integrantes y participantes del comité de calificación, la cual hace parte integral del acto administrativo.

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

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1°. Que se adjudica setenta y nueve (79) cupos según resolución de la V Convocatoria Internado – Centro de Convivencia 2023, según el acta No. 002 de septiembre de 2023 del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices de acuerdo con la siguiente relación:

No.	Nombres y apellidos del aprendiz	Documento de Identidad	Número de documento de identidad	Programa de formación	Número de ficha
1	Dayana Marcela Valenzuela Erazo	Cédula de ciudadanía	1007531693	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
2	David Julián Cadena Barrera	Tarjeta de identidad	1079508239	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
3	Laura Vanessa Rodríguez Chimbaco	Cédula de ciudadanía	1079604668	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
4	Mary Luz Aldana Vidarte	Cédula de ciudadanía	1079408547	Tecnólogo en Desarrollo de Software	2500871
5	José Aldair Quesada Marroquín	Cédula de ciudadanía	1004344511	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
6	Anderson Montes Repizo	Cédula de ciudadanía	1003820268	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
7	Laura Vanessa Triviño Santanilla	Cédula de ciudadanía	1004148888	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
8	Tatiana Graciano	Tarjeta de identidad	1080181815	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
9	José Lisandro Guzmán	Cédula de ciudadanía	1031643701	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
10	Kathalina Cubillos Gómez	Cédula de ciudadanía	1076501257	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877
11	Maribel Quintero González	Cédula de ciudadanía	1080180875	Tecnólogo en Gestión de la Producción Agrícola	2500877

12	Óscar Andrés Bonilla Gómez	Cédula de ciudadanía	1004074645	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2500881
13	Jahen Daniela Cardozo Riaños	Cédula de ciudadanía	1075598195	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2559349
14	Claudia Valentina Peña Cuenca	Cédula de ciudadanía	1004157101	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
15	Magaly Jimena Tafur Campos	Cédula de ciudadanía	1079604482	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
16	Dana Camila Borbón Sánchez	Cédula de ciudadanía	1021666797	Tecnólogo en Gestión de Recursos Naturales	2559350
17	Karol Tatiana Castro González	Cédula de ciudadanía	1004089297	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
18	Erick Santiago Cruz Tovar	Cédula de ciudadanía	1004225464	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
19	Laura Daniela Quintero Aya	Cédula de ciudadanía	1007186146	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
20	Carlos Felipe Gasca Niño	Cédula de ciudadanía	1081512595	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
21	Caren Yuliee Camacho Salgado	Cédula de ciudadanía	1030531765	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
22	Nillired Gómez Andrade	Tarjeta de identidad	115943041	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
23	Marilyn Lorena Cubides	Cédula de ciudadanía	1004249799	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
24	Brayan David Prieto Cuellar	Cédula de ciudadanía	1000730077	Tecnólogo en Producción Ganadera	2559351
25	Juan David Betancur Pajoy	Cédula de ciudadanía	107591399	Tecnólogo en Acuicultura	2559352
26	Mary Yesenia Triana Toquica	Cédula de ciudadanía	1076982275	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2559366
27	Oscar Eduardo Vargas Embus	Cédula de ciudadanía	1062092046	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2559366
28	Martha Liliana Illera Silva	Cédula de ciudadanía	1107046329	Técnico en alistamiento de laboratorios de microbiología	2559566
29	Leidi Katherine Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1004063342	Técnico en Pastelería	2619691
30	David Ruiz Garzón	Cédula de ciudadanía	1025140038	Tecnólogo en Gestión de Mercados	2619709
31	Luisa Fernanda Rubiano Mayor	Cédula de ciudadanía	1003810435	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
32	Aryiyeisi Vanessa Camacho Falla	Cédula de ciudadanía	1082130852	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2648650
33	Camilo Alejandro Bustos Aragonéz	Cédula de ciudadanía	1076902034	Tecnólogo en Gestión Agropecuaria	2648650
34	Paula Andrea Marín Molano	Cédula de ciudadanía	1016593735	Tecnólogo en Gestión Integrada de la	2671906

				Calidad, Medio Ambiente.	
35	Karen Vanessa Londoño Trujillo	Cédula de ciudadanía	1007967477	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
36	María Florangela Jeromito Oino	Tarjeta de identidad	1059764607	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
37	valentina Herrera Ramírez	Cédula de ciudadanía	1003815486	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
38	Luz Angela Yineth Calderón Ninco	Cédula de ciudadanía	1003829304	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
39	Yeny Mildred Piñacue	Tarjeta de identidad	1062077354	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2671906
40	Armando Alonso Pinto	Tarjeta de identidad	1054780147	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
41	María Paubla Torres Hernández	Tarjeta de identidad	1077721807	Tecnólogo de Agrobiotecnología	2692358
42	Wendy Alexandra Hernández Charry	Tarjeta de identidad	1075508301	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
43	Heidy Tatiana Oino Olcunche	Tarjeta de identidad	1061219878	Tecnólogo en Agrobiotecnología	2692358
44	Karen Dayana Vásquez Sánchez	Tarjeta de identidad	1129844693	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
45	Farid Steven Ospina Medina	Tarjeta de identidad	1075792200	Tecnólogo en Gestión Empresarial	2692365
46	Jhulian Loreny Cleves Capaz	Tarjeta de identidad	1084866422	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
47	Sara Valentina Pastuso Collazos	Tarjeta de identidad	1076973341	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
48	Luisa Fernanda Bastidas Ramírez	Tarjeta de identidad	1084866424	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
49	Johan Stiven Murcia Hernández	Cédula de ciudadanía	1076982285	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
50	Wilmar Perdomo Gaviria	Tarjeta de identidad	1117264011	Tecnólogo en Gestión Agroempresarial	2692365
51	Carol Sofía Sánchez Tovar	Tarjeta de identidad	1082802974	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
52	Bleiner Rivillas Lugo	Tarjeta de identidad	1119212560	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366

53	Maikol Stiven Vieda Trujillo	Cédula de ciudadanía	1004074805	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
54	Maidy Alejandra Quiñones Trujillo	Tarjeta de identidad	1076904885	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
55	Rafael Santi Cortes Quintero	Cédula de ciudadanía	1079172001	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
56	Karen Lorena Martínez Ardila	Cédula de ciudadanía	1076903627	Tecnólogo en Producción Ganadera	2692366
57	Sandy Camila Roa Perdomo	Tarjeta de identidad	1077226338	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
58	María Paz Fajardo Puentes	Tarjeta de identidad	1082214427	Técnico en Monitoreo Ambiental	2711805
59	Paula Andrea Cardozo Ladino	Cédula de ciudadanía	1084866380	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
60	Robinson Ibagué Villegas	Tarjeta de identidad	1080181945	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
61	Juan José Rodríguez Bahamon	Cédula de ciudadanía	1003952304	Operario Manejo de la Producción Pecuaria	2711843
62	Kimberly Ramírez	Cédula de ciudadanía	1004155597	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2750221
63	Diego Andrés Tovar Cabrera.	Tarjeta de identidad	1.075.791.638	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
64	Luz Adriana Vanegas Soto.	Cédula de ciudadanía	1.075.219.020	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
65	Luisa Fernanda Amado Muñoz.	Cédula de ciudadanía	1.033.677.023	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
66	Ingry Yineth Pancho Santiago.	Cédula de ciudadanía	1.002.937.726	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
67	Uldrey Melisa Silva Corredor.	Tarjeta de identidad	1.080.292.080	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
68	Valentina Caicedo Aldana.	Tarjeta de identidad	1.076.511.063	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
69	Andrea Rojas Montaña.	Cédula de ciudadanía	1.075.790.486	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
70	Robert Julián González Ospino.	Tarjeta de identidad	1.085.167.777	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
71	Daniel Camilo Barreto Ospino.	Tarjeta de identidad	1.085.168.027	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603

72	Jon Fredy Combe Cuchimba.	Cédula de ciudadanía	1080181735	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
73	Anyi Katerine Cuellar Clavijo	Cédula de ciudadanía	1004155956	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
74	Esteffani Paola Montaña Olaya	Cédula de ciudadanía	1003819675	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
75	Laura Valentina Perdomo Polania	Cédula de ciudadanía	1106362230	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
76	Lisbeth Dayann López	Cédula de ciudadanía	1007503323	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
77	Santiago Roa Rubiano	Cédula de ciudadanía	1003818356	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826423
78	Jhomair Angel Fernandez	Cédula de ciudadanía	1004156820	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826433
79	Jerlin Mauricio Rivera Sanches	Cédula de ciudadanía	1002952427	Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente.	2826433

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, 27 de septiembre de 2023

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcon

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora Centro de Formación Agroindustrial
Subdirectora Centro

Vo.Bo: Lina Marcela Trujillo Osso - Coordinadora de Formación Profesional Integral
Firmado digitalmente por Lina Marcela Trujillo Osso
Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz
Elaboró: Sandra Milena Trujillo Barrios

RESOLUCIÓN No. 41-00789 **DE 2023**

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: IV Convocatoria 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".

- 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. 41-2-2023-005602 de 06 de julio 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 06 al 09 de julio 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 trece (13) 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 IV convocatoria Internado - centro de Convivencia, conformado por la Líder de Bienestar Integral al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y los profesionales de Bienestar Integral al Aprendiz y Sandra Milena Trujillo Barrios, 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 trece (13) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

RESOLUCIÓN No. 41-00789 **DE 2023**

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

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 trece (13) aprendices, no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los trece (13) 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	Diego Andrés Tovar Cabrera.	T.I.	1.075.791.638	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
2	Andrea Rojas Montaña.	C.C	1.075.790.486	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
3	Luz Adriana Vanegas Soto.	C.C.	1.075.219.020	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
4	Robert Julián González Ospino.	T.I	1.085.167.777	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
5	Daniel Camilo Barreto Ospino.	T.I.	1.085.168.027	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
6	Oscar Yimi Laguna Cuenca.	C.C.	1.004.494.171	Tecnólogo Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente, seguridad y salud Ocupacional.	2500885
7	Luisa Fernanda Amado Muñoz.	C.C.	1.033.677.023	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
8	Yulieth Vanessa Males Prada.	T.I.	1.079.535.035	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
9	Ingry Yineth Pancho Santiago.	C.C.	1.002.937.726	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
10	Luz Angela Yineth Calderón Ninco.	C.C.	1.003.829.304	Tecnólogo Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente, seguridad y salud Ocupacional.	2671906
11	Uldrey Melisa Silva Corredor.	T.I.	1.080.292.080	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
12	Valentina Caicedo Aldana.	T.I	1.076.511.063	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
13	Jon Fredy Combe Cuchimba.		1080181735	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603

Que los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

1. Suscribir acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes establecidos en la convocatoria.
2. Cumplir con las actividades de su proceso formativo manteniendo buen desempeño.

3. Informar por escrito al subdirector de Centro su decisión de renunciar voluntariamente al apoyo, cuando así suceda.
4. Informar oportunamente si deja de cumplir con alguno de los requisitos que lo habilitaron para inscribirse en la convocatoria.
5. Participar en mínimo un taller mensual que se programe en el marco de la ejecución del plan de acción de bienestar al aprendiz
6. Cumplir el manual de convivencia adoptado por el Centro de formación para el internado.
7. Hacer uso adecuado del apoyo asignado según el propósito de este.

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

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

Que la verificación, de cumplimiento y asignación del beneficio del cupo de Internado- Centro de Convivencia, se establece mediante acta No. 002 de julio 09 de 2023, suscrita por los integrantes y participantes del comité de calificación, la cual hace parte integral del acto administrativo.

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

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1°. Que se adjudica trece (13) cupos según resolución de la IV Convocatoria Internado – Centro de Convivencia 2023, según el acta No. 002 de julio 09 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	Diego Andrés Tovar Cabrera.	T.I.	1.075.791.638	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
2	Andrea Rojas Montaña.	C.C	1.075.790.486	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
3	Luz Adriana Vanegas Soto.	C.C.	1.075.219.020	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
4	Robert Julián González Ospino.	T.I	1.085.167.777	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
5	Daniel Camilo Barreto Ospino.	T.I.	1.085.168.027	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603
6	Oscar Yimi Laguna Cuenca.	C.C.	1.004.494.171	Tecnólogo Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente, seguridad y salud Ocupacional.	2500885

RESOLUCIÓN No. 41-00789 **DE 2023**

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

7	Luisa Fernanda Amado Muñoz.	C.C.	1.033.677.023	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
8	Yulieth Vanessa Males Prada.	T.I.	1.079.535.035	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
9	Ingry Yineth Pancho Santiago.	C.C.	1.002.937.726	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
10	Luz Angela Yineth Calderón Ninco.	C.C.	1.003.829.304	Tecnólogo Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente, seguridad y salud Ocupacional.	2671906
11	Uldrey Melisa Silva Corredor.	T.I.	1.080.292.080	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
12	Valentina Caicedo Aldana.	T.I	1.076.511.063	Tecnólogos Gestión de la Producción Agrícola	2774575
13	Jon Fredy Combe Cuchimba.		1080181735	Tecnólogo de la Producción Agropecuaria Ecológica	2774603

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, el : 11/07/2023.

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcon

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora Centro de Formación Agroindustrial
Subdirectora Centro

Vo.Bo: Lina Marcela Trujillo Osso - Coordinadora de Formación Profesional Integral
Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar Integral al Aprendiz
Elaboró: Sandra Milena Trujillo Barrios.

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
2023-11	2023-11	315889165	9458990074	I	2023/12/04	2023/12/04	BANCO DAVIVIENDA	0	$314,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	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
2023-11	2023-11	315889165	9458990074	I	2023/12/04	2023/12/04	BANCO DAVIVIENDA	0	$314,300

RESUMEN DE PAGO

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

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
2023-11	2023-12	315854359	9459958147	E	2023/12/04	2023/12/04	BANCO DAVIVIENDA	0	$3,321,300

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	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (8 Afiliados)																							**$8,614,667**	**$1,378,400**			**$8,614,667**	**$1,076,900**			**$8,614,667**	**$344,600**			**$8,614,667**		**$90,600**		**$8,614,667**	**$430,800**		**$3,321,300**
Centro de Trabajo: 0522 (8 Afiliados)																							**$8,614,667**	**$1,378,400**			**$8,614,667**	**$1,076,900**			**$8,614,667**	**$344,600**			**$8,614,667**		**$90,600**		**$8,614,667**	**$430,800**		**$3,321,300**
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (8 Afiliados)																							**$8,614,667**	**$1,378,400**			**$8,614,667**	**$1,076,900**			**$8,614,667**	**$344,600**			**$8,614,667**		**$90,600**		**$8,614,667**	**$430,800**		**$3,321,300**
1	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
2	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
3	CC	36306285	GUERRERO ANGELA																		25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS005	30	$1,160,000	$145,000	CCF32	30	$1,160,000	$46,400	14-23	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$1,160,000	$58,000	No	$447,200
4	CC	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
5	CC	83117139	ORDOÑEZ ILDEFONSO																		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	80115450	TRUJILLO JOSE	X																	230301	4	$154,667	$24,800	EPS017	4	$154,667	$19,400	CCF32	4	$154,667	$6,200	14-23	4	$154,667	1.044%	$1,700	4	$154,667	$7,800	No	$59,900
7	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
8	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(8)**																				$8,614,667	$1,378,400			$8,614,667	$1,076,900			$8,614,667	$344,600			$8,614,667		$90,600		$8,614,667	$430,800		$3,321,300

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
2023-11	2023-12	315854359	9459958147	E	2023/12/04	2023/12/04	BANCO DAVIVIENDA	0	$3,321,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				8	$1,378,400	$0	$0	$1,378,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$556,800	$0	$0	$556,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$821,600	$0	$0	$821,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$90,600	$0	$0	$90,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	8	$90,600	$0	$0	$90,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$344,600	$0	$0	$344,600
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	8	$344,600	$0	$0	$344,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				8	$1,076,900	$0	$0	$1,076,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$19,400	$0	$0	$19,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$290,000	$0	$0	$290,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$767,500	$0	$0	$767,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$258,500	$0	$0	$258,500
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	8	$258,500	$0	$0	$258,500
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$172,300	$0	$0	$172,300
SENA	PASENA	899,999,034	1	8	$172,300	$0	$0	$172,300
TOTAL				**8**	**$3,321,300**	**$0**	**$0**	**$3,321,300**

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 noviembre al 15 de diciembre de 2023, la siguiente prestación de servicios de Alimentación:

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno aprendiz 100%	2.620	$ 5.700	$ 14.934.000
Desayuno aprendiz 50%	663	$ 2.800	$ 1.856.400
Almuerzo aprendiz 100%	4.829	$ 10.900	$ 52.636.100
Almuerzo aprendiz 70%	1.925	$ 7.600	$ 14.630.000
Cena aprendiz 100%	1.853	$ 7.000	$ 12.971.000
Cena Aprendiz 50%	461	$ 3.500	$ 1.613.500
TOTAL			**$ 98.641.000**

Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total
Desayuno trabajador oficial	53	$ 4.800	$ 254.400
Almuerzo trabajador oficial	65	$ 9.200	$ 598.000
TOTAL			**$ 852.400**

TOTAL FACTURA	**$ 99.493.400**

SON: NOVENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 99.493.400) M/CTE.

Campoalegre, 18 de diciembre de 2023

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Líder Bienestar

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

F-CAL6

VERSION 01
NOV 2023

MES: 15 DE NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

AÑO: 2023

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
					COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA							COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA			
16/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	2 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	2PPM	7	C	C	C	C	C		
17/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	3 PPM	7.3	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	2.1 PPM	8	C	C	C	C	C		
18/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	2PPM	7	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	2.5 PPM	7.8	C	C	C	C	C		
19/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	2.5 PPM	7.8	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	2.1 PPM	8	C	C	C	C	C		
20/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	2.1 PPM	8	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	2 PPM	7.9	C	C	C	C	C		
21/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	2 PPM	7.9	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	3 PPM	7.2	C	C	C	C	C		
22/11/2023	7:AM	TANQUE AEREO	3 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE AEREO	2.2 PPM	7.1	C	C	C	C	C		
23/11/2023	7:AM	LAVA MANOS INTERNO	2.2 PPM	7.1	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS INTERNO	2 PPM	7.4	C	C	C	C	C		
24/11/2023	7:AM	LAVA MANOS INTERNO	2 PPM	7.4	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS INTERNO	2.3 PPM	7.5	C	C	C	C	C		
25/11/2023	7:AM	LAVA MANOS INTERNO	2.3 PPM	7.5	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS INTERNO	3 PPM	7.9	C	C	C	C	C		
26/11/2023	7:AM	LAVA MANOS INTERNO	3 PPM	7.9	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS INTERNO	2PPM	7	C	C	C	C	C		
27/11/2023	7:AM	LAVA MANOS INTERNO	2 PPM	7.1	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS INTERNO	2.5 PPM	7.8	C	C	C	C	C		
28/11/2023	7:AM	LAVA MANOS INTERNO	2.1 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS INTERNO	2.1 PPM	8	C	C	C	C	C		
29/11/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2.8 PPM	7.9	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	2.1 PPM	7.1	C	C	C	C	C		
30/11/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2.8 PPM	8	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	3 PPM	7	C	C	C	C	C		
1/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	2.8PPM	7	C	C	C	C	C		
2/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2.5 PPM	7.8	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	3 PPM	7.2	C	C	C	C	C		
3/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2 PPM	7.3	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	2 PPM	7.4	C	C	C	C	C		
4/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	3 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	2.3 PPM	7.2	C	C	C	C	C		
5/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	2.1 PPM	7.1	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	3 PPM	7.9	C	C	C	C	C		
6/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	3 PPM	7	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	2 PPM	7.3	C	C	C	C	C		
7/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	2.8PPM	7	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	3 PPM	7.2	C	C	C	C	C		
8/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	3 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	2.1 PPM	7.1	C	C	C	C	C		
9/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	2 PPM	7.4	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	3 PPM	7	C	C	C	C	C		
10/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	2.3 PPM	7.2	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	2.8PPM	7	C	C	C	C	C		
11/12/2023	7:AM	LAVA MANOS	3 PPM	7.9	C	C	C	C			04:00 p. m.	LAVA MANOS	3 PPM	7.2	C	C	C	C	C		
12/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2.9 PPM	7.1	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	2 PPM	7.4	C	C	C	C	C		
13/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2 PPM	7.3	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	2.3 PPM	7.2	C	C	C	C	C		
14/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	3 PPM	7.9	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	3 PPM	7.9	C	C	C	C	C		
15/12/2023	7:AM	TANQUE INTERNO	2.3 PPM	7.8	C	C	C	C			04:00 p. m.	TANQUE INTERNO	2.9 PPM	7.1	C	C	C	C	C		

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)
Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operación
NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)
Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operacion

OBSERVACIONES

Edwin Tronco Cardona.

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Powered by CamScanner

Cdbg	CONTROL DE CAPACITACION	F-C004 VERSION 01 NOV 2023

TEMA DE LA CAPACITACION:		ESTABLECIMIENTO:	
CAPACITADOR:		OPERADOR:	
HORA INICIO:		HORA FINAL:	
FECHA DE CAPACITACION:		FORMA DE EVALUACION:	

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	TURNO	FIRMA
GLADYS CERQUERA	36147801	COMPLETO	
JHON BEDOYA	7693972	COMPLETO	
KAREN TRUJILLO	1007704742	COMPLETO	
MARIA JURLET TRUJILLOS	1.079.175.951	COMPLETO	
JENNY BEATRIZ GIRALDO	1.079.172.354	COMPLETO	
LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR	1.079.182.387	COMPLETO	
GUSTAVO AVILA	1.003.335.350	COMPLETO	
JENNYDFER MARTINEZ REDONDO	1.004.062.858	COMPLETO	
FELISA CASTRO	55.156.864	COMPLETO	
ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	83.117.139		

Oscar Truco Chavez
CAPACITADOR

Gladys Cerquera. Dr Bedoya
ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

	CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN	F-C002 VERSION 01 NOV 2023

FECHA : MES: 15 NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
17
3,6
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C +/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo** ~~DEL 00 AL 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
NOV 2023

FECHA : MES: 15 NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
17
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE, ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

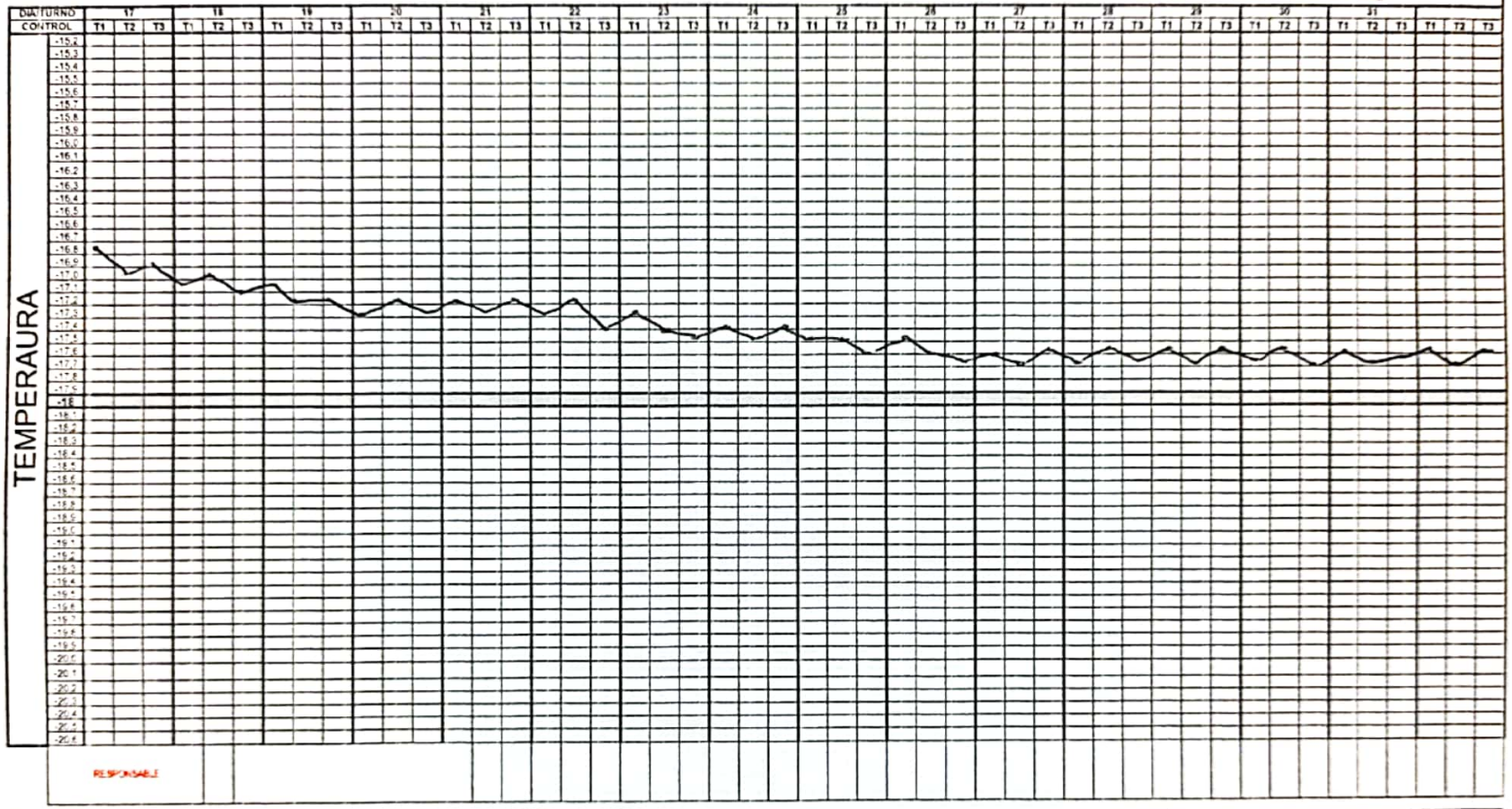
Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 30 NOVIEMBRE**

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Cdbg	**CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION**	F-C003 VERSION 01 NOV 2023

FECHA : MES: 15 NO IEMBRE AL 15 DICIEMBRE



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA, LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

Cdbg	**CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION**	F-C003 VERSION 01 NOV 2023

FECHA : MES: 15 NO IEMBRE AL 15 DICIEMBRE

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-15.2 -15.3 -15.4 -15.5 -15.6 -15.7 -15.8 -15.9 -16.0 -16.1 -16.2 -16.3 -16.4 -16.5 -16.6 -16.7 -16.8 -16.9 -17.0 -17.1 -17.2 -17.3 -17.4 -17.5 -17.6 -17.7 -17.8 -17.9 **-18** -18.1 -18.2 -18.3 -18.4 -18.5 -18.6 -18.7 -18.8 -18.9 -19.0 -19.1 -19.2 -19.3 -19.4 -19.5 -19.6 -19.7 -19.8 -19.9 -20.0 -20.1 -20.2 -20.3 -20.4 -20.5 -20.6

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

Cdbg	CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS	F-C001 VERSION 01 NOV 2023

FECHA: 15 DE NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

NOMBRE COMPLETO	MARQUE CON UNA (X P)																	OBSERVACIONES
	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC
GLADYS CERQUERA	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
JHON BEDOYA	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓	
KAREN TRUJILLO	✓		✓		✓		✓				✓	✓		✓			✓	
MARIA JURLET TRUJILLOS	✓		✓		✓		✓				✓	✓		✓			✓	
JENNY BEATRIZ GIRALDO	✓		✓		✓		✓				✓	✓		✓			✓	
LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR	✓		✓		✓		✓				✓	✓		✓			✓	
GUSTAVO AVILA	✓		✓		✓		✓		✓			✓				✓	✓	
JENNYDFER MARTINEZ REDONDO	✓		✓		✓		✓					✓		✓			✓	
FELISA CASTRO	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓	
ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓	

Edwin Tronco Chaves

RESPONSABLE

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

F-LD004-1
VERSION 01
NOV 2023

MES: 15 DE NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

DIA	AMBIENTE ASPERSIÓN HORA 1	AMBIENTE ASPERSIÓN HORA 2	AMBIENTE ASPERSIÓN HORA 3	AMBIENTE CONCENTRACIÓN	AMBIENTE DESINFECTANTE	AREAS DETERGENTE	AREAS CONCENTRACIÓN	AREAS DESINFECTANTE	AREAS CONCENTRACIÓN	EQUIPOS Y UTENSILIOS DETERGENTE	EQUIPOS Y UTENSILIOS CONCENTRACIÓN	EQUIPOS Y UTENSILIOS DESINFECTANTE	EQUIPOS Y UTENSILIOS CONCENTRACIÓN	CANASTILLAS, ESTIBAS Y FONDOS DETERGENTE	CANASTILLAS, ESTIBAS Y FONDOS CONCENTRACIÓN	CANASTILLAS, ESTIBAS Y FONDOS DESINFECTANTE	CANASTILLAS, ESTIBAS Y FONDOS CONCENTRACIÓN	QUIEN PREPARÓ	TIRILLA DIFICULTANTE	RESPONSABLE
16	6: am	10:am	4:pm																	
17	6: am	10:am	4:pm	Hipoclorito sodico concentrado 0.15% S-LSO	Yodan industrial			Hipoclorito Sodico	4 %					Yodan Industrial	4 %	Hipoclorito Sodico		Edwin Tronco		Edwin Tronco
18	6: am	10:am	4:pm	Yodan industrial	Yodan industrial													Edwin Tronco		Edwin Tronco
19	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
20	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
21	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
22	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
23	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
24	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
25	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
26	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
27	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
28	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
29	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
30	6: am	10:am	4:pm			Yodan industrial	1%	Hipoclorito sodico concentrado	1%									Edwin Tronco		Edwin Tronco
31	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
1	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
2	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
3	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
4	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
5	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
6	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
7	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
8	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
9	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
10	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
11	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
12	6: am	10:am	4:pm															Edwin Tronco		Edwin Tronco
13	6: am	10:am	4:pm																	
14	6: am	10:am	4:pm																	
15	6: am	10:am	4:pm																	

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

NOTA: En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

Edwin Tronco Chaux.
FIRMA ENCARGADO

Powered by CamScanner

	CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS	F-LD005 VERSION 01 NOV 2023

MES: 15 DE NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS ESTIBAS			CLASIFICACIÓN	TIRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	ROTULADAS	MARCADAS				
16	7: am	23	10:am	10	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
17	7: am	23	10:am	6	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
18	7: am	20	10:am	8	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
19	7: am	19	10:am	9	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
20	7: am	18	10:am	12	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
21	7: am	20	10:am	11	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
22	7: am	24	10:am	8	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
23	7: am	24	10:am	7	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
24	7: am	25	10:am	6	4:pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
25	7: am	24	10:am	8	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
26	7: am	21	10:am	9	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
27	7: am	20	10:am	8	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
28	7: am	20	10:am	10	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
29	7: am	24	10:am	12	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
30	7: am	21	10:am	8	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
31	7: am	23	10:am	11	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
1	7: am	19	10:am	12	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
2	7: am	24	10:am	8	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
3	7: am	23	10:am	7	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
4	7: am	24	10:am	9	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
5	7: am	25	10:am	7	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
6	7: am	18	10:am	6	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
7	7: am	17	10:am	9	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
8	7: am	20	10:am	12	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
9	7: am	23	10:am	17	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
10	7: am	24	10:am	9	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
11	7: am	25	10:am	7	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
12	7: am	21	10:am	8	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
13	7: am	21	10:am	5	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
14	7: am	17	10:am	6	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
15	7: am	16	10:am	8	4:pm	4	C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Powered by CamScanner

	CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS	F-LD004 VERSION 01 NOV 2023

MES: 15 DE NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

Día	Hora	ESCALERAS	BAÑOS	VESTIERES Y LOKERS	LUMINARIAS	AREA DE VENTILACION	RECEPCION MATERIA PRIMA/ DESPACHO	AREA 2do PISO SI APLICA	AREA DE PREALISTAMIENTO	AREA DE ELABORACION	AREA DE ENSAMBLE	AREA DE LAVADO	AREA DE PRODUCTO TERMINADO	AREA DE ALMACENAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	N°	EQUIPO DE CONGELACION	N°	CUARTO FRIO	N°	CUARTO CONGELACION	N°	TRAMPAS	INST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	PISOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS EN DESUSO	AREA DE OFICINAS	AREA DE ELEMENTOS LED	TECHO	ACRILICOS	SHUT DE BASURAS	DOBLE CHOQUE	TRILLA DOBLE DE CHOQUE	RESPONSABLE
16	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
17	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
18	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
19	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
20	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
21	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
22	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
23	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
24	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
25	6:AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
26	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
27	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
28	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
29	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
30	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
31	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
1	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
2	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
3	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
4	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
5	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
6	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
7	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
8	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
9	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
10	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
11	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
12	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
13	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
14	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco
15	7: AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edwin Tronco

OBSERVACIONES _____

Edwin Tronco CARDOZ

FIRMA ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

F-LD003
VERSION 01
NOV 2023

MES: 15 DE NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

Día	Hora	Hidrolavadora	Extintores	Carros transportadores	Canastillas	Marmita	Caldera	Pela-papa	Equipo de medición	Difusores	Procesador de alimentos	Lavamanos operarios	Cortinas	Bandeja asadora de sobreponer	I	Secadores	Sarten Basculante	Licuadora industrial	Licuadora no industrial	Refrigerador	Congelador	Tanque de Agua	Dispensador Jabón-Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
16	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		
17	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
18	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
19	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
20	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
21	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
22	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
23	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
24	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
25	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
26	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
27	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
28	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
29	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
30	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
1	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
2	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
3	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
4	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
5	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
6	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
7	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
8	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
9	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
10	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
11	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
12	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
13	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
14	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
15	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		
16	6:AM	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C		

OBSERVACIONES

EDWIN FRANCO CHAVEZ
ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	F-LD002 VERSION 01 NOV 2023

MES

BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
1	16/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2	17/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
3	18/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4	19/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
5	20/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6	21/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
7	22/11/2023	06:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
8	23/11/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
9	24/11/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
10	25/11/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
11	26/11/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
12	27/11/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
13	28/11/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
14	29/11/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
15	30/11/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
16	1/12/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
17	2/12/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
18	3/12/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
19	4/12/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
20	5/12/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
21	6/12/2023	04:00 p. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
22	7/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
23	8/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
24	9/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
25	10/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
26	11/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
27	12/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
28	13/12/2023	07:30 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
29	14/12/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN
30	15/12/2023	10:00 a. m.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		EDWIN FRANCO
31																

CONVENCIONES: CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NO APLICA (NA)

NOTA: Este formato debe ser diligenciado al inicio de la operación. En la columna Dosis de choque, indicar el dia de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el dia que realice el plan de choque. En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

Edwin Franco Chaux

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

	CRONOGRAMA DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS QUIMICOS	F-P010
		VERSION 01 NOV 2023
		AÑO 2023

MES	PRODUCTO A UTILIZAR	ÁREA					
		AMBIENTE	SUPERFICIES EN GENERAL: PAREDES, PISOS Y TECHOS – CUARTOS FRIOS	CANASTILLAS, ESTIBAS, CANECAS, TRAMPA GRASA Y CUARTO DE RESIDUOS	EQUIPOS Y UTENSILIOS	DESINFECCION DE MANOS	ALIMENTOS Y EMPAQUES
ABRIL	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
MAYO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JUNIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JULIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
AGOSTO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
SEPTIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
OCTUBRE	DESINFECTANTE		Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario	hipoclorito sodio	amonio cuaternario	hipoclorito de sodio
	LIMPIADOR	NA	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA	amonio cuaternario	Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario	hipoclorito sodio	amonio cuaternario
NOVIEMBRE	DESINFECTANTE		Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario	hipoclorito sodio	amonio cuaternario	hipoclorito de sodio
	LIMPIADOR	NA	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA	amonio cuaternario	Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario	hipoclorito sodio	amonio cuaternario
DICIEMBRE	DESINFECTANTE		Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario	hipoclorito sodio	amonio cuaternario	hipoclorito sodio
	LIMPIADOR	NA	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial	Jabón industrial
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA	amonio cuaternario	Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario	Hipoclorito de sodio	amonio cuaternario

Edwin Franco Chocue
ELABORO

Yadi Cogora de Bedoya
ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg	CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS	F-P004 VERSION 01 NOV 2023

MES: 15 NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
16/11/2023	X	2	X	2					X	10		Edwin Tinoco
17/11/2023	X	3	X	2					X	12		Edwin Tinoco
18/11/2023	X	1	X	2					X	12		Edwin Tinoco
19/11/2023	X	2	X	1					X	11		Edwin Tinoco
20/11/2023	X	4	X	2					X	12		Edwin Tinoco
21/11/2023	X	2	X	1					X	10		Edwin Tinoco
22/11/2023	X	3	X	2					X	11		Edwin Tinoco
23/11/2023	X	2	X	2					X	12		Edwin Tinoco
24/11/2023	X	4	X	2					X	10		Edwin Tinoco
25/11/2023	X	2	X	2					X	12		Edwin Tinoco

Edwin Tinoco Gracia

ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

Cdbg	CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS	F-P004 VERSION 01 NOV 2023
		MES: 15 NOVIEMBRE AL 15 DICIEMBRE

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
16/10/2023	X	2	X	2					X	10		Edwin Turcios
17/10/2023	X	3	X	2					X	12		Edwin Turcios
18/10/2023	X	1	X	2					X	12		Edwin Turcios
19/10/2023	X	2	X	1					X	11		Edwin Turcios
20/10/2023	X	4	X	2					X	12		Edwin Turcios
21/10/2023	X	2	X	1					X	10		Edwin Turcios
22/10/2023	X	3	X	2					X	11		Edwin Turcios
23/10/2023	X	2	X	2					X	12		Edwin Turcios
24/10/2023	X	4	X	2					X	10		Edwin Turcios
25/10/2023	X	2	X	2					X	12		Edwin Turcios

Edwin Turcios Chevez

ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

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 dieciocho (18) de diciembre de 2023 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T

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

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 NEIVA CENTRO
Categoría:	A

La presente certificación se expide a solicitud del(de la) interesado(a) en Bogotá para QUIEN INTERESE, a los 19 días del mes de diciembre 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.

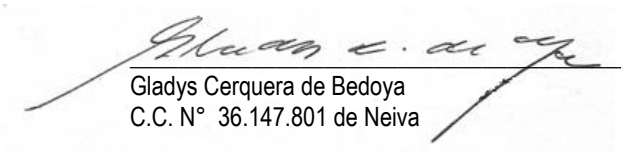
Cordialmente,

Gerencia de Afiliaciones
Nueva EPS S.A

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 dieciocho (18) días del mes de diciembre de dos mil veintitrés (2023).



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

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 16 de noviembre al 15 de diciembre 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	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	CHEFF
4	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	36.157.534	MARIA JOVA TRUJILLO	AUXILIAR COCINA
7	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	AUXILIAR ASEO

Dado en Campoalegre, 18 de diciembre 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 noviembre al 15 de diciembre de 2023.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento, a dieciocho (18) de diciembre 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 dieciocho (18) de diciembre de 2023 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CONTADOR T.P 58181-T





CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Lider en Gestion de la Inocuidad Alimentaria

Auditor Interno ISO 22000:2018

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLETH TRUJILLO C.C 1.079.175.951

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS NIT 36147801-6

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.



Se expide a los 15 días del mes de febrero de 2023 en la Ciudad de Neiva- Huila.

Carlos Andres Mendez Garcia

Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

E-Mail: ingenierosstcarlos@outlook.com Celular 3023328683

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO

MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 923-
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 21/07/2023 **Examén N°:** 2023/0092
Nombre del Paciente: MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO **N° Documento:** CC 1079175951 **Edad:** 39 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocéfalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 4-5 x C
Levaduras: +
Almidón: +
Grasas:
Flora Bacteriana: Normal

Hematies: x C
A. Grasos:
Moco:
F. Vegetales: +
F. Musculares: +

Atentamente;

Isabel Cuellar
Bacterióloga
Universidad Surcolombiana Neiva
Registro No. 0336

BACTERIOLOGA

Powered by CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO

MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 923-
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 21/07/2023 **Examén N°:** 2023/0093
Nombre del Paciente: ILDE ALFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL **N° Documento:** CC 83117139 **Edad:** 42 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocéfalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos:	3-4 x C	Hematies:	x C
Levaduras:	+	A. Grasos:	
Almidón:	+	Moco:	
Grasas:	+	F. Vegetales:	+
Flora Bacteriana:	Normal	F. Musculares:	+

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacteriologa
Universidad Nacional de Colombia
Registro No. 0956

BACTERIOLOGA

Powered by CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 923-
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 19/07/2023 **Examén N°:** 2023/0091
Nombre del Paciente: KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO **N° Documento:** CC 1007704741 **Edad:** 23 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocéfalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 2-4 x C
Levaduras: +
Almidón: +
Grasas: +
Flora Bacteriana: Normal

Hematies: x C
A. Grasos:
Moco:
F. Vegetales:
F. Musculares: +

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Universidad
BACTERIOLOGA

"TRABAJAMOS POR LA SALUD Y CUMPLIMIENTO"

Powered by CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO

MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 923-
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 19/07/2023 **Examén N°:** 2023/0089
Nombre del Paciente: LEIDY KATHERINE CASTRO CORREDOR **N° Documento:** CC 1079182387 **Edad:** 29 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocéfalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 3-4 x C
Levaduras: +
Almidón: +
Grasas: +
Flora Bacteriana: Normal
Hematies: x C
A. Grasos:
Moco:
F. Vegetales: +
F. Musculares:

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacteriologa
Universidad Surcolombiana

BACTERIOLOGA

"TRABAJAMOS CON CALIDAD Y CUMPLIMIENTO"

y Hora de Impresión: 19-jul-23 07:29 p.m.

Powered by CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO

MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 923-
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 19/07/2023 **Examén N°:** 2023/0088
Nombre del Paciente: YENI BEATRIZ GIRALDO TORRES **N° Documento:** CC 1079172354 **Edad:** 38 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocéfalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos:	4-5 x C	Hematies:	x C
Levaduras:	+	A. Grasos:	
Almidón:	+	Moco:	
Grasas:	+	F. Vegetales:	
Flora Bacteriana:	Normal	F. Musculares:	+

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Universidad Católica de Manizales
BACTERIOLOGA

"TRABAJAMOS CON CALIDAD Y CUMPLIMIENTO"

Powered by CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO

MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 923-
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 19/07/2023 **Examén N°:** 2023/0090
Nombre del Paciente: YENIFER MARTINEZ PERDOMO **N° Documento:** CC 1079178268 **Edad:** 35 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocéfalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos:	4-5 x C	Hematies:	x C
Levaduras:	+	A. Grasos:	
Almidón:	+	Moco:	
Grasas:	+	F. Vegetales:	+
Flora Bacteriana:	Normal	F. Musculares:	+

entamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacterióloga
Universidad Católica de Manizales

BACTERIOLOGA

"TRABAJAMOS CON CALIDAD Y CUMPLIMIENTO"

Powered by CamScanner

CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Lider en Gestion de la Inocuidad Alimentaria

Auditor Interno ISO 22000:2018

CERTIFICA QUE:

IDEFONSO ESQUIVEL ORDOÑEZ C.C 83.117.139

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS NIT 36147801-6

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.



Se expide a los 15 días del mes de febrero de 2023 en la Ciudad de Neiva- Huila.

Carlos Andres Mendez Garcia

Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

E-Mail: ingenierosstcarlos@outlook.com Celular 3023328683

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:

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

Fumigaciones maxiplaga,s Center Solution

SOLUCIONES Integrales Operativas

CERTIFICADO N° 0411

RAZON SOCIAL: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT: 36147801-6
DIRECCION: CARRERA 48 # 6 - 159 CON SANTORINI - BARRIO IPANEMA
TEL:
FECHA: DICIEMBRE - 09 - 2023
CEL: 320 411 3279
PLACA:

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

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

VALIDO	MARZO - 09 - 2024

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.

Fumigaciones maxiplaga,s Center Solution

NIT. 1.075.257.997-5

TECNICO APLICADOR

LA EMPRESA

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

maxiplagas@gmail.com

Fumigaciones maxiplagas Center Solution	**REGISTRO DE ACTIVIDADES**	**CÓDIGO:** MXP-ORG-SST-001 **VERSIÓN:** 001 **FECHA:** 13 Octubre 2022 PÁGINA 1 DE 1	FECHA: DÍA 09 / MES 12 / 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		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	ANTIPEST				Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion		Gorgojos	Ratas	K-OTHRINE SC	X 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	X 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						Azoteas	Camiones	Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo
aspersion	Monitoreo		Cucarachas	Palomillas	RASTOP	X					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	x.DE 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 MENDOZA

SANTIAGO CAMACHO

Fumigaciones maxiplagas Center Solution
NIT. 1.075.257.997-5

HORA DE ENTRADA :
HORA DE SALIDA :

FIRMA: José Trujillo
CC: 80 115.458

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


STIHL
STIHL
HONOR X8a
100MP Ultra Camera


STIHL
STIHL
HONOR X8a
100MP Ultra Camera


HONOR X8a
100MP Ultra Camera


SALIDA DE
EMERGENCIA
STIHL
STIHL
HONOR X8a
100MP Ultra Camera


STIHL
STIHL
HONOR X8a
100MP Ultra Camera


STIHL
STIHL
HONOR X8a
100MP Ultra Camera


HONOR X8a
100MP Ultra Camera

CERTIFICADO

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

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de noviembre de 2023:

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

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

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los cuatro (4) días de diciembre de 2023.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

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

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	

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

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**