



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 recibió a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÓN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila, por el periodo comprendido entre el 16 de febrero al 11 de marzo de 2024, 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 \$ 533.529.905

Valor a
cancelar : \$ 39.464.500

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC175 2024 por \$ 39.464.500

Distribución Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911610, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02, ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES \$ 0,00

Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911642, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02, ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES \$ 39.464.500

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 15 días de marzo de 2024, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Supervisor Asignado



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL 16 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO DE 2024	
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:	QUINIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS (\$533.529.905) MCTE.
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 FINAL POR EJECUCIÓN PRESUPUESTAL	11 de marzo 2024
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS (\$375.526.532)
VALOR TOTAL:	QUINIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS (\$533.529.905) MCTE.



ADICION No. 01	CIENTO VEINTINUEVE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHO PESOS (\$129.774.308) MCTE
ADICION No. 02	VEINTIOCHO MILLONES DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL SESENTA Y CINCO PESOS (\$28.229.065) MCTE.
FORMA DE PAGO:	<p>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</p>



	NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3- 2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021.
--	--

OBSERVACIONES

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
a.El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación	8	El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro.
b. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal b. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal - Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los	8	Cumple



<p>horarios de atención. - Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. - Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. - Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. - El personal que preste el servicio de atención al público deberá contar con el esquema de vacunación covid-19 completo, mínimo de dos dosis, de conformidad a la circular No. 003 12 de enero de 2022, emitida por el Ministerio del Trabajo.</p>		
<p>c. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.</p>	Cumple	si
<p>d. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades)</p>	Cumple con el objetivo	Cumple
<p>e. El contratista deberá presentar al inicio de la ejecución contractual, el protocolo de bioseguridad específico junto con los registros de socialización y soportes de entrega de los elementos de bioseguridad.</p>	Cumple	Cumple
<p>f. Dar aplicación efectiva al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 establecido por el Ministerio De Salud y Protección Social de acuerdo con la resolución</p>	N.A	



555 de 2023 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labore. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.		
<p>g. El contratista deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. h. El contratista deber entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. De igual forma, deber aportar las evidencias del desarrollo del plan de capacitaciones (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013</p> <p>NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria</p>	Cumple con el objetivo	
<p>k. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.</p>	Cumple	. De conformidad



<p>l. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista. m. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación</p>	<p>Se realizó la inducción de Seguridad y salud en el trabajo por parte del Centro de Formación Agroindustrial al personal del contrato no. CO1.PCCNTR.50 77132</p>	
<p>14. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mínimos de EPP para su reposición.</p>	<p>Cumple</p>	<p>Cumple de conformidad</p>



n. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	X	Cumple
ñ. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. o Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto	X	Cumple
o Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato. o. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del documento "DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA)	X	Cumple
p El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	X	Cumple de conformidad
q. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos	X	N/A
r. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019	X	Cumple de conformidad
s. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final.	X	Cumple de conformidad
t. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.	N/A	Cumple de conformidad
u. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	X	Cumple de conformidad
w. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	X	Cumple de conformidad
x. Implementar un adecuado programa de control de plagas.		



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

dd. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.	Cumple	De conformidad con lo que solicita el supervisor
ee. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: • Almacenamiento de Productos Químicos • Implementos para la higienización • Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) • Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) • Implementar un adecuado programa de control de plagas		Cumple de conformidad
ff Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos.		Cumple de conformidad
gg Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie.		Cumple de conformidad
hh Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante		Cumple de conformidad
II En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.		Cumple de conformidad
jj Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato		Cumple de conformidad
kk Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo con los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.		Cumple de conformidad

ll Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio		Cumple de conformidad
mm. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.		. Cumple de conformidad
oo. Carne y productos cárnicos: El contratista deberá presentar • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.		Cumple de conformidad
pp. El contratista deberá presentar ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA		Cumple de conformidad
qq. El contratista deberá presentar Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos		Cumple de conformidad
rr. El contratista deberá presentar Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente		Cumple de conformidad

RACIONES AL MES

Desayuno 100%	968	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno 50%	0	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo 100%	1669	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato

Almuerzo 70%	1373	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 100%	760	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Cena Aprendiz 50%	0	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Desayuno T.O. 85%	0	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato
Almuerzo T.O 85%	0	Se cumple de conformidad con lo establecido en el contrato

EJECUCIÓN:

VALOR CONTRATO						533.529.905	
FECHA CORTE	NRO FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO CONTRATO	PORCENTAJE EJECUCIÓN	EJECUCIÓN FISICA	
					FINANCIERA	No. de días ejecutados	%
15/06/2023	GC155	41.401.600	41.401.600	334.124.932	11,00	30	N. A
15/08/2023	GC158	58.553.400	99.955.000	275.571.532	24,00	60	N. A
15/09/2023	GC161	74.947.000	174.902.000	200.624.532	46,58	90	N. A
15/10/2023	GC168	62.866.500	237.768.500	137.758.032	63,32	120	N. A
15/11/2023	GC170	73.777.600	311.546.100	193.754.740	61,66	150	N. A
15/12/2023	GC171	99.493.400	411.039.500	122.490.405	77,04	180	N.A.
15/01/2024	GC172	17.630.400	428.669.900	104.860.005	80,34	210	N.A.
15/02/2024	GC174	65.358.000	494.027.900	39.502.005	92,59	240	N.A.
11/03/2024	GC175	39.464.500	533.492.400	37.505	99,99	265	N.A.

• CUMPLIMIENTO

TIPO DE AMPARO	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
CUMPLIMIENTO	CHU-100001880 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/31-07-2024	\$ 106.705.981
PRESTACIONES SOCIALES	CHU-100001880 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/31/03/2027	\$ 26.676.495,25
CALIDAD DEL SERVICIO	CHU-100001880 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/30-09-2024	\$ 106.705.981

• RESPONSABILIDAD CIVIL

TIPO DE AMPARO	No. de póliza Compañía Aseguradora	Vigencia de la póliza	Valor asegurado
AMPARO BASICO	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	15-06-2023/31-03-2024	\$ 116.000.000
PATRONAL	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	03-03-2023/31-03-2024	\$ 69.600.000
CONTRATISTA Y SUBCONTRATISTA	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	03-03-2023/31-03-2024	\$ 69.600.000
VEHICULO PROPIOS Y NO PROPIOS	CHU-100000319 SEGUROS MUNDIAL	03-03-2023/31-03-2024	\$ 69.600.000

INFORMACIÓN 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 disponen los objetivos estratégicos, los objetivos operativos los cuales establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar que se hacen visibles a través de diferentes estrategias.

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 de la convocatoria 01 del 2024, para el tercer trimestre "Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I 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 y los del internado centro de convivencia.

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, “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 Guía 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. No tenga condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC y 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

Grupos de aprendices del segundo trimestre 2023.

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

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.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA







Spa Casumbon

Campoalegre 15 de marzo de 2024

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Supervisora contrato

CUENTA DEL 16 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO DE 2024 APRENDICES						
FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENAS	
	100%	50%	100%	70%	100%	50%
viernes, 16 de febrero de 2024	25	0	25	0		0
sábado, 17 de febrero de 2024	25	0	25	0		0
domingo, 18 de febrero de 2024	25	0	25	0		0
lunes, 19 de febrero de 2024	28	0	85	32	28	0
martes, 20 de febrero de 2024	28	0	121	45	28	0
miércoles, 21 de febrero de 2024	28	0	121	44	28	0
jueves, 22 de febrero de 2024	28	0	121	46	28	0
viernes, 23 de febrero de 2024	52	0	135	52	52	0
sábado, 24 de febrero de 2024	48	0	134	64	48	0
domingo, 25 de febrero de 2024	25	0	39	0	39	0
lunes, 26 de febrero de 2024	25	0	20	0	48	0
martes, 27 de febrero de 2024	98	0	121	0	35	0
miércoles, 28 de febrero de 2024	98	0	121	0	46	0
jueves, 29 de febrero de 2024	98	0	121	55	114	0
viernes, 1 de marzo de 2024	98	0	47	45	120	0
sábado, 2 de marzo de 2024	2	0	40	2	2	0
domingo, 3 de marzo de 2024	2	0	30	2	2	0
lunes, 4 de marzo de 2024	15	0	35	35	15	0
martes, 5 de marzo de 2024	15	0	6	34	15	0
miércoles, 6 de marzo de 2024	14	0	5	34	15	0
jueves, 7 de marzo de 2024	15	0	52	177	15	0
viernes, 8 de marzo de 2024	13	0	49	210	15	0
sábado, 9 de marzo de 2024	15	0	56	145	15	0
domingo, 10 de marzo de 2024	15	0	68	175	15	0
lunes, 11 de marzo de 2024	133	0	67	176	37	0
SUBTOTAL	968	-	1.669	1.373	760	-
Descripción del Suministro como Apoyo Alimenticio	Cantidad	Precio Un.	Total			
Desayuno aprendiz 50%	0	\$ 2.800	\$ 0			
Desayuno aprendiz 100%	968	\$ 5.700	\$ 5.517.600			
Almuerzo aprendiz 70%	1.373	\$ 7.600	\$ 10.434.800			
Almuerzo aprendiz 100%	1.669	\$ 10.900	\$ 18.192.100			
Cena aprendiz 100%	760	\$ 7.000	\$ 5.320.000			
Cena Aprendiz 50%	0	\$ 3.500	\$ 0			
TOTAL FACTURA			\$ 39.464.500			

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 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 artículo 27 decreto 249 de 2004, en la Resolución No. 1- 012220 del 03 de noviembre de 2023, y acta de posesión No. 484 del 03 de noviembre 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, modificadorio 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 No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, 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 séptima Convocatoria, para 300 Cupos de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2024-000111 del 23 de enero de 2024, la cual hace parte integral de esta resolución, donde se estableció 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/1FAIpQLSe8cMj5t2QY55SrxmP9j_GmYD2q-nimbz-WG9IMPTrxnLL7aw/viewform o en el link corto <https://bit.ly/3u6tt3s> que enviará el grupo de Bienestar

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

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 23 de enero de 2024 hasta el 25 de enero de 2024 a las 12:00 m, incluyendo los soportes solicitados.

Nota: En el asunto se debe indicar: Octava Convocatoria Apoyo de Alimentación 2024, Adjuntar la carpeta, la cual debe tener el nombre del aprendiz, el número de ficha del programa y los archivos deben presentarse en formato PDF, por separado y con el nombre correspondiente de cada uno.

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

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

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

1. Formulario socioeconómico V7 firmado, este documento es obligatorio. Descargar el formato en: bit.ly/3K7lwAH
2. Declaración juramentada (últimas dos páginas de Formulario socioeconómico), diligenciar si aplica algunos de los criterios especificados en el formato.
3. Certificado Sisben (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 doscientos noventa y un (291) inscripciones de aprendices, de acuerdo con la siguiente relación:

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA
1	JESÚS DAVID DAZA	Cédula de Ciudadanía	1007106090	TECNÓLOGO EN PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
2	JULIAN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1083874040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
3	ADOLFO BUSTOS CASTAÑO	Cédula de Ciudadanía	1081160912	TECNÓLOGO PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2066863
4	MARIZA LOSADA PEÑA	Cédula de Ciudadanía	55111195	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
5	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1079173524	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
6	NICOLAS ALDANA SANTANA	Cédula de Ciudadanía	1081152058	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
7	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
8	JUAN DAVID GUERRERO	Cédula de Ciudadanía	1079172349	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
9	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
10	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
11	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	Cédula de Ciudadanía	1000325954	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
12	JOSÉ GABRIEL DUSSÁN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
13	MIGUEL ANGEL MENDOZA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1000578739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
14	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
15	YULISA MONTELEGRE LASSO	Cédula de Ciudadanía	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
16	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1007704695	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
17	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

18	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1007503214	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
19	VALENTINA ROJAS FRANCO	Tarjeta de Identidad	1079174842	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
20	ALEXANDER USMA GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1004416288	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
21	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	Cédula de Ciudadanía	1014245532	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
22	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
23	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	Tarjeta de Identidad	1076905894	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
24	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
25	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
26	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
27	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079534535	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
28	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
29	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174810	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
30	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	Cédula de Ciudadanía	1079175018	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
31	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
32	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079175165	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
33	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075792560	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
34	FARID STEVEN OSPINA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1075792200	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
35	CLAUDIA ELENA LINARES MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
36	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1077226093	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
37	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
38	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	Cédula de Ciudadanía	1079174449	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
39	DANIEL YESID RONDON	Tarjeta de Identidad	1034399775	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
40	ZAIDY NATALIA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173110	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
41	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1082802945	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
42	MIGUEL ANDRES ANGEL REINA	Cédula de Ciudadanía	1075225772	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
43	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1076904198	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692365
44	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499296	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
45	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
46	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZÓN	Cédula de Ciudadanía	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
47	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	Cédula de Ciudadanía	1079172591	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
48	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
49	ELIAN DANIEL PATIÑO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079174678	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
50	MICHEL XIOMARA ARIAS DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
51	JOSÉ FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
52	LUNA MARISOL GUTIÉRREZ GUAPACHA	Cédula de Ciudadanía	1059696329	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
53	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
54	JUAN DAVID RUBIANO GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1077721251	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
55	MARÍA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1076502134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

56	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
57	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
58	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079172346	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
59	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
60	MABEL GESCENIA ROSERO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
61	HELEN LORENA PINEDA RADA	Cédula de Ciudadanía	1082215235	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
62	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
63	BRAYAN DANIEL SÁNCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
64	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1129844570	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
65	MARÍA CAMILA TIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
66	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
67	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Tarjeta de Identidad	1007289096	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
69	ANGI VALENTINA VARGAS LEON	Cédula de Ciudadanía	1003951770	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
70	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
72	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
73	MARIA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
74	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
75	EMANUEL MAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
76	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
77	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1081153247	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
78	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	EISLEANE ROJAS RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
80	VANESA MEDINA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1023875398	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

81	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1003896236	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
82	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Cédula de Ciudadanía	1079174949	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
83	LUCIA MONTEALEGRE SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077225640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
84	ANGELA NAYHELI VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
85	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
86	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
87	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
88	MAICOL STIVEN QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
89	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
90	DANNA LIZETH PÉREZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1079604392	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
91	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Tarjeta de Identidad	1079175437	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
92	YULIETH XIOMARA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079175497	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847382
93	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1076905279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
94	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
95	DAYANNA MARCELA CASTRO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1011084501	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
96	SAMY ALEXANDRA SANCHEZ LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1076501972	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
97	ANTONIO JOSÉ SILVA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1076903613	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
98	JUAN MANUEL TOVAR BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1032362835	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
99	SEBASTIAN CUELLAR RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1077225648	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
100	PAULA ANDREA ROA ARANGO	Cédula de Ciudadanía	1075792106	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
101	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
102	NICOLLE ANDREA RAMIREZ QUINA	Cédula de Ciudadanía	1079174300	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
103	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
104	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
105	IGNACIO CHILITO SABI	Cédula de Ciudadanía	1081153350	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
106	MAURO SUÁREZ ARIZA	Cédula de Ciudadanía	1075791126	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
107	MARÍA JOSÉ CHALA ESQUIVEL	Cédula de Ciudadanía	1079604202	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
108	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
109	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1116914471	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
110	MARÍA ALEJANDRA TOVAR LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1193206327	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
111	LAURA YISSETH MONTENEGRO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079176287	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
112	JESUS DAVID AYALA	Cédula de Ciudadanía	1003896364	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

113	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
114	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
115	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
116	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
117	LEONEL ZUÑIGA ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081161222	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
118	YULIETH XIOMARA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079175497	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
119	ALEX FRANK CHAMBO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1084868883	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
120	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
121	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1076983310	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
122	JAIDER STIVEN MOLINA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1075538628	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
123	YEFERSON CORDOBA CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1079175153	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
124	KEVIN FERNANDO MUÑOZ CÁLIZ	Tarjeta de Identidad	1084922918	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
125	JUAN DAVID RICAURTE HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075221515	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
126	KAREN YICETH BUSTOS NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1077224659	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
127	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
128	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
129	JORGE ENRIQUE MURCIA GOMÉZ	Cédula de Ciudadanía	1007178974	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
130	DUVAN FELIPE TRUJILLO LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1079174055	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
131	MARYORY SOLÍS LLANOS	Tarjeta de Identidad	1076592884	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
132	JUAN ESTEBAN MEJÍA CALDERON	Cédula de Ciudadanía	1003952221	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
133	SARA HERNÁNDEZ PATIÑO	Tarjeta de Identidad	1079175116	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
134	MARÍA ALEJANDRA PENAGOS MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077224957	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
135	JHON FREDDY HERRERA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1079186404	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
136	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
137	DAYANA MATTÁ GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
138	DANIEL CAMILO GALLEGÓ PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
139	MARÍA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
140	LAURA SOFÍA NAVARRETE SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
141	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584334	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
142	CÉSAR AUGUSTO DÍAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
143	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
144	DANIEL PEREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
145	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
146	MIGUEL ANDRÉS FAJARDO POLANIA	Tarjeta de Identidad	1109187149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
147	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
148	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
149	JULIAN FERNANDO PERDOMO SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802470	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
150	ALVARO ROJAS GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1083884845	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
151	JHOAN SEBASTINA MORERNO ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1029881263	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
152	ALEX DAVID SÁNCHEZ NARVAEZ	Tarjeta de Identidad	1079176237	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

153	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
154	KERLY LIZETH GAITAN MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598757	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
155	MAICOL STIVEN SOLANO GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079175085	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
156	JOHAN FELIPE HURTADO LOSADA	Tarjeta de Identidad	1079176327	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
157	MARIA JULIETH CORTES PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896332	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
158	ZAIRA MICHELL WALLEES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
159	FRANCISCO JAVIER VIDAL POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1004062443	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
160	YEFERSON STEVEN QUESADA LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1007179595	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
161	WILSON CAMILO PERDOMO PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1011097484	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
162	ANYELA LOSADA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1079174331	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
163	RAMÓN OSPINA CHAVARRO	Tarjeta de Identidad	1079176629	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
164	DANIEL FELIPE MARTINEZ PLAZA	Tarjeta de Identidad	1029881736	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
165	JULIAN STIVEN CANACUE BELTRAN	Tarjeta de Identidad	1076905843	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
166	MARÍA FERNANDA PERDOMO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076500304	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
167	PIEDAD RAMIREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
168	MARICEC CUTIVA LEGUIZAMO	Cédula de Ciudadanía	1004224781	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
169	LIZETH SOFIA CABIEDES CHAVEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173512	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
170	JUAN SEBASTIAN MONTOYA BONILLA	Tarjeta de Identidad	1088829084	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
171	ANGELA DAYANA YUNDA SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	1003812924	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
172	MAIA ISABELA RAMÍREZ PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1077228202	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
173	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
174	JUAN SEBASTIAN GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
175	EDITH YOHANA OSORIO GALEANO	Cédula de Ciudadanía	1004225220	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
176	KAREN YIZETH VERGARA YARA	Cédula de Ciudadanía	1004063330	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
177	JHONNY ALEXANDER	Cédula de Ciudadanía	1077722803	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
178	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

179	SANTIAGO GIRON GUZMAN	Tarjeta de Identidad	1076905903	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
180	SERGIO ENRIQUE ROJAS MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1138274334	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
181	JUAN DAVID QUINTERO GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1075794161	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
182	HEYDERMAN JULIÁN CUELLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
183	MARÍA MERCEDES PERDOMO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1075210434	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
184	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
185	SALOMÉ MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1092457312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
186	JUAN JOSÉ RAMÍREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062611	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
187	ELKIN ALEXANDER ZAMBRANO CHACÓN	Tarjeta de Identidad	1082214717	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
188	SEBASTIÁN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
189	LUIS EDUARDO LIZCANO BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1033763013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
190	KEVIN SCHMIDT SEGURA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1075791376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
191	DANNA SOFIA GUERRERO	Tarjeta de Identidad	1083838887	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
192	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	TÉCNICO EN CONSERVACION DE RECURSOS NATURALES	2875558
193	ANGELICA MARÍA MURCIA CORTES	Tarjeta de Identidad	1076503022	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
194	ALAN ESTEBAN ESTRADA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1144212459	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
195	LUIS ALEJANDRO FALLA MOLINA	Tarjeta de Identidad	1075803451	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
196	EVA TATIANA ZUÑIGA VALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1117809338	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
197	YORMAN ANDRES QUINTERO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1083838687	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
198	JOSÉ ALFREDO SUAZA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1083838082	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
199	JOSÉ HERNANDO BARRETO GAITA	Cédula de Ciudadanía	1075209311	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
200	YANDRY VALENTINA ORTIZ CHAMBO	Tarjeta de Identidad	1075792901	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
201	MARIANA CADENA MARQUIN	Tarjeta de Identidad	1029880558	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
202	JUAN CARLOS HERRERA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1007179591	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
203	YULIAN ALEJANDRO	Cédula de Ciudadanía	1079173976	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
204	NORMA CONSTANZA NAVARRO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1075322664	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
205	VALENTINA MELO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1000213554	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
206	NANCY CRISTINA LUNA LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1005678173	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
207	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Tarjeta de Identidad	1029880640	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
208	MAIDY PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1076983311	TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS	2826433
209	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
210	AURA CRISTINA YUSTRE CASTAÑO	Tarjeta de Identidad	1118364777	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
211	DIANA KATHERINE SIERRA RIVERA	Tarjeta de Identidad	1113861210	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
212	YEIMY LORENA GARCÍA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1116914084	TÉCNICO EN PRODUCCIÓN PECUARIA	2875561
213	LAURA XIMENA RODRÍGUEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175627	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
214	AILETH YILENA EMBUS CAPAZ	Tarjeta de Identidad	1084866731	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

215	BREYNER LEANDRO CARDOZO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1075598596	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
216	DIEGO FERNANDO ALVAREZ OYOLA	Cédula de Ciudadanía	1075791669	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
217	KEVIN FABIÁN MURCIA CARRILLO	Tarjeta de Identidad	1075540143	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
218	CRISTHIAN DAVID CASTAÑEDA FONSECA	Tarjeta de Identidad	1079175436	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
219	WENDY CAMILA IPUZ CONDE	Tarjeta de Identidad	1075793987	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
220	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
221	DANA JULIETH FINDICUE RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1080182002	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
222	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Tarjeta de Identidad	1029880595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
223	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
224	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
225	WUENDI BRIYID SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1075226233	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
226	VALERI JULIETH CORTÉS SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1076905833	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
227	YURY ALEJANDRA ROCHA BURGOS	Tarjeta de Identidad	1079176631	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
228	KAROL LIZETH SOLANO TOLEDO	Tarjeta de Identidad	1076503037	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
229	VICTOR MANUEL GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1082802892	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
230	ANGELICA MOSQUERA REYES	Tarjeta de Identidad	1082803810	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
231	FAIBER ANDRÉS GARCÍA MORALES	Tarjeta de Identidad	1030549092	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
232	YASMIN LANCHEROS OLAYA	Tarjeta de Identidad	1076983362	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
233	YEISON ANDRÉS TOLEDO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079176350	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
234	JUAN MIGUEL CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1081401461	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
235	KATHERINE CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079176155	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
236	YURLEY CARABALI TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1117267692	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
237	JHON WILFER DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1080291393	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
238	JUAN DIEGO SUAREZ SANDOVAL	Tarjeta de Identidad	1076905382	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
239	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
240	VALERIN SÁNCHEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1077227629	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
241	LORENA GONZÁLEZ MONTAÑA	Tarjeta de Identidad	1080291928	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
242	YENSI NATALIA TOVAR TOVAR	Tarjeta de Identidad	1029880762	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
243	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
244	LAURA SOFÍA CHAVARRO CALVO	Tarjeta de Identidad	1079176688	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
245	TALIA MILDRE NIETO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174617	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
246	JADUER ELIAN LOAIZA IBATA	Tarjeta de Identidad	1109412892	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
247	JUAN DAVID LIZCANO OSTOS	Cédula de Ciudadanía	1007179776	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

248	NATALIA LAVAO BUSTOS	Tarjeta de Identidad	1083838626	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
249	ANYI ALEJANDRA PERDOMO DUSSAN	Tarjeta de Identidad	1080291756	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
250	BRAYAN ESTEBAN QUIÑONEZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1075235332	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
251	JUAN MANUEL CONTA ZAMUDIO	Cédula de Ciudadanía	1022322122	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
252	CAROL DAYANA QUIMBAYA GUZMAN	Cédula de Ciudadanía	1082802718	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
253	MAICOL ESTIBEN CABRERA URRIGO	Tarjeta de Identidad	1077857033	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
254	MARÍA ANGEL VARGAS SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
255	ZAIRA ALEJANDRA SUAREZ VALDERRAMA	Tarjeta de Identidad	1083838786	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
256	BREINER ANDRÉS RODRÍGUEZ BÁEZ	Tarjeta de Identidad	1077723461	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
257	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
258	FREIMAR ESPITIA VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077227238	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
259	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Tarjeta de Identidad	1039683816	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
260	RENÉ CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
261	FRANCY MARCELA MORENO BATA	Cédula de Ciudadanía	1119210956	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
262	ANDRES FELIPE CHIMBACO MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1012345442	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
263	ESNEIDER TRUJILLO ROA	Tarjeta de Identidad	1075794043	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
264	EMMANUEL FERNANDO CEDIEL BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1079389100	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
265	YORMI ARLEY PEREZ SOLORZANO	Tarjeta de Identidad	1042211529	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
266	GERALDINE FIERRO SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175843	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
267	LUISFER FUENTES MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1083838175	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
268	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1077228360	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
269	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
270	JUAN DAVID CANGREJO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076502014	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
271	LAURA MICHELLE PERDOMO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079176912	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
272	NICOLÁS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
273	ARLEY MONROY ORTEGA	Tarjeta de Identidad	1076983963	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
274	KELY MARIA GARCÍA BELEÑO	Cédula de Ciudadanía	1064709079	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
275	YULY NATALIA FARFAN RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1029641519	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
276	JUAN ESTEBAN NINCO MONJE	Cédula de Ciudadanía	1075216987	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
277	DANNA SOFÍA SÁNCHEZ DÍAZ	Tarjeta de Identidad	1079176266	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
278	DEIMAR GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079174469	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
279	ALDEMAR MONTENEGRO YARA	Tarjeta de Identidad	1079176666	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
280	PABLO CESAR BUITRAGO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079173032	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
281	YEISON ALBEIRO MARÍN DURÁN	Tarjeta de Identidad	1075793788	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
282	DANIEL STIVEN SÁNCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
283	YULEIDY GARZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
284	ARON DANIEL AGUDELO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174159	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
285	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
286	YONY JAVIER PEREZ TIMOTE	Cédula de Ciudadanía	1079174115	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
287	CRISTIAN CAMILO MUÑOZ VALLEJO	Tarjeta de Identidad	1075792846	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

288	JHILMAR LOSADA LEGUIZAMO	Tarjeta de Identidad	1076905284	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
289	JOHAN ALEXIS BRAND TORRES	Tarjeta de Identidad	1081401640	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
290	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Tarjeta de Identidad	1134009011	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
291	BREINER ESTEBAN SANCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697

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 séptima convocatoria de apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, conformado por la líder de Bienestar al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo, la Profesional en Psicología Yury Mauren Toledo Peña de bienestar al aprendiz 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 Siete (07) aprendices, no cumplen los requisitos por tener contrato de aprendizaje, lineamiento establecido de la I convocatoria 2024:

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	DOCUMENTO	NÚMERO DE FICHA
1	JOSÉ FRANCISCO MUÑOZ TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079183953	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
2	JUAN DAVID RUBIANO GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1077721251	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
3	MABEL GESCENIA ROSERO RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174074	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
4	MIGUEL ÁNGEL MENDOZA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1000578739	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
5	LUCIA MONTEALEGRE SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077225640	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
6	KAREN YICETH BUSTOS NARVÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1077224659	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2847386
7	YULISA MONTEALEGRE LASSO	Cédula de Ciudadanía	1083838131	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709

Que, una vez revisado los documentos y novedades presentadas, se evidencia que se presentaron doscientos (283) aprendices inscritos que cumplen los requisitos de la convocatoria.

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO	NÚMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA
1	JESÚS DAVID DAZA	Cédula de Ciudadanía	1007106090	2449382	TECNÓLOGO EN PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
2	JULIAN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1083874040	2500871	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
3	ADOLFO BUSTOS CASTAÑO	Cédula de Ciudadanía	1081160912	2066863	TECNÓLOGO PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2066863
4	MARIZA LOSADA PEÑA	Cédula de Ciudadanía	55111195	2619691	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
5	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1079173524	2711843	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
6	NICOLAS ALDANA SANTANA	Cédula de Ciudadanía	1081152058	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

7	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
8	JUAN DAVID GUERRERO	Cédula de Ciudadanía	1079172349	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
9	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
10	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
11	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	Cédula de Ciudadanía	1000325954	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
12	JOSÉ GABRIEL DUSSÁN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152375	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
13	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
14	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1007704695	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
15	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152376	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
16	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1007503214	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
17	VALENTINA ROJAS FRANCO	Tarjeta de Identidad	1079174842	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
18	ALEXANDER USMA GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1004416288	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
19	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	Cédula de Ciudadanía	1014245532	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
20	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
21	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	Tarjeta de Identidad	1076905894	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
22	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
23	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
24	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
25	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079534535	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
26	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
27	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174810	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
28	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	Cédula de Ciudadanía	1079175018	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
29	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
30	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079175165	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
31	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075792560	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
32	FARID STEVEN OSPINA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1075792200	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
33	CLAUDIA ELENA LINARES MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1076904938	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
34	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1077226093	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

35	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982285	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
36	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	Cédula de Ciudadanía	1079174449	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
37	DANIEL YESID RONDON	Tarjeta de Identidad	1034399775	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
38	ZAIDY NATALIA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173110	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
39	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1082802945	2692366	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
40	MIGUEL ANDRES ANGEL REINA	Cédula de Ciudadanía	1075225772	2692366	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
41	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1076904198	2692365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692365
42	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499296	2750221	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
43	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
44	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZÓN	Cédula de Ciudadanía	1193073235	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
45	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	Cédula de Ciudadanía	1079172591	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
46	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	2774575	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
47	ELIAN DANIEL PATIÑO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079174678	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
48	MICHEL XIOMARA ARIAS DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
49	LUNA MARISOL GUTIÉRREZ GUAPACHA	Cédula de Ciudadanía	1059696329	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
50	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
51	MARÍA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1076502134	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
52	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
53	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
54	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079172346	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
55	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
56	HELEN LORENA PINEDA RADA	Cédula de Ciudadanía	1082215235	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
57	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
58	BRAYAN DANIEL SÁNCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
59	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1129844570	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
60	MARÍA CAMILA TIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
61	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
62	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

63	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Tarjeta de Identidad	1007289096	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
64	ANGI VALENTINA VARGAS LEON	Cédula de Ciudadanía	1003951770	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
65	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
66	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
67	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	MARIA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
69	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
70	EMANUEL MAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
72	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1081153247	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
73	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
74	EISLEANE ROJAS RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	VANESA MEDINA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1023875398	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
76	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1003896236	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
77	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Cédula de Ciudadanía	1079174949	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
78	ANGELA NAYHELI VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
80	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
81	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

82	MAICOL STIVEN QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1075224802	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
83	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
84	DANNA LIZETH PÉREZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1079604392	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
85	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Tarjeta de Identidad	1079175437	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
86	YULIETH XIOMARA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079175497	2847382	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847382
87	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1076905279	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
88	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
89	DAYANNA MARCELA CASTRO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1011084501	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
90	SAMY ALEXANDRA SANCHEZ LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1076501972	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
91	ANTONIO JOSÉ SILVA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1076903613	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
92	JUAN MANUEL TOVAR BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1032362835	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
93	SEBASTIAN CUELLAR RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1077225648	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
94	PAULA ANDREA ROA ARANGO	Cédula de Ciudadanía	1075792106	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
95	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
96	NICOLLE ANDREA RAMIREZ QUINA	Cédula de Ciudadanía	1079174300	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
97	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
98	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
99	IGNACIO CHILITO SABI	Cédula de Ciudadanía	1081153350	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
100	MAURO SUÁREZ ARIZA	Cédula de Ciudadanía	1075791126	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
101	MARÍA JOSÉ CHALA ESQUIVEL	Cédula de Ciudadanía	1079604202	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
102	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
103	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1116914471	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
104	MARÍA ALEJANDRA TOVAR LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1193206327	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
105	LAURA YISSETH MONTENEGRO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079176287	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
106	JESUS DAVID AYALA	Cédula de Ciudadanía	1003896364	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
107	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
108	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
109	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

110	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
111	LEONEL ZUÑIGA ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081161222	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
112	ALEX FRANK CHAMBO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1084868883	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
113	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
114	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1076983310	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
115	JAIDER STIVEN MOLINA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1075538628	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
116	YEFERSON CORDOBA CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1079175153	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
117	KEVIN FERNANDO MUÑOZ CÁLIZ	Tarjeta de Identidad	1084922918	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
118	JUAN DAVID RICAURTE HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075221515	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
119	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
120	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
121	JORGE ENRIQUE MURCIA GOMÉZ	Cédula de Ciudadanía	1007178974	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
122	DUVAN FELIPE TRUJILLO LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1079174055	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
123	MARYORY SOLÍS LLANOS	Tarjeta de Identidad	1076592884	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
124	JUAN ESTEBAN MEJÍA CALDERON	Cédula de Ciudadanía	1003952221	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
125	SARA HERNÁNDEZ PATIÑO	Tarjeta de Identidad	1079175116	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
126	MARÍA ALEJANDRA PENAGOS MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077224957	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
127	JHON FREDDY HERRERA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1079186404	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
128	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
129	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
130	DANIEL CAMILO GALLEGU PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
131	MARÍA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
132	LAURA SOFÍA NAVARRETE SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
133	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584334	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
134	CÉSAR AUGUSTO DÍAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
135	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
136	DANIEL PEREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
137	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
138	MIGUEL ANDRES FAJARDO POLANIA	Tarjeta de Identidad	1109187149	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

139	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
140	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
141	JULIAN FERNANDO PERDOMO SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802470	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
142	ALVARO ROJAS GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1083884845	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
143	JHOAN SEBASTINA MORERNO ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1029881263	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
144	ALEX DAVID SÁNCHEZ NARVAEZ	Tarjeta de Identidad	1079176237	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
145	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
146	KERLY LIZETH GAITAN MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598757	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
147	MAICOL STIVEN SOLANO GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079175085	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
148	JOHAN FELIPE HURTADO LOSADA	Tarjeta de Identidad	1079176327	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
149	MARIA JULIETH CORTES PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896332	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
150	ZAIRA MICHELL WALLES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
151	FRANCISCO JAVIER VIDAL POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1004062443	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
152	YEFERSON STEVEN QUESADA LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1007179595	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
153	WILSON CAMILO PERDOMO PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1011097484	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
154	ANYELA LOSADA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1079174331	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
155	RAMÓN OSPINA CHAVARRO	Tarjeta de Identidad	1079176629	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
156	DANIEL FELIPE MARTINEZ PLAZA	Tarjeta de Identidad	1029881736	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
157	JULIAN STIVEN CANACUE BELTRAN	Tarjeta de Identidad	1076905843	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
158	MARÍA FERNANDA PERDOMO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076500304	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
159	PIEDAD RAMIREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
160	MARICEC CUTIVA LEGUIZAMO	Cédula de Ciudadanía	1004224781	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
161	LIZETH SOFIA CABIEDES CHAVEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173512	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
162	JUAN SEBASTIAN MONTOYA BONILLA	Tarjeta de Identidad	1088829084	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
163	ANGELA DAYANA YUNDA SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	1003812924	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
164	MAIA ISABELA RAMÍREZ PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1077228202	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
165	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
166	JUAN SEBASTIAN GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

167	EDITH YOHANA OSORIO GALEANO	Cédula de Ciudadanía	1004225220	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	2875549
168	KAREN YIZETH VERGARA YARA	Cédula de Ciudadanía	1004063330	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	2875549
169	JHONNY ALEXANDER	Cédula de Ciudadanía	1077722803	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	2875549
170	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
171	SANTIAGO GIRON GUZMAN	Tarjeta de Identidad	1076905903	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
172	SERGIO ENRIQUE ROJAS MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1138274334	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
173	JUAN DAVID QUINTERO GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1075794161	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
174	HEYDERMAN JULIÁN CUELLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
175	MARÍA MERCEDES PERDOMO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1075210434	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
176	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
177	SALOMÉ MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1092457312	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
178	JUAN JOSÉ RAMÍREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062611	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
179	ELKIN ALEXANDER ZAMBRANO CHACÓN	Tarjeta de Identidad	1082214717	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
180	SEBASTIÁN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
181	LUIS EDUARDO LIZCANO BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1033763013	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
182	KEVIN SCHMIDT SEGURA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1075791376	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
183	DANNA SOFIA GUERRERO	Tarjeta de Identidad	1083838887	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
184	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	2875558	TÉCNICO EN CONSERVACION DE RECURSOS NATURALES	2875558
185	ANGELICA MARÍA MURCIA CORTES	Tarjeta de Identidad	1076503022	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
186	ALAN ESTEBAN ESTRADA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1144212459	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
187	LUIS ALEJANDRO FALLA MOLINA	Tarjeta de Identidad	1075803451	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
188	EVA TATIANA ZUÑIGA VALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1117809338	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
189	YORMAN ANDRES QUINTERO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1083838687	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
190	JOSÉ ALFREDO SUAZA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1083838082	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
191	JOSÉ HERNANDO BARRETO GAITA	Cédula de Ciudadanía	1075209311	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
192	YANDRY VALENTINA ORTIZ CHAMBO	Tarjeta de Identidad	1075792901	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
193	MARIANA CADENA MARQUIN	Tarjeta de Identidad	1029880558	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
194	JUAN CARLOS HERRERA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1007179591	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
195	YULIAN ALEJANDRO	Cédula de Ciudadanía	1079173976	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

196	NORMA CONSTANZA NAVARRO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1075322664	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
197	VALENTINA MELO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1000213554	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
198	NANCY CRISTINA LUNA LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1005678173	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
199	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Tarjeta de Identidad	1029880640	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
200	MAIDY PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1076983311	2826433	TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS	2826433
201	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
202	AURA CRISTINA YUSTRE CASTAÑO	Tarjeta de Identidad	1118364777	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
203	DIANA KATHERINE SIERRA RIVERA	Tarjeta de Identidad	1113861210	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
204	YEIMY LORENA GARCÍA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1116914084	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCIÓN PECUARIA	2875561
205	LAURA XIMENA RODRÍGUEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175627	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
206	AILETH YILENA EMBUS CAPAZ	Tarjeta de Identidad	1084866731	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
207	BREYNER LEANDRO CARDOZO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1075598596	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
208	DIEGO FERNANDO ALVAREZ OYOLA	Cédula de Ciudadanía	1075791669	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
209	KEVIN FABIÁN MURCIA CARRILLO	Tarjeta de Identidad	1075540143	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
210	CRISTHIAN DAVID CASTAÑEDA FONSECA	Tarjeta de Identidad	1079175436	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
211	WENDY CAMILA IPUZ CONDE	Tarjeta de Identidad	1075793987	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
212	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
213	DANA JULIETH FINDICUE RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1080182002	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
214	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Tarjeta de Identidad	1029880595	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
215	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
216	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
217	WUENDI BRIYID SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1075226233	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
218	VALERI JULIETH CORTÉS SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1076905833	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
219	YURY ALEJANDRA ROCHA BURGOS	Tarjeta de Identidad	1079176631	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
220	KAROL LIZETH SOLANO TOLEDO	Tarjeta de Identidad	1076503037	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
221	VICTOR MANUEL GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1082802892	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
222	ANGELICA MOSQUERA REYES	Tarjeta de Identidad	1082803810	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
223	FAIBER ANDRÉS GARCÍA MORALES	Tarjeta de Identidad	1030549092	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
224	YASMIN LANCHEROS OLAYA	Tarjeta de Identidad	1076983362	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

225	YEISON ANDRÉS TOLEDO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079176350	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
226	JUAN MIGUEL CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1081401461	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
227	KATHERINE CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079176155	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
228	YURLEY CARABALI TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1117267692	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
229	JHON WILFER DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1080291393	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
230	JUAN DIEGO SUAREZ SANDOVAL	Tarjeta de Identidad	1076905382	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
231	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
232	VALERIN SÁNCHEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1077227629	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
233	LORENA GONZÁLEZ MONTAÑA	Tarjeta de Identidad	1080291928	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
234	YENSI NATALIA TOVAR TOVAR	Tarjeta de Identidad	1029880762	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
235	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
236	LAURA SOFÍA CHAVARRO CALVO	Tarjeta de Identidad	1079176688	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
237	TALIA MILDRE NIETO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174617	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
238	JADUER ELIAN LOAIZA IBATA	Tarjeta de Identidad	1109412892	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
239	JUAN DAVID LIZCANO OSTOS	Cédula de Ciudadanía	1007179776	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
240	NATALIA LAVAO BUSTOS	Tarjeta de Identidad	1083838626	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
241	ANYI ALEJANDRA PERDOMO DUSSAN	Tarjeta de Identidad	1080291756	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
242	BRAYAN ESTEBAN QUIÑONEZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1075235332	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
243	JUAN MANUEL CONTA ZAMUDIO	Cédula de Ciudadanía	1022322122	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
244	CAROL DAYANA QUIMBAYA GUZMAN	Cédula de Ciudadanía	1082802718	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
245	MAICOL ESTIBEN CABRERA URRIBAGO	Tarjeta de Identidad	1077857033	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
246	MARÍA ANGEL VARGAS SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
247	ZAIRA ALEJANDRA SUAREZ VALDERRAMA	Tarjeta de Identidad	1083838786	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
248	BREINER ANDRÉS RODRÍGUEZ BÁEZ	Tarjeta de Identidad	1077723461	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
249	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
250	FREIMAR ESPITIA VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077227238	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
251	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Tarjeta de Identidad	1039683816	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
252	RENÉ CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
253	FRANCY MARCELA MORENO BATTÁ	Cédula de Ciudadanía	1119210956	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

254	ANDRES FELIPE CHIMBACO MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1012345442	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
255	ESNEIDER TRUJILLO ROA	Tarjeta de Identidad	1075794043	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
256	EMMANUEL FERNANDO CEDIEL BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1079389100	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
257	YORMI ARLEY PEREZ SOLORZANO	Tarjeta de Identidad	1042211529	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
258	GERALDINE FIERRO SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175843	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
259	LUISFER FUENTES MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1083838175	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
260	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1077228360	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
261	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
262	JUAN DAVID CANGREJO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076502014	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
263	LAURA MICHELLE PERDOMO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079176912	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
264	NICOLÁS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
265	ARLEY MONROY ORTEGA	Tarjeta de Identidad	1076983963	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
266	KELY MARIA GARCÍA BELEÑO	Cédula de Ciudadanía	1064709079	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
267	YULY NATALIA FARFAN RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1029641519	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
268	JUAN ESTEBAN NINCO MONJE	Cédula de Ciudadanía	1075216987	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
269	DANNA SOFÍA SÁNCHEZ DÍAZ	Tarjeta de Identidad	1079176266	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
270	DEIMAR GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079174469	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
271	ALDEMAR MONTENEGRO YARA	Tarjeta de Identidad	1079176666	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
272	PABLO CESAR BUITRAGO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079173032	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
273	YEISON ALBEIRO MARÍN DURÁN	Tarjeta de Identidad	1075793788	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
274	DANIEL STIVEN SÁNCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
275	YULEIDY GARZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
276	ARON DANIEL AGUDELO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174159	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
277	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
278	YONY JAVIER PEREZ TIMOTE	Cédula de Ciudadanía	1079174115	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
279	CRISTIAN CAMILO MUÑOZ VALLEJO	Tarjeta de Identidad	1075792846	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
280	JHILMAR LOSADA LEGUIZAMO	Tarjeta de Identidad	1076905284	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
281	JOHAN ALEXIS BRAND TORRES	Tarjeta de Identidad	1081401640	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
282	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Tarjeta de Identidad	1134009011	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

283	BREINER ESTEBAN SÁNCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
-----	-------------------------------	----------------------	------------	---------	--	---------

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

Que la convocatoria del Centro de Formación corresponde a trescientos (300) cupos y teniendo en cuenta que el número de aprendices que cumplen con los requisitos es de doscientos ochenta y tres (283), no se requiere realizar el proceso de priorización de acuerdo con los lineamientos.

A continuación, se presenta la relación de los doscientos ochenta y tres (283) aprendices, beneficiarios de la alimentación temporal servida en caliente, quienes cumplen con la convocatoria establecida:

No.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO	NÚMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA
1	JESÚS DAVID DAZA	Cédula de Ciudadanía	1007106090	2449382	TECNÓLOGO EN PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
2	JULIAN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1083874040	2500871	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
3	ADOLFO BUSTOS CASTAÑO	Cédula de Ciudadanía	1081160912	2066863	TECNÓLOGO PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2066863
4	MARIZA LOSADA PEÑA	Cédula de Ciudadanía	55111195	2619691	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
5	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1079173524	2711843	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
6	NICOLAS ALDANA SANTANA	Cédula de Ciudadanía	1081152058	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
7	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
8	JUAN DAVID GUERRERO	Cédula de Ciudadanía	1079172349	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
9	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
10	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
11	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	Cédula de Ciudadanía	1000325954	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
12	JOSÉ GABRIEL DUSSÁN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152375	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
13	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
14	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1007704695	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
15	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152376	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
16	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1007503214	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
17	VALENTINA ROJAS FRANCO	Tarjeta de Identidad	1079174842	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
18	ALEXANDER USMA GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1004416288	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

19	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	Cédula de Ciudadanía	1014245532	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
20	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
21	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	Tarjeta de Identidad	1076905894	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
22	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
23	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
24	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
25	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079534535	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
26	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
27	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174810	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
28	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	Cédula de Ciudadanía	1079175018	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
29	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
30	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1079175165	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
31	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075792560	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
32	FARID STEVEN OSPINA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1075792200	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
33	CLAUDIA ELENA LINARES MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1076904938	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
34	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1077226093	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
35	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982285	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
36	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	Cédula de Ciudadanía	1079174449	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
37	DANIEL YESID RONDON	Tarjeta de Identidad	1034399775	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
38	ZAIDY NATALIA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173110	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
39	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1082802945	2692366	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
40	MIGUEL ANDRES ANGEL REINA	Cédula de Ciudadanía	1075225772	2692366	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
41	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1076904198	2692365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692365
42	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499296	2750221	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
43	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
44	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZÓN	Cédula de Ciudadanía	1193073235	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
45	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	Cédula de Ciudadanía	1079172591	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
46	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	2774575	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
47	ELIAN DANIEL PATIÑO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079174678	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

48	MICHEL XIOMARA ARIAS DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
49	LUNA MARISOL GUTIÉRREZ GUAPACHA	Cédula de Ciudadanía	1059696329	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
50	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
51	MARÍA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1076502134	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
52	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
53	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
54	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079172346	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
55	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
56	HELEN LORENA PINEDA RADA	Cédula de Ciudadanía	1082215235	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
57	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
58	BRAYAN DANIEL SÁNCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
59	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1129844570	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
60	MARÍA CAMILA TIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
61	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
62	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
63	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Tarjeta de Identidad	1007289096	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
64	ANGI VALENTINA VARGAS LEON	Cédula de Ciudadanía	1003951770	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
65	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
66	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
67	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	MARIA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
69	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
70	EMANUEL MAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

71	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
72	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1081153247	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
73	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
74	EISLEANE ROJAS RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	VANESA MEDINA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1023875398	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
76	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1003896236	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
77	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Cédula de Ciudadanía	1079174949	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
78	ANGELA NAYHELI VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
80	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
81	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
82	MAICOL STIVEN QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1075224802	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
83	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
84	DANNA LIZETH PÉREZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1079604392	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
85	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Tarjeta de Identidad	1079175437	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
86	YULIETH XIOMARA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079175497	2847382	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847382
87	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1076905279	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
88	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
89	DAYANNA MARCELA CASTRO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1011084501	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
90	SAMY ALEXANDRA SANCHEZ LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1076501972	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
91	ANTONIO JOSÉ SILVA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1076903613	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
92	JUAN MANUEL TOVAR BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1032362835	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
93	SEBASTIAN CUELLAR RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1077225648	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

94	PAULA ANDREA ROA ARANGO	Cédula de Ciudadanía	1075792106	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
95	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
96	NICOLLE ANDREA RAMIREZ QUINA	Cédula de Ciudadanía	1079174300	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
97	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
98	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
99	IGNACIO CHILITO SABI	Cédula de Ciudadanía	1081153350	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
100	MAURO SUÁREZ ARIZA	Cédula de Ciudadanía	1075791126	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
101	MARÍA JOSÉ CHALA ESQUIVEL	Cédula de Ciudadanía	1079604202	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
102	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
103	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1116914471	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
104	MARÍA ALEJANDRA TOVAR LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1193206327	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
105	LAURA YISSETH MONTENEGRO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079176287	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
106	JESUS DAVID AYALA	Cédula de Ciudadanía	1003896364	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
107	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
108	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
109	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
110	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
111	LEONEL ZUÑIGA ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081161222	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
112	ALEX FRANK CHAMBO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1084868883	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
113	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
114	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1076983310	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
115	JAIDER STIVEN MOLINA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1075538628	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
116	YEFERSON CORDOBA CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1079175153	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
117	KEVIN FERNANDO MUÑOZ CÁLIZ	Tarjeta de Identidad	1084922918	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
118	JUAN DAVID RICAURTE HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075221515	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
119	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
120	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
121	JORGE ENRIQUE MURCIA GOMÉZ	Cédula de Ciudadanía	1007178974	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
122	DUVAN FELIPE TRUJILLO LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1079174055	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

123	MARYORY SOLÍS LLANOS	Tarjeta de Identidad	1076592884	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
124	JUAN ESTEBAN MEJÍA CALDERON	Cédula de Ciudadanía	1003952221	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
125	SARA HERNÁNDEZ PATIÑO	Tarjeta de Identidad	1079175116	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
126	MARÍA ALEJANDRA PENAGOS MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077224957	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
127	JHON FREDDY HERRERA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1079186404	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
128	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
129	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
130	DANIEL CAMILO GALLEGO PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
131	MARÍA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
132	LAURA SOFÍA NAVARRETE SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
133	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584334	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
134	CÉSAR AUGUSTO DÍAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
135	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
136	DANIEL PEREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
137	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
138	MIGUEL ANDRES FAJARDO POLANIA	Tarjeta de Identidad	1109187149	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
139	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
140	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
141	JULIAN FERNANDO PERDOMO SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802470	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
142	ALVARO ROJAS GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1083884845	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
143	JHOAN SEBASTINA MORERNO ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1029881263	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
144	ALEX DAVID SÁNCHEZ NARVAEZ	Tarjeta de Identidad	1079176237	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
145	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
146	KERLY LIZETH GAITAN MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598757	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
147	MAICOL STIVEN SOLANO GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079175085	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
148	JOHAN FELIPE HURTADO LOSADA	Tarjeta de Identidad	1079176327	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
149	MARIA JULIETH CORTES PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896332	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
150	ZAIRA MICHELL WALLES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
151	FRANCISCO JAVIER VIDAL POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1004062443	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

152	YEFERSON STEVEN QUESADA LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1007179595	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
153	WILSON CAMILO PERDOMO PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1011097484	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
154	ANYELA LOSADA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1079174331	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
155	RAMÓN OSPINA CHAVARRO	Tarjeta de Identidad	1079176629	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
156	DANIEL FELIPE MARTINEZ PLAZA	Tarjeta de Identidad	1029881736	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
157	JULIAN STIVEN CANACUE BELTRAN	Tarjeta de Identidad	1076905843	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
158	MARÍA FERNANDA PERDOMO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076500304	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
159	PIEDAD RAMIREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
160	MARICEC CUTIVA LEGUIZAMO	Cédula de Ciudadanía	1004224781	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
161	LIZETH SOFIA CABIEDES CHAVEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173512	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
162	JUAN SEBASTIAN MONTOYA BONILLA	Tarjeta de Identidad	1088829084	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
163	ANGELA DAYANA YUNDA SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	1003812924	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
164	MAIA ISABELA RAMÍREZ PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1077228202	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
165	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
166	JUAN SEBASTIAN GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
167	EDITH YOHANA OSORIO GALEANO	Cédula de Ciudadanía	1004225220	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
168	KAREN YIZETH VERGARA YARA	Cédula de Ciudadanía	1004063330	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
169	JHONNY ALEXANDER	Cédula de Ciudadanía	1077722803	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
170	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
171	SANTIAGO GIRON GUZMAN	Tarjeta de Identidad	1076905903	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
172	SERGIO ENRIQUE ROJAS MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1138274334	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
173	JUAN DAVID QUINTERO GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1075794161	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
174	HEYDERMAN JULIÁN CUELLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
175	MARÍA MERCEDES PERDOMO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1075210434	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
176	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
177	SALOMÉ MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1092457312	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
178	JUAN JOSÉ RAMÍREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062611	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
179	ELKIN ALEXANDER ZAMBRANO CHACÓN	Tarjeta de Identidad	1082214717	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

180	SEBASTIÁN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
181	LUIS EDUARDO LIZCANO BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1033763013	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
182	KEVIN SCHMIDT SEGURA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1075791376	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
183	DANNA SOFIA GUERRERO	Tarjeta de Identidad	1083838887	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
184	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	2875558	TÉCNICO EN CONSERVACION DE RECURSOS NATURALES	2875558
185	ANGELICA MARÍA MURCIA CORTES	Tarjeta de Identidad	1076503022	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
186	ALAN ESTEBAN ESTRADA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1144212459	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
187	LUIS ALEJANDRO FALLA MOLINA	Tarjeta de Identidad	1075803451	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
188	EVA TATIANA ZUÑIGA VALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1117809338	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
189	YORMAN ANDRES QUINTERO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1083838687	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
190	JOSÉ ALFREDO SUAZA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1083838082	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
191	JOSÉ HERNANDO BARRETO GAITA	Cédula de Ciudadanía	1075209311	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
192	YANDRY VALENTINA ORTIZ CHAMBO	Tarjeta de Identidad	1075792901	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
193	MARIANA CADENA MARQUIN	Tarjeta de Identidad	1029880558	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
194	JUAN CARLOS HERRERA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1007179591	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
195	YULIAN ALEJANDRO	Cédula de Ciudadanía	1079173976	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
196	NORMA CONSTANZA NAVARRO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1075322664	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
197	VALENTINA MELO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1000213554	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
198	NANCY CRISTINA LUNA LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1005678173	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
199	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Tarjeta de Identidad	1029880640	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
200	MAIDY PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1076983311	2826433	TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS	2826433
201	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
202	AURA CRISTINA YUSTRE CASTAÑO	Tarjeta de Identidad	1118364777	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
203	DIANA KATHERINE SIERRA RIVERA	Tarjeta de Identidad	1113861210	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
204	YEIMY LORENA GARCÍA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1116914084	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCIÓN PECUARIA	2875561
205	LAURA XIMENA RODRÍGUEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175627	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
206	AILETH YILENA EMBUS CAPAZ	Tarjeta de Identidad	1084866731	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
207	BREYNER LEANDRO CARDOZO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1075598596	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
208	DIEGO FERNANDO ALVAREZ OYOLA	Cédula de Ciudadanía	1075791669	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

209	KEVIN FABIÁN MURCIA CARRILLO	Tarjeta de Identidad	1075540143	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
210	CRISTHIAN DAVID CASTAÑEDA FONSECA	Tarjeta de Identidad	1079175436	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
211	WENDY CAMILA IPUZ CONDE	Tarjeta de Identidad	1075793987	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
212	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
213	DANA JULIETH FINDICUE RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1080182002	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
214	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Tarjeta de Identidad	1029880595	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
215	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
216	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
217	WUENDI BRIYID SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1075226233	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
218	VALERI JULIETH CORTÉS SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1076905833	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
219	YURY ALEJANDRA ROCHA BURGOS	Tarjeta de Identidad	1079176631	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
220	KAROL LIZETH SOLANO TOLEDO	Tarjeta de Identidad	1076503037	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
221	VICTOR MANUEL GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1082802892	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
222	ANGELICA MOSQUERA REYES	Tarjeta de Identidad	1082803810	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
223	FAIBER ANDRÉS GARCÍA MORALES	Tarjeta de Identidad	1030549092	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
224	YASMIN LANCHEROS OLAYA	Tarjeta de Identidad	1076983362	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
225	YEISON ANDRÉS TOLEDO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079176350	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
226	JUAN MIGUEL CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1081401461	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
227	KATHERINE CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079176155	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
228	YURLEY CARABALI TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1117267692	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
229	JHON WILFER DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1080291393	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
230	JUAN DIEGO SUAREZ SANDOVAL	Tarjeta de Identidad	1076905382	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
231	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
232	VALERIN SÁNCHEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1077227629	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
233	LORENA GONZÁLEZ MONTAÑA	Tarjeta de Identidad	1080291928	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
234	YENSI NATALIA TOVAR TOVAR	Tarjeta de Identidad	1029880762	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
235	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
236	LAURA SOFÍA CHAVARRO CALVO	Tarjeta de Identidad	1079176688	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
237	TALIA MILDRE NIETO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174617	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

238	JADUER ELIAN LOAIZA IBATA	Tarjeta de Identidad	1109412892	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
239	JUAN DAVID LIZCANO OSTOS	Cédula de Ciudadanía	1007179776	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
240	NATALIA LAVAO BUSTOS	Tarjeta de Identidad	1083838626	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
241	ANYI ALEJANDRA PERDOMO DUSSAN	Tarjeta de Identidad	1080291756	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
242	BRAYAN ESTEBAN QUIÑONEZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1075235332	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
243	JUAN MANUEL CONTA ZAMUDIO	Cédula de Ciudadanía	1022322122	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
244	CAROL DAYANA QUIMBAYA GUZMAN	Cédula de Ciudadanía	1082802718	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
245	MAICOL ESTIBEN CABRERA URRAGO	Tarjeta de Identidad	1077857033	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
246	MARÍA ANGEL VARGAS SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
247	ZAIRA ALEJANDRA SUAREZ VALDERRAMA	Tarjeta de Identidad	1083838786	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
248	BREINER ANDRÉS RODRIGUEZ BÁEZ	Tarjeta de Identidad	1077723461	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
249	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
250	FREIMAR ESPITIA VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077227238	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
251	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Tarjeta de Identidad	1039683816	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
252	RENÉ CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
253	FRANCY MARCELA MORENO BATTÁ	Cédula de Ciudadanía	1119210956	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
254	ANDRES FELIPE CHIMBACO MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1012345442	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
255	ESNEIDER TRUJILLO ROA	Tarjeta de Identidad	1075794043	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
256	EMMANUEL FERNANDO CEDIEL BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1079389100	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
257	YORMI ARLEY PEREZ SOLORZANO	Tarjeta de Identidad	1042211529	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
258	GERALDINE FIERRO SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175843	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
259	LUISFER FUENTES MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1083838175	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
260	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1077228360	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
261	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
262	JUAN DAVID CANGREJO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076502014	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
263	LAURA MICHELLE PERDOMO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079176912	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
264	NICOLÁS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
265	ARLEY MONROY ORTEGA	Tarjeta de Identidad	1076983963	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
266	KELY MARIA GARCÍA BELEÑO	Cédula de Ciudadanía	1064709079	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

267	YULY NATALIA FARFAN RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1029641519	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
268	JUAN ESTEBAN NINCO MONJE	Cédula de Ciudadanía	1075216987	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
269	DANNA SOFÍA SÁNCHEZ DÍAZ	Tarjeta de Identidad	1079176266	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
270	DEIMAR GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079174469	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
271	ALDEMAR MONTENEGRO YARA	Tarjeta de Identidad	1079176666	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
272	PABLO CESAR BUITRAGO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079173032	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
273	YEISON ALBEIRO MARÍN DURÁN	Tarjeta de Identidad	1075793788	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
274	DANIEL STIVEN SÁNCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
275	YULEIDY GÁRZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
276	ARON DANIEL AGUDELO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174159	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
277	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
278	YONY JAVIER PEREZ TIMOTE	Cédula de Ciudadanía	1079174115	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
279	CRISTIAN CAMILO MUÑOZ VALLEJO	Tarjeta de Identidad	1075792846	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
280	JHILMAR LOSADA LEGUIZAMO	Tarjeta de Identidad	1076905284	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
281	JOHAN ALEXIS BRAND TORRES	Tarjeta de Identidad	1081401640	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
282	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Tarjeta de Identidad	1134009011	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
283	BREINER ESTEBAN SÁNCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No 41-2-2024-000111 del 23 de enero de 2024, “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 2024”.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 14 de la Circular de Centro No 41-2-2024-000111 del 23 de enero de 2024, los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

1. Cumplir con las actividades de su proceso formativo manteniendo buen desempeño.
2. No ser sancionado.
3. Informar por escrito al subdirector de Centro su decisión de renunciar voluntariamente al apoyo de alimentación, cuando así suceda.
4. Informar oportunamente si deja de cumplir con alguno de los requisitos que lo habilitaron para inscribirse en la convocatoria.
5. Participar en mínimo un taller mensual que se programe en el marco de la ejecución del plan de acción de bienestar al aprendiz.
6. Si en el transcurso de la adjudicación del apoyo, el aprendiz presenta alguna novedad que modifique la información de la certificación bancaria inicial, deberá reportar esta novedad para que sea actualizada oportunamente.

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 15 de la Circular de Centro No 41-2-2024-000111 del 23 de enero de 2024, 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 41-2-2024-000111 del 23 de enero de 2024, 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 doscientos ochenta y tres (283) 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.	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO	NÚMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	NÚMERO DE FICHA
1	JESÚS DAVID DAZA	Cédula de Ciudadanía	1007106090	2449382	TECNÓLOGO EN PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2449382
2	JULIAN JAVIER RAMÍREZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1083874040	2500871	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACION	2500871
3	ADOLFO BUSTOS CASTAÑO	Cédula de Ciudadanía	1081160912	2066863	TECNÓLOGO PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2066863
4	MARIZA LOSADA PEÑA	Cédula de Ciudadanía	55111195	2619691	TÉCNICO EN PASTELERIA	2619691
5	YEISON ESTIVEN CELIS SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1079173524	2711843	OPERARIO MANEJO DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA	2711843
6	NICOLAS ALDANA SANTANA	Cédula de Ciudadanía	1081152058	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

7	SANDRA LORENA GARCÍA OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1084866258	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
8	JUAN DAVID GUERRERO	Cédula de Ciudadanía	1079172349	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
9	MARIA ELISA TOVAR DE REINA	Cédula de Ciudadanía	36158535	2559366	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2559366
10	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
11	DIEGO ALEJANDRO PULIDO GUIO	Cédula de Ciudadanía	1000325954	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
12	JOSÉ GABRIEL DUSSÁN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152375	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
13	MARIA JOSÉ ROJAS IBARRA	Cédula de Ciudadanía	1081152584	2619709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE MERCADOS	2619709
14	LAURA VALENTINA FIERRO SANCENO	Cédula de Ciudadanía	1007704695	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
15	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152376	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
16	VANESA ALEXANDRA BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1007503214	2648650	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2648650
17	VALENTINA ROJAS FRANCO	Tarjeta de Identidad	1079174842	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
18	ALEXANDER USMA GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1004416288	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
19	YELLYS TATIANA ROSERO CÁCERES	Cédula de Ciudadanía	1014245532	2671906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2671906
20	KAREN DAYANA CARDOSO MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1004063126	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
21	YANDRI XIMENA ROJAS NINCO	Tarjeta de Identidad	1076905894	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
22	JOSÉ POMPILIO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790941	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
23	ANDRÉS FELIPE LAGUNA ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1193208081	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
24	ANGI CATALINA CALVO TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004063337	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
25	JUAN DE DIOS URQUINA LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1079534535	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
26	YULY TATIANA IZQUIERDO ALARCÓN	Cédula de Ciudadanía	1003965500	2692358	TECNÓLOGO EN AGROBIOTECNOLOGÍA	2692358
27	LAURA SOFÍA LIZCANO PÉREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174810	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
28	LUNA DEL MAR VEGA CORTÉS	Cédula de Ciudadanía	1079175018	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
29	CARLOS ALBERTO CANO MOSQUERA	Cédula de Ciudadanía	1075790942	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
30	JULIAN STIVEN ANDRADE RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079175165	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
31	MARÍA DEL PILAR LAISECA JIMENEZ	Cédula de Ciudadanía	1075792560	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
32	FARID STEVEN OSPINA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1075792200	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
33	CLAUDIA ELENA LINARES MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1076904938	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
34	KELLY VANESSA GUTIERREZ RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1077226093	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

35	JOHAN STIVEN MURCIA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982285	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
36	OSCAR IVAN CAVIEDES MARTINES	Cédula de Ciudadanía	1079174449	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
37	DANIEL YESID RONDON	Tarjeta de Identidad	1034399775	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
38	ZAIDY NATALIA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173110	2692365	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2692365
39	DANIELA VALENTINA CORTES OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1082802945	2692366	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
40	MIGUEL ANDRES ANGEL REINA	Cédula de Ciudadanía	1075225772	2692366	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692366
41	KEVIN FERNÁNDEZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1076904198	2692365	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2692365
42	ARLEY FERNANDO MORALES RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1007499296	2750221	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2750221
43	MARIA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
44	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZÓN	Cédula de Ciudadanía	1193073235	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
45	YANDRY ZULEIMA TORRES JOVEN	Cédula de Ciudadanía	1079172591	2774575	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
46	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	2774575	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2774575
47	ELIAN DANIEL PATIÑO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079174678	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
48	MICHEL XIOMARA ARIAS DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1129844407	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
49	LUNA MARISOL GUTIÉRREZ GUAPACHA	Cédula de Ciudadanía	1059696329	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
50	JUAN CAMILO MORENO ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1077224822	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
51	MARÍA DE LOS ANGELES FIGUEROA MORENO	Cédula de Ciudadanía	1076502134	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
52	ESTEFANIA FLOREZ GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1003807402	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
53	NATALIA HERNÁNDEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1129844219	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
54	BRENDA YULIETH CEDEÑO LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1079172346	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
55	ANA KARINA CANO ORDOÑEZ	Tarjeta de Identidad	1073676136	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
56	HELEN LORENA PINEDA RADA	Cédula de Ciudadanía	1082215235	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
57	MARÍA CAMILA ZAMBRANO SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982026	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
58	BRAYAN DANIEL SÁNCHEZ VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075308705	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
59	KELLY DAYANA PERDOMO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1129844570	2774603	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2774603
60	MARÍA CAMILA TIERRADENTRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003896068	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
61	MAIRA ALEJANDRA CABRERA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1075310665	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
62	JESSICA ESPINOSA BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1083839645	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

63	JAROL CAMILO LOZANO GUARACA	Tarjeta de Identidad	1007289096	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
64	ANGI VALENTINA VARGAS LEON	Cédula de Ciudadanía	1003951770	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
65	SARA ALEXANDRA MEDINA OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1004063271	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
66	JESSICA ALEJANDRA OVIEDO TRIGUEROS	Cédula de Ciudadanía	1075268662	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
67	STEPHANIA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079174471	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
68	MARIA ALEJANDRA MONTEALEGRE ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1004062646	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
69	JUAN JOSÉ JIMÉNEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1075792938	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
70	EMANUEL MAYORCA QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079408960	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
71	NANI YAJAIRA CORREDOR CORTES	Cédula de Ciudadanía	1004225016	2826423	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423
72	LAURA DANIELA TOVAR LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1081153247	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
73	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
74	EISLEANE ROJAS RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1081396208	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
75	VANESA MEDINA FORERO	Cédula de Ciudadanía	1023875398	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
76	CATALINA NINCO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1003896236	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
77	GISELLE DANIELA RINCÓN CAVIEDES	Cédula de Ciudadanía	1079174949	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
78	ANGELA NAYHELI VARGAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1004062464	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
79	LUZ ADRIANA GARATEJO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1004062692	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
80	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
81	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

82	MAICOL STIVEN QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1075224802	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
83	LUISA FERNANDA SALAZAR MONTAÑA	Cédula de Ciudadanía	1110591335	2826433	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
84	DANNA LIZETH PÉREZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1079604392	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
85	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Tarjeta de Identidad	1079175437	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
86	YULIETH XIOMARA TOVAR GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1079175497	2847382	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847382
87	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Tarjeta de Identidad	1076905279	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
88	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
89	DAYANNA MARCELA CASTRO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1011084501	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
90	SAMY ALEXANDRA SANCHEZ LOSADA	Cédula de Ciudadanía	1076501972	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
91	ANTONIO JOSÉ SILVA CONDE	Cédula de Ciudadanía	1076903613	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
92	JUAN MANUEL TOVAR BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1032362835	2847382	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
93	SEBASTIAN CUELLAR RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1077225648	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
94	PAULA ANDREA ROA ARANGO	Cédula de Ciudadanía	1075792106	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
95	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
96	NICOLLE ANDREA RAMIREZ QUINA	Cédula de Ciudadanía	1079174300	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
97	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
98	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
99	IGNACIO CHILITO SABI	Cédula de Ciudadanía	1081153350	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
100	MAURO SUÁREZ ARIZA	Cédula de Ciudadanía	1075791126	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
101	MARÍA JOSÉ CHALA ESQUIVEL	Cédula de Ciudadanía	1079604202	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
102	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
103	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1116914471	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
104	MARÍA ALEJANDRA TOVAR LISCANO	Cédula de Ciudadanía	1193206327	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
105	LAURA YISSETH MONTENEGRO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079176287	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
106	JESUS DAVID AYALA	Cédula de Ciudadanía	1003896364	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
107	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
108	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
109	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

110	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
111	LEONEL ZUÑIGA ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081161222	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
112	ALEX FRANK CHAMBO RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1084868883	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
113	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
114	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1076983310	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
115	JAIDER STIVEN MOLINA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1075538628	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
116	YEFERSON CORDOBA CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1079175153	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
117	KEVIN FERNANDO MUÑOZ CÁLIZ	Tarjeta de Identidad	1084922918	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
118	JUAN DAVID RICAURTE HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075221515	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
119	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
120	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
121	JORGE ENRIQUE MURCIA GOMÉZ	Cédula de Ciudadanía	1007178974	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
122	DUVAN FELIPE TRUJILLO LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1079174055	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
123	MARYORY SOLÍS LLANOS	Tarjeta de Identidad	1076592884	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
124	JUAN ESTEBAN MEJÍA CALDERON	Cédula de Ciudadanía	1003952221	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
125	SARA HERNÁNDEZ PATIÑO	Tarjeta de Identidad	1079175116	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
126	MARÍA ALEJANDRA PENAGOS MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077224957	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
127	JHON FREDDY HERRERA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1079186404	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
128	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	2847386	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2847386
129	DAYANA MATTA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1075280643	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
130	DANIEL CAMILO GALLEGU PEREIRA	Cédula de Ciudadanía	1006420240	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
131	MARÍA ALEJANDRA VARGAS GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1081513365	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
132	LAURA SOFÍA NAVARRETE SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1118366354	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
133	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584334	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
134	CÉSAR AUGUSTO DÍAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
135	ALEXA YULIANA LOSADA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079173632	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
136	DANIEL PEREZ OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1075306228	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
137	ANA VALENTINA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1070584335	2859753	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
138	MIGUEL ANDRES FAJARDO POLANIA	Tarjeta de Identidad	1109187149	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

139	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
140	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
141	JULIAN FERNANDO PERDOMO SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802470	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
142	ALVARO ROJAS GIRALDO	Tarjeta de Identidad	1083884845	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
143	JHOAN SEBASTINA MORERNO ANDRADE	Tarjeta de Identidad	1029881263	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
144	ALEX DAVID SÁNCHEZ NARVAEZ	Tarjeta de Identidad	1079176237	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
145	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
146	KERLY LIZETH GAITAN MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1075598757	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
147	MAICOL STIVEN SOLANO GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079175085	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
148	JOHAN FELIPE HURTADO LOSADA	Tarjeta de Identidad	1079176327	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
149	MARIA JULIETH CORTES PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1003896332	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
150	ZAIRA MICHELL WALLES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
151	FRANCISCO JAVIER VIDAL POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1004062443	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
152	YEFERSON STEVEN QUESADA LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1007179595	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
153	WILSON CAMILO PERDOMO PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1011097484	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
154	ANYELA LOSADA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1079174331	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
155	RAMÓN OSPINA CHAVARRO	Tarjeta de Identidad	1079176629	2873513	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
156	DANIEL FELIPE MARTINEZ PLAZA	Tarjeta de Identidad	1029881736	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
157	JULIAN STIVEN CANACUE BELTRAN	Tarjeta de Identidad	1076905843	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
158	MARÍA FERNANDA PERDOMO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076500304	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
159	PIEDAD RAMIREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
160	MARICEC CUTIVA LEGUIZAMO	Cédula de Ciudadanía	1004224781	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
161	LIZETH SOFIA CABIEDES CHAVEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173512	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
162	JUAN SEBASTIAN MONTOYA BONILLA	Tarjeta de Identidad	1088829084	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
163	ANGELA DAYANA YUNDA SALAZAR	Cédula de Ciudadanía	1003812924	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
164	MAIA ISABELA RAMÍREZ PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1077228202	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
165	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
166	JUAN SEBASTIAN GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

167	EDITH YOHANA OSORIO GALEANO	Cédula de Ciudadanía	1004225220	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	2875549
168	KAREN YIZETH VERGARA YARA	Cédula de Ciudadanía	1004063330	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	2875549
169	JHONNY ALEXANDER	Cédula de Ciudadanía	1077722803	2875549	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	2875549
170	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
171	SANTIAGO GIRON GUZMAN	Tarjeta de Identidad	1076905903	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
172	SERGIO ENRIQUE ROJAS MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1138274334	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
173	JUAN DAVID QUINTERO GAITÁN	Tarjeta de Identidad	1075794161	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
174	HEYDERMAN JULIÁN CUELLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
175	MARÍA MERCEDES PERDOMO ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1075210434	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
176	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
177	SALOMÉ MARTÍNEZ	Tarjeta de Identidad	1092457312	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
178	JUAN JOSÉ RAMÍREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062611	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
179	ELKIN ALEXANDER ZAMBRANO CHACÓN	Tarjeta de Identidad	1082214717	2875557	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
180	SEBASTIÁN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
181	LUIS EDUARDO LIZCANO BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1033763013	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
182	KEVIN SCHMIDT SEGURA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1075791376	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
183	DANNA SOFIA GUERRERO	Tarjeta de Identidad	1083838887	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
184	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	2875558	TÉCNICO EN CONSERVACION DE RECURSOS NATURALES	2875558
185	ANGELICA MARÍA MURCIA CORTES	Tarjeta de Identidad	1076503022	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
186	ALAN ESTEBAN ESTRADA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1144212459	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
187	LUIS ALEJANDRO FALLA MOLINA	Tarjeta de Identidad	1075803451	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
188	EVA TATIANA ZUÑIGA VALENCIA	Cédula de Ciudadanía	1117809338	2875558	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
189	YORMAN ANDRES QUINTERO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1083838687	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
190	JOSÉ ALFREDO SUAZA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1083838082	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
191	JOSÉ HERNANDO BARRETO GAITA	Cédula de Ciudadanía	1075209311	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
192	YANDRY VALENTINA ORTIZ CHAMBO	Tarjeta de Identidad	1075792901	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
193	MARIANA CADENA MARQUIN	Tarjeta de Identidad	1029880558	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
194	JUAN CARLOS HERRERA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1007179591	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
195	YULIAN ALEJANDRO	Cédula de Ciudadanía	1079173976	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

196	NORMA CONSTANZA NAVARRO GUTIERREZ	Cédula de Ciudadanía	1075322664	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
197	VALENTINA MELO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1000213554	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
198	NANCY CRISTINA LUNA LÓPEZ	Cédula de Ciudadanía	1005678173	2875560	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2875560
199	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Tarjeta de Identidad	1029880640	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
200	MAIDY PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1076983311	2826433	TÉCNICO EN SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS	2826433
201	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
202	AURA CRISTINA YUSTRE CASTAÑO	Tarjeta de Identidad	1118364777	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
203	DIANA KATHERINE SIERRA RIVERA	Tarjeta de Identidad	1113861210	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA	2875561
204	YEIMY LORENA GARCÍA TORRES	Cédula de Ciudadanía	1116914084	2875561	TÉCNICO EN PRODUCCIÓN PECUARIA	2875561
205	LAURA XIMENA RODRÍGUEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175627	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
206	AILETH YILENA EMBUS CAPAZ	Tarjeta de Identidad	1084866731	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
207	BREYNER LEANDRO CARDOZO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1075598596	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
208	DIEGO FERNANDO ALVAREZ OYOLA	Cédula de Ciudadanía	1075791669	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
209	KEVIN FABIÁN MURCIA CARRILLO	Tarjeta de Identidad	1075540143	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
210	CRISTHIAN DAVID CASTAÑEDA FONSECA	Tarjeta de Identidad	1079175436	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
211	WENDY CAMILA IPUZ CONDE	Tarjeta de Identidad	1075793987	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
212	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
213	DANA JULIETH FINDICUE RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1080182002	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
214	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Tarjeta de Identidad	1029880595	2898533	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
215	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
216	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
217	WUENDI BRIYID SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1075226233	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
218	VALERI JULIETH CORTÉS SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1076905833	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
219	YURY ALEJANDRA ROCHA BURGOS	Tarjeta de Identidad	1079176631	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
220	KAROL LIZETH SOLANO TOLEDO	Tarjeta de Identidad	1076503037	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
221	VICTOR MANUEL GONZALEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1082802892	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
222	ANGELICA MOSQUERA REYES	Tarjeta de Identidad	1082803810	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
223	FAIBER ANDRÉS GARCÍA MORALES	Tarjeta de Identidad	1030549092	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
224	YASMIN LANCHEROS OLAYA	Tarjeta de Identidad	1076983362	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

225	YEISON ANDRÉS TOLEDO TRUJILLO	Tarjeta de Identidad	1079176350	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
226	JUAN MIGUEL CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1081401461	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
227	KATHERINE CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079176155	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
228	YURLEY CARABALI TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1117267692	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
229	JHON WILFER DIAZ	Cédula de Ciudadanía	1080291393	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
230	JUAN DIEGO SUAREZ SANDOVAL	Tarjeta de Identidad	1076905382	2898536	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
231	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
232	VALERIN SÁNCHEZ SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1077227629	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
233	LORENA GONZÁLEZ MONTAÑA	Tarjeta de Identidad	1080291928	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
234	YENSI NATALIA TOVAR TOVAR	Tarjeta de Identidad	1029880762	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
235	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
236	LAURA SOFÍA CHAVARRO CALVO	Tarjeta de Identidad	1079176688	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
237	TALIA MILDRE NIETO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174617	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
238	JADUER ELIAN LOAIZA IBATA	Tarjeta de Identidad	1109412892	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
239	JUAN DAVID LIZCANO OSTOS	Cédula de Ciudadanía	1007179776	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
240	NATALIA LAVAO BUSTOS	Tarjeta de Identidad	1083838626	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
241	ANYI ALEJANDRA PERDOMO DUSSAN	Tarjeta de Identidad	1080291756	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
242	BRAYAN ESTEBAN QUIÑONEZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1075235332	2898564	TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	2898564
243	JUAN MANUEL CONTA ZAMUDIO	Cédula de Ciudadanía	1022322122	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
244	CAROL DAYANA QUIMBAYA GUZMAN	Cédula de Ciudadanía	1082802718	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
245	MAICOL ESTIBEN CABRERA URRIBO	Tarjeta de Identidad	1077857033	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
246	MARÍA ANGEL VARGAS SUÁREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
247	ZAIRA ALEJANDRA SUAREZ VALDERRAMA	Tarjeta de Identidad	1083838786	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
248	BREINER ANDRÉS RODRÍGUEZ BÁEZ	Tarjeta de Identidad	1077723461	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
249	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
250	FREIMAR ESPITIA VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077227238	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
251	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Tarjeta de Identidad	1039683816	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
252	RENÉ CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
253	FRANCY MARCELA MORENO BATTÀ	Cédula de Ciudadanía	1119210956	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

254	ANDRES FELIPE CHIMBACO MENDEZ	Tarjeta de Identidad	1012345442	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
255	ESNEIDER TRUJILLO ROA	Tarjeta de Identidad	1075794043	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
256	EMMANUEL FERNANDO CEDIEL BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1079389100	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
257	YORMI ARLEY PEREZ SOLORZANO	Tarjeta de Identidad	1042211529	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
258	GERALDINE FIERRO SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079175843	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
259	LUISFER FUENTES MONTOYA	Cédula de Ciudadanía	1083838175	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
260	MARIA DE LOS ANGELES BERNAL RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1077228360	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
261	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
262	JUAN DAVID CANGREJO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076502014	2898694	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898694
263	LAURA MICHELLE PERDOMO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079176912	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
264	NICOLÁS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
265	ARLEY MONROY ORTEGA	Tarjeta de Identidad	1076983963	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
266	KELY MARIA GARCÍA BELEÑO	Cédula de Ciudadanía	1064709079	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
267	YULY NATALIA FARFAN RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1029641519	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
268	JUAN ESTEBAN NINCO MONJE	Cédula de Ciudadanía	1075216987	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
269	DANNA SOFÍA SÁNCHEZ DÍAZ	Tarjeta de Identidad	1079176266	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
270	DEIMAR GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1079174469	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
271	ALDEMAR MONTENEGRO YARA	Tarjeta de Identidad	1079176666	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
272	PABLO CESAR BUITRAGO ROCHA	Cédula de Ciudadanía	1079173032	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
273	YEISON ALBEIRO MARÍN DURÁN	Tarjeta de Identidad	1075793788	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
274	DANIEL STIVEN SÁNCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
275	YULEIDY GARZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
276	ARON DANIEL AGUDELO MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079174159	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
277	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
278	YONY JAVIER PEREZ TIMOTE	Cédula de Ciudadanía	1079174115	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
279	CRISTIAN CAMILO MUÑOZ VALLEJO	Tarjeta de Identidad	1075792846	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
280	JHILMAR LOSADA LEGUIZAMO	Tarjeta de Identidad	1076905284	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
281	JOHAN ALEXIS BRAND TORRES	Tarjeta de Identidad	1081401640	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
282	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Tarjeta de Identidad	1134009011	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697

RESOLUCIÓN No. 41-00043 DE 2024

“Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el I trimestre 2024 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”.

283	BREINER ESTEBAN SÁNCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	2898697	TECNÓLOGO EN ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	2898697
-----	-------------------------------	----------------------	------------	---------	--	---------

Artículo 2°. Notificar la adjudicación de cupos de alimentación temporal ración alimentaria servida en caliente en a los doscientos ochenta y tres (283) 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 3°: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

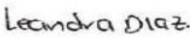
COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, 02/02/2024

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

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

Vo.Bo: Esperanza Pascuas Perdomo – Líder de Bienestar Integral al Aprendiz 

Elaboró: Leandra Díaz Díaz – Gestor de apoyos socioeconómicos 

CIRCULAR

41- 9116

Campoalegre,

No: 41-2-2024-000094

22/01/2024 3:35:10 p. m.

PARA: COORDINADORES ACADÉMICOS, FUNCIONARIOS, INSTRUCTORES, CONTRATISTAS Y APRENDICES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL SENA - REGIONAL HUILA

ASUNTO: I Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2024.

El Centro de Formación Agroindustrial informa a los aprendices matriculados en un programa de formación laboral o tecnológica presencial que a partir del día **22 de enero de 2024**, se encuentra abierta la I Convocatoria Cupos de Internado - centro de convivencia 2024, como una de las acciones de promoción y gestión socioeconómica de la Entidad, que contribuye a la permanencia y el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

1. Objeto:

Apoyar la permanencia, el desarrollo integral del aprendiz y su certificación, a través de la adjudicación de cupos en el internado – Centro de Convivencia, a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de los programas de formación tecnológica presencial de la oferta abierta, que presentan dificultades para realizar el proceso de formación, por sus condiciones socioeconómicas, geográficas, lugar de residencia, falta de medios de transporte, entre otras; que hacen complejo el acceso, y que adicionalmente cumplan con los requisitos establecidos según la normativa

2. Normatividad:

- Acuerdo 007 de 2012. Por el cual se adopta el Reglamento de Aprendiz SENA, o la norma que lo modifique o sustituya. capítulo II en el que establece los derechos del aprendiz, el artículo 7 ítem 5 “Disfrutar de los beneficios de bienestar al aprendiz SENA orientados a garantizar la formación integral, conforme a la normatividad que rija este tema en el SENA.

- Resolución 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 2198 de 2019, por la cual se modifica la clasificación y los niveles de los programas de formación, su denominación y su duración, las modalidades de formación y otras condiciones especiales relacionadas con el acceso a la Formación Profesional Integral, deroga la Resolución 1444 de 2018 y modifica el artículo 2o de la Resolución 2130 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya.
- Resolución 1 – 526 del 2020, por la cual se crea y establece la conformación y funciones de los grupos internos de trabajo de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA-y se dictan otras disposiciones, o la norma que la modifique o sustituya.
- Resolución 1399 de 2021, por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019, o la norma que la modifique o sustituya, 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.
- 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.
- Objetivo estratégico 2 "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos" materializados entre otras formas, mediante la asignación de cupos al aprendiz en un internado.
- Objetivo operativo "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación".

3. Acciones previstas:

Adjudicar cupos en Internado - Centro de Convivencia según el procedimiento establecido de acuerdo con la normatividad vigente.

4. Definición de cupos en internados – centros de convivencia: Hace referencia al número de aprendices que se pueden hospedar en el internado – centro de convivencia teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura y presupuesto.

- **Tiempo de duración del apoyo:** Hasta 6 meses

- **Cupos disponibles: 100**

Número de cupos a asignar mujeres mayores de edad: 10

Número de cupos a asignar para mujeres entre 14 y 17 años: 40

Número de cupos a asignar para hombres mayores de edad: 10

Número de cupos a asignar para hombres entre 14 y 17 años: 40

5. Requisitos para ser beneficiario de cupos en internados – centros de convivencia:

El Centro de Formación verificará en los aplicativos y bases de datos disponibles para este proceso en el SENA, la siguiente información del aprendiz:

- Ser aprendiz con estado “en inducción o en 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.
- El programa de formación en que está matriculado el aprendiz NO hace parte de la oferta de programas de modalidad virtual o a distancia.
- Pertenecer al grupo etario para el cual se abre la convocatoria.
- Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilite el Centro de formación
- La inscripción al grupo etario debe hacerse según la edad que tenga el aprendiz a la fecha de adjudicación de los cupos según cronograma de la convocatoria.
- No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz.
- No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC.
- No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.
- No tener vínculo laboral, patrocinio o prácticas que le representen ingresos económicos
- Realizar su inscripción a la convocatoria, en las fechas acordadas a través del siguiente enlace

6. Proceso de inscripción:

1. El aprendiz debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdJ_VAoecqgZ-1wsqI5KPluWTfM9ZkEJ4FFwrg2aLG6YQtTFQ/viewform
2. se enviará a correos y diferentes redes con que dispone el Centro de Formación desde el 22 al 24 de enero de 2024 hasta las 11:59 pm, con los respectivos soportes solicitados.
3. La postulación a Internado – centro de convivencia, debe contar con la firma del representante legal, tutor o acudiente.
4. El aprendiz debe realizar la inscripción junto con el envío de la documentación solicitada al correo electrónico angosturabienestar@gmail.com

Nota: En el asunto se debe indicar: **I Convocatoria cupo internado – centro de convivencia 2024**. Adjuntar la carpeta, la cual debe tener:

- El nombre del aprendiz.
 - No. De ficha del programa de formación.
 - Los archivos deben presentarse en formato PDF, por separado y con el nombre correspondiente de cada uno ejemplo: **(1. Formato apoyo socioeconómico y declaración juramentada)**.
5. 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.

7. Documentos soporte que el aprendiz debe presentar:

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 (Sin excepción).
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)

Criterios de priorización para la asignación de cupos de internado – centro de convivencia:

PRIORIDAD DE ASIGNACIÓN	PUNTOS
Haber tenido cupo en el internado en la vigencia anterior	20
Aprendiz que no tenga apoyos de transporte o plan de datos otorgados por el SENA, o beneficiario del programa de jóvenes en acción, vínculo laboral, patrocinio o contrato de aprendizaje o Prácticas laborales que representen ingresos económicos.	20
Aprendiz víctima del conflicto armado Ley 1448 de 2011- Decreto 4800 de 2011	15
Aprendiz con discapacidad	15

Aprendiz con nivel SISBEN Grupo A 1,2,3,4 y 5	15
Aprendiz que pertenece a comunidades NARP o pueblos indígenas	15
Aprendiz en situación de desplazamiento por fenómenos naturales en los últimos dos (2) años	15
Aprendiz representante elegido según normatividad institucional o vocero de aprendices	15
Aprendiz que vive en área rural	15
No tener certificado o título profesional o de tecnólogo previo.	15
El aprendiz que participa en: Semillero de Investigación o WorldSkills o SENAssoft o proyecto de producción del Centro	10
Aprendiz nivel SISBEN grupo B 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7.	10
Aprendiz madre cabeza de familia	10
Aprendiz mujer víctima de violencia intrafamiliar	10

Nota: 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.

Si el número de aprendices aspirantes a un cupo en el internado centro de convivencia es inferior o igual a la capacidad del internado, no se requiere adelantar priorización.

8. Deberes de los aprendices beneficiarios:

A partir del momento en que los aprendices resulten adjudicados con el Apoyo, el centro de formación deberá solicitar al aprendiz suscribir acta de compromiso donde acepta cumplir los siguientes deberes:

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

9. Causales de terminación del beneficio del cupo en el internado:

- 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.
- Retiro voluntario o cancelación del programa de formación.
- Cuando el aprendiz pase a estado por certificar.
- Finalización del periodo asignado para utilización del cupo.
- Cuando el aprendiz se traslade de Centro de formación.
- Muerte del aprendiz.

10. Estados resultantes de la priorización:

Como resultado de esta priorización el Centro de formación profesional clasificará a los aprendices de acuerdo con los siguientes estados de priorización:

Cumple, con puntaje de priorización: Aprendices que cumplen con los requisitos y tienen una condición de priorización, es decir, tienen puntaje de priorización; estos aprendices quedarán en la lista de elegibles, en orden descendente de mayor a menor según el puntaje de priorización.

Cumple, sin puntaje de priorización: Aprendices que cumplen con los requisitos y no tienen ninguna condición de priorización, es decir, NO tienen puntaje de priorización; quedarán en lista de elegibles con puntaje cero, pero podrán ser adjudicados.

No cumple con los requisitos: Aprendices que entregan la documentación requerida y no cumplen con los requisitos de la convocatoria: la documentación entregada por el aprendiz evidencia incumplimiento de alguno de los requisitos para ser beneficiario; estos aprendices no quedarán en lista de elegibles ni podrán ser adjudicados con apoyos de sostenimiento.

No entregó documentación: aprendices que no entregan documentación, o la documentación entregada es incompleta, o se entregan fuera de las fechas indicadas, por lo tanto, no quedarán en la lista de legibles, ni podrán ser adjudicados con apoyo de sostenimiento.

11. Criterios de desempate y documentación soporte:

Partiendo de la Guía de apoyos socioeconómicos GFPI-G-007 V.12, se considera empate cuando varios aprendices tienen el mismo valor total de puntos resultado de la priorización; este valor puede ser cero (0), 10, o cualquier otro que resulte de la sumatoria de la calificación. Si los cupos asignados al Centro de Formación alcanzan para todos los aprendices priorizados, se adjudica a todos y no habrá necesidad de desempate.

En caso de existir igualdad de puntaje en el punto de corte se realizará los siguientes criterios de desempate.

Cuando en la convocatoria surja un conflicto derivado del empate en los puntajes con participación de un menor de edad, prevalecerá el derecho del menor sobre el derecho de los demás participantes. La edad que se tendrá en cuenta en el momento de aplicar este criterio será la que tenga el aprendiz al momento de aplicarlo.

Como segundo criterio se debe seleccionar a quienes hayan obtenido mayor puntuación en los cuatro (4) primeros ítems de la prioridad de asignación establecidos.

Como tercer criterio, se acudirá al sorteo en el cual estarán presentes el subdirector del centro, el Coordinador de Formación Profesional o quien haga sus veces y dos (2) representantes de los aprendices, quienes suscribirán el acta respectiva.

12. Equipo responsable de la calificación y priorización de los aprendices:

Para conformar el equipo responsable de la calificación y priorización de los aprendices. El subdirector del Centro de formación conformará el siguiente equipo para la asignación de los cupos: Encargada del centro de convivencia, psicóloga psicosocial, coordinador de formación y profesional a cargo de liderar el equipo.

13. Verificación, de cumplimiento y asignación del beneficio del cupo de internado- centro de convivencia.

El Comité de Evaluación y Seguimiento, será el responsable de recomendar al subdirector del Centro las personas elegibles para el apoyo, que han cumplido con requisitos de la convocatoria.

Del proceso de valoración de postulados se dejará constancia mediante acta suscrita por los integrantes y participantes del comité de calificación y priorización:

En la verificación del desempeño integral del aprendiz se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) Desempeño técnico del aprendiz en el proceso de formación: valoración por parte de los Instructores que han participado en la orientación de las acciones de aprendizaje del postulado.
- b) Competencias actitudinales del aprendiz, que debe contemplar como mínimo: comportamiento (disciplina, responsabilidad, puntualidad, honestidad) y evidencias de manejo de TIC, liderazgo,

emprendimiento, trabajo colaborativo, capacidad investigativa, comunicativa, creativa y proactiva.

14. Publicación de resultados de la convocatoria – asignación de beneficiarios

Una vez terminado el tiempo de calificación, el Centro de Formación Agroindustrial, publicará el listado de los aprendices inscritos diariamente y el listado de los aprendices seleccionados con el puntaje obtenido en la priorización, en las diferentes carteleras y medios de comunicación, (blog de bienestar, correos electrónicos, grupos de WhatsApp y voceros de aprendices).

15. Cronograma de la convocatoria:

El cronograma de la convocatoria se establece con base a la Guía de apoyos socioeconómicos GFPIG- 007 V.12 y es el siguiente:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA INICIO	FECHA FINALIZACIÓN
Publicar, divulgar y dar a conocer los términos y condiciones de la convocatoria.	Centro de Formación	Enero 22 de 2024.	Enero 22 de 2024.
Inscripción de los aprendices en los medios dispuestos por el Centro de formación	Aprendices	Enero 22 de 2024.	Enero 24 de 2024.
Generación diaria del Reporte de aprendices inscritos	Encargado de Internado – Centro de Convivencia	Enero 23 de 2024.	Enero 24 de 2024.
Entrega de documentación soporte	Aprendices	Enero 22 de 2024.	Enero 24 de 2024.

Calificación y Priorización de los aprendices Constitución Lista de elegibles	Dos integrantes del equipo de Bienestar al aprendiz del centro de formación, Coordinador de Formación Profesional Integral	Enero 22 de 2024.	Enero 25 de 2024
Adjudicación de cupos internado- centro de convivencia (Resolución)	Encargada de Internado- centro de convivencia del Centro de Formación, Líder Bienestar y Coordinación de Formación	Enero 26 de 2024.	
Divulgación de la Resolución notificación a los aprendices adjudicados.	Profesional líder de Bienestar al Aprendiz	A partir de la fecha de la Resolución de adjudicación	

16. Canales de contactos para la convocatoria

Para la aclaración de inquietudes del proceso de la **I Convocatoria Cupos Internado- Centro de Convivencia 2024**, comunicarse con el número de celular 304 618 27 35, correo angosturabienestar@gmail.com

Adicionalmente pueden aclarar inquietudes con los profesionales del equipo de Bienestar al aprendiz, con quienes están teniendo acompañamiento a la permanencia.

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora de Centro (E)

Proyectó: Sandra Milena Trujillo Barrios
Profesional de Apoyo Bienestar Integral al Aprendiz

Esperanza Pascuas Perdomo
Líder Bienestar Al Aprendiz

Vo.bo: Lina Marcela Trujillo Osso
Cargo: Coordinador de Formación Profesional Integral

GD-F-008 V.08

Regional Huila /Centro de Formación Agroindustrial
Dirección Kilometro 38 vía al Sur de Neiva, Campoalegre - PBX 57 601 5461500

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	a.El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación	El personal requerido se ha ajustado en proporción a los aprendices que se encuentran en el centro.	Ocho empleados
2	b. El Contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías y con los protocolos de bioseguridad, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. Para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos:	Se adjunta a la cuenta los documentos de los empleados contratados	Ocho empleados
3	- Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. - Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. - Los empleados en las áreas de trabajo deben permanecer bien presentados con uniformes (Color claro), gorros, protectores, tapa boca y zapatos adecuados. - Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos. - El personal que preste el servicio de atención al público deberá contar con el esquema de vacunación covid-19 completo, mínimo de dos dosis, de conformidad a la circular No. 003 12 de enero de 2022, emitida por el Ministerio del Trabajo.	La documentación requerida fue presentada en la cuenta para el pago del mes de julio de 2023. Se adjunta a la presente los certificados renovados para la presente vigencia.	CUMPLE
4	Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.	Se realizó la inducción de Seguridad y salud en el trabajo por parte del Centro de Formación Agroindustrial al personal del contrato no. CO1.PCCNTR.5077132	CUMPLE

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
5	El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades)	Se adjuntan planillas del pago de seguridad social de los empleados	CUMPLE
6	e. El contratista deberá presentar al inicio de la ejecución contractual, el protocolo de bioseguridad específico junto con los registros de socialización y soportes de entrega de los elementos de bioseguridad.	Se adjunta protocolo de bioseguridad	Cumple
7	f. Dar aplicación efectiva al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 establecido por el Ministerio De Salud y Protección Social de acuerdo con la resolución 555 de 2023 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labore. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	N.A	
8	g. El contratista deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Se adjuntan certificados renovados para la presente vigencia	CUMPLE
9	h. El contratista deber entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos. De igual forma, deber aportar las evidencias del desarrollo del plan de capacitaciones (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria	El plan de capacitación fue entregado como requisito para la firma del acta de inicio, se adjunta a la presente cuenta el plan de capacitación para la presente vigencia.	CUMPLE
10	i. Antes de iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá aportar en medio físico o Magnético matriz de j. identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo y el plan de trabajo en aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo a desarrollar durante la vigencia del contrato. Por lo anterior, el Contratistas deberá disponer el recurso humano para la implementación y desarrollo de este, de acuerdo con el perfil establecido en la Resolución 0312 de 2019.	La matriz de riesgos fue entregada como soporte del acta de inicio del contrato	CUMPLE

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
11	k. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.	Durante el periodo no se presentaron incidentes	NO APLICA
12	l. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista.	Todos los empleados se encuentran afiliados a la ARL	CUMPLE
13	m. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación	Cumple	CUMPLE
14	14. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mínimo de EPP para su reposición.	Se adjuntan formatos entrega de dotación mes de diciembre de 2023 y febrero 2024	CUMPLE
15	n. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	NO APLICA	
16	ñ. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	El concepto sanitario fue entregado para la firma del acta de inicio, Se adjunta a la presente cuenta	CUMPLE
17	o Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. o Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	El concepto sanitario fue entregado para la firma del acta de inicio, Se adjunta a la presente cuenta	CUMPLE

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
18	o. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del documento "DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	El plan de saneamiento básico se entregó como soporte para la firma del acta de inicio. Se adjunta en la presente cuenta un Plan de saneamiento básico actualizado.	CUMPLE
19	p El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Se adjunta certificado de recolección de aceites del mes de noviembre de 2023 y formato de registro de generación de residuos sólidos y aceites usados	CUMPLE
20	q. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Se da cumplimiento	CUMPLE
21	r. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019.	Se da cumplimiento	CUMPLE
22	s. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final.	Se adjunta formato de registro de generación de residuos sólidos y aceites usados	CUMPLE
23	t. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.	Se dá cumplimiento	CUMPLE
24	u. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	Se da cumplimiento	CUMPLE
25	w. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica		
26	x. Implementar un adecuado programa de control de plagas.	En la cuenta del mes de febrero se presentó certificado de fumigación del 16 de febrero de 2024	CUMPLE
27	y. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA.	Se da cumplimiento	CUMPLE

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
28	z. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	Se da cumplimiento	CUMPLE
29	aa. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Se da cumplimiento	CUMPLE
30	bb. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Se da cumplimiento	CUMPLE
31	cc. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. dd. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.	Se adjunta documentación del vehículo destinado al transporte de alimentos.	CUMPLE
32	ff Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos.	Se da cumplimiento	CUMPLE
33	gg Evitar la acumulación de grasa sobre la superficie.	Se da cumplimiento	CUMPLE

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
34	hh Transportar los víveres y cualquier otro elemento necesario en el restaurante	Se da cumplimiento	CUMPLE
35	II En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.	NO APLICA	
36	jj Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.	Se da cumplimiento	CUMPLE
37	kk Cumplir el objeto aquí pactado, de acuerdo con los requerimientos que realice el Centro y teniendo en cuenta lo establecido en el documento DO-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.	Se da cumplimiento	CUMPLE
38	ll Dar cumplimiento total a las exigencias técnicas para la efectiva prestación del servicio.	Se da cumplimiento	CUMPLE
39	mm. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.	El contrato de proveeduría fue presentado como soporte de la adjudicación del contrato	CUMPLE
40	nn. El contratista deberá presentar elación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.	Se da cumplimiento	CUMPLE
41	oo. Carne y productos cárnicos: El contratista deberá presentar • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.	NO APLICA	
42	pp. El contratista deberá presentar último registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA	NO APLICA	
43	qq. El contratista deberá presentar Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos	Se adjunta copia resolución autorización sanitaria expendedor de carne a Mi Gallina Opita y Cárnicos don Pollo, proveedores de cárnicos.	CUMPLE
44	rr. El contratista deberá presentar Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	El concepto sanitario fue entregado para la firma del acta de inicio, Se adjunta a la presente cuenta	CUMPLE

ITEM	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
45	ss El contratista deberá Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Se adjunta documentación del vehículo destinado al transporte de alimentos.	CUMPLE
46	tt. El contratista deberá presentar autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, • Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. uu El contratista deberá presentar Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros. • Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. Licencia de Conducción	Se adjunta documentación del vehículo destinado al transporte de alimentos.	CUMPLE
47	vv El contratista deberá presentar Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antimaterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para persona	Se adjuntan formatos entrega de dotación mes de diciembre de 2023 y febrero 2024	CUMPLE

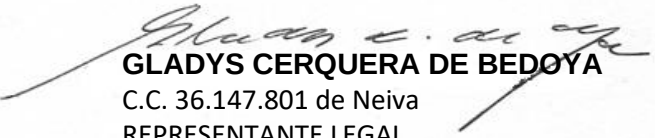


GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 16 de febrero al 11 de marzo de 2024 con el siguiente personal a cargo:

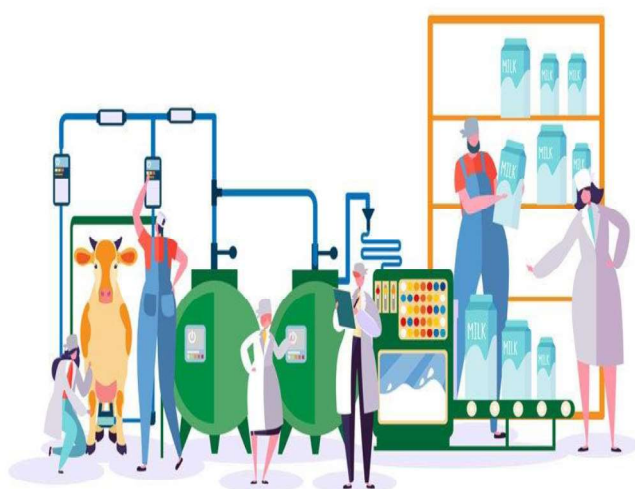
No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA INGRESO
1	36147801	GLADYS CERQUERA	CONTRATISTA
2	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
3	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	CHEFF
4	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO	AUXILIAR COCINA
7	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	AUXILIAR ASEO
8	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	AUXILIAR COCINA

Dado en Campoalegre, 15 de marzo de 2024


GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

Plan de Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene De Alimentos



Las normas
alimentarias
salvan vidas



ELABORADO POR:

KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS
ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCION 1679/2023

AÑO 2024

NEIVA (H)

OBJETIVOS

- ✓ Brindar conocimientos esenciales para el empresario y el equipo de operarios o manipuladores de alimentos para un mejor desempeño en su trabajo: El manejo e inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla se realiza por un capacitador (ingeniero de alimentos) y el material está basado en la decreto 2674/2013.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION AÑO 2024

UNIDAD	OBJETIVO DE LA UNIDAD	FECHAS
1, Las B.P.M. Desde la Regulación sanitaria vigente Diseño sanitario en la edificación, instalaciones, los equipos y los utensilios	OBJETIVO: Brindar conocimientos generales de las principales directrices que debe cumplir un expendio de alimentos según normatividad sanitaria vigente.(Resolución 2674/2013)	21/02/2024
2. Requisitos para el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos.		
4. temperaturas de almacenamiento para la carne y materias primas.	OBJETIVO Conocer los principales Factores contaminantes en la cadena de manufactura y como controlar y proteger la inocuidad alimentaria.	22/02/2024
5. Bacterias agresivas que se encuentra en la cadena de manipulación de alimentos		
6. los POES en los expendios de alimentos.		
CUMPLIMIENTO ASISTENCIA		10 HORAS

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 1679/2023
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA
CC. 7693972

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

MARIA JURLET TRUJILLO SERRANO
CC. 1079175951

CERTIFICA QUE:

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 1679/2023
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JENNY BEATRIZ GIRALDO
CC. 1079172354

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 1679/2023
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO
CC. 1083838326

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

CERTIFICA QUE:

IDELFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL
CC. 83117139

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
CC. 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 1679/2023
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ÁNGELA CONSTANZA GUERRERO
CC. 36306285

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 22 de febrero de 2024.

Vence: 22/02/2025



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

HOJA DE VIDA



KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS

Email : aseindustrial17@gmail.com

DATOS PERSONALES

NOMBRE: KELY YANIRA MURCIA GARZON
CEDULA DE CIUDADANIA: 36305196
Fecha de nacimiento: Enero 20 de 1981
Edad: 41 años
Estado civil: Casada
Hijos: 2 hijos
Lugar de residencia: Neiva _ Huila
DIRECCION DE RESIDENCIA: cll 22B # 51-24
TELEFONOS: 608 8639321 – 3163344761
TARJETA PROFESIONAL: 25254194057 CND
E-MAIL: aseindutrialkm2021@gmail.com aseindustrial17@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS

Universidad Abierta Y A Distancia UNAD
Neiva – Huila

TITULO OBTENIDO TÍTULO DE LA TESIS

Ingeniera De Alimentos
Determinación Microbiológica Y Física
Química En Productos Lácteos En Las
Fábricas De Productos Lácteos En La
Ciudad De Neiva

POS-GRADO

UNIVERSIDAD DEL ROSARIO
Programa De Especialización.

TITULO OBTENIDO

Especialista En Gerencia En Gestión
Humana Y Desarrollo Organizacional.

CURSOS

SGS COLOMBIA S.A. (sistema services
certificación)

TITULO OBTENIDO

Auditor en HACCP & BPM

CURSO:

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS
HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC
ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007

Email : aseindustrial17@gmail.com

TITULO OBTENIDO

Auditor interno en HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007

ACTUALIZACIÓN

LINEAMIENTO TÉCNICO PAE Actualización Resolución 29452 DE 2017. MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL – PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

ALCALDÍA DE NEIVA SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL:

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **16 de octubre al 30 de diciembre de 2014.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **12 de febrero al 11 de diciembre de 2015.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **2 de mayo al 1 de diciembre de 2016.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera

de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **24 de febrero al 30 de diciembre de 2017.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **26 de enero al 25 de noviembre de 2018.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **05 de marzo al 30 de diciembre de 2019.**

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

LA ALCALDÍA DE NEIVA – SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

TECNICO DE SANEAMIENTO

Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila Saneamiento Ambiental: Coordinador Willinton Marínez Ramírez. Marzo de 2008 a diciembre de 2009. Teléfonos 8756483. Logros.

Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Y Bajo Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes Tiendas Y Supermercados) Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

INGENIERA DE ALIMENTOS PROFESIONAL DE APOYO

Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila programa de nutrición y riesgo cardiovascular: Febrero de 2009 a diciembre de 2011. Teléfonos 8723241. Logros.

Coordinador Gloria Ramírez Cano

Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes, Programas De Nutrición, Riesgo Cardio Vascular); Implementación Y Coordinación Del Programa Restaurante Saludable Convenio SENA; Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

CONTRATOS CON EL SECTOR PRIVADO:

FUNDACIÓN DEL ALTO MAGDALENA PROGRAMA ADULTO MAYOR:

Prestación de servicios Profesionales (supervisión de los puntos de servicio y preparación de alimentos para el programa del adulto mayor y la realización de talleres de sensibilización sobre los buenos hábitos alimenticios apoyando con la campaña de un corazón saludable), en los Municipios del norte y occidente del departamento.

Escuela de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura e higiene alimentaria.

La secretaria de salud departamental del Huila mediante resolución 1727 de 2012 y 1992 de 2013, otorga autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, en general, personal manipulador de carnes, transporte de alimentos en el área geográfica del departamento del Huila.

SEMINARIOS DE ACTUALIZACIÓN

- Encuentro nacional de entornos saludables Santiago de Cali 12 al 14 de octubre de 2011. ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD.
- Procesamiento de alimentos saludables con una intensidad de 60 horas. Neiva 2011.
- Cultura tecnológica y del servicio con una intensidad de 10 horas. Neiva 2011.
- Principios básicos de cocina con una intensidad de 40 horas. Neiva 2010.

REFERENCIAS LABORALES

MIGUEL IGNACION AYA GARCIA
LIDER DE BIENESTAR Y SERVICIOS
SUPERVISOR DEL CONTRATO
TEL: 8718105 EXT 104

GLORIA RAMIREZ CANO
CORDINADORA PROGRAMA DE NUTRICION
SECRETARIA DE SALUD MINICIPAL
TELEFONO 8723241
CEL 3182654663

NORMA MANZANO URIBE
CORDINADORA PROGRAMA DEL ADULTO MAYOR
FUNDACION DEL ALTO MAGDALENA
TEL: 8719965 – 8722014 – 8719964
CEL: 3125157334



Kelly Yanira Murcia Garzón
Celular 3163344761

Kelly Yanira Murcia garzón

Ingeniera de alimentos

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.
25254194057CND
INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA 21/10/2010
KELY YANIRA
MURCIA GARZON
C.C. 36305196
UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y
A DISTANCIA

[Signature]
PRESIDENTE DEL CONSEJO

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza a su titular para ejercer como Ingeniero en todo el Territorio Nacional.

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA.

Calle 78 No. 9 - 57 Oficina 1301 Tel. 3220102 Bogotá D.C.

Email : aseindustrial17@gmail.com


República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional
La Universidad Nacional Abierta y a Distancia
Ley 52 de 1981, Ley 396 de 1997 y Decreto 2770 de 2006

UNAD

Teniendo en cuenta que

Kelly Yanira Murcia Garzon
C.C. No. 86805196 de Neiva

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución, de conformidad con las normas legales y reglamentarias vigentes, la otorga el título de

Ingeniero de Alimentos

Registro M.E.N. 1689
Otorgado en Bogotá, D.C., el día 18 del mes de Diciembre de 2009

Acta de Grado No. 8887 fecha 18 - 12 - 2009 Registro de Diploma No. 18X95, Libro 12, Folio 129

Rector
Secretario General
47151

Kelly Yanira Murcia garzón
Ingeniera de alimentos



Certificate SGS/SSC/AI HACCP & BPM/ 003012/F/47580

Murcia Garzon Kelly Yanira

has attended the

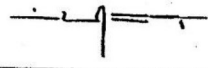
Auditor Interno HACCP & BPM

Held in Bogotá, Colombia

On the 11/04/2012-13/04/2012
24 hours

Abelardo Pineda Walteros
Tutor Course

By/


Janeth Mariño Fajardo - Directora SGS Academy

SGS COLOMBIA S.A., Systems Services Certification
Carrera 16A No. 78-11 Piso 3, Bogotá D.C., Colombia
Teléfono: +57 1 6069292, Fax: +57 1 6359252/8394
www.sgs.co, www.sgs.com.co

Page 1 of 1

Email : aseindustrial17@gmail.com

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR



RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte”

LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL HUILA

En uso de sus atribuciones legales conferidas por la Ley 9 de 1979 y disposiciones reglamentarias, Decreto 1500, de 2007, Decreto 1880 de 2011, Decreto Reglamentario 1686 de 2012, Resolución 683 de 2012, Resoluciones 240, 241, 242 y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y,

CONSIDERANDO:

Que la **Ley 9 del 1979** y sus disposiciones complementarias son las normas marcos de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana, por cuanto establecen las normas generales para los productos o servicios que ofrecen los establecimientos objeto de inspección, vigilancia y control, así como los procedimientos y medidas sanitarias que se deben cumplir para controlar los diferentes factores de Riesgo Físico, Químico y Biológico garantizando la protección de la Salud Pública.

Que de conformidad con lo provisto en la **Resolución 604 de 1993**, "Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública", establece en su artículo noveno: Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben de recibir capacitación sobre la manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local o por particulares debidamente autorizados por aquella, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad". **Negrita fuera de texto.**



SC4353-1
SGN-C054-F04

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR



RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte"

Que de conformidad con el **Decreto 1686 de 2012** "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destiladas para el consumo humano artículo 27, modificado por el artículo 4 del Decreto 162 de 2021, señala: " Las personas que trabajan en la Cadena de producción de bebidas alcohólicas, deben de cumplir con los siguientes requisitos"

1. Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en el manejo de estos y las tareas específicas del proceso. Las fábricas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas que cuenten con formación y experiencia en el área de buenas prácticas de manufactura, prácticas de higiene y sistemas preventivos en bebidas alcohólicas.
2. Para el cumplimiento de prácticas higiénicas se deben utilizar avisos alusivos en sitios estratégicos para su observancia durante la manipulación de los productos.
3. Los programas de capacitación, registros y demás documentos deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente (...).

Que de conformidad con lo previsto en el **Decreto 1500 de 2007** según la especie (Resoluciones 3009 de 2010, 240, 241, 242 del 2013 y 562 de 2016) establece la obligatoriedad de contar con autorización para realizar capacitación en



SC4353-1
SGN-C054-F04

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR



RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte”

manipulación de estos alimentos, el cual se realizará ante la una Entidad Territorial de Salud.

La **Resolución 562 de 2016** artículo 74, establecen para la capacitación: "El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la actividad de transporte de dichos productos. deben recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad."

Que de conformidad con el **Decreto 1880 de 2011** establece en artículo 9 que el personal manipulador debe: "Tener constancia de capacitación en el manejo higiénico de alimentos el cual tendrá vigencia de (1) año, expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud".

Que la Secretaría de Salud Departamental como autoridad Sanitaria es la competente para emitir la autorización a las personas naturales o jurídicas que realicen actividades de capacitación a manipuladores de alimentos, expendios de bebidas alcohólicas conforme al Decreto 1686 de 2012, expendios de bebidas y alimentos en vía pública, de conformidad con la Resolución 604 de 1993, expendios de leche cruda para consumo humano directo que ampara el Decreto 1880 de 2011. y expendio de carne y productos cárnicos comestibles establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, tales como la Resoluciones 3009 de 2010, 240 y 242 de 2013 y Resolución 562 de 2016.

Que de conformidad con la Resolución 683 de 2012 cuyo artículo 10 establece: "Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales, y equipamientos, debe de cumplir con los requisitos: 1.1 Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en manejo de los mismos, además en las tareas específicas del proceso." Negrilla fuera de texto.



SC4353-1
SGN-C054-F04

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussan López
GOBERNADOR



RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte”

Que de conformidad al artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, establece para la educación y capacitación "(...) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en Educación Sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de Alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas para evitar la, contaminación o deterioro de los alimentos." Negrilla fuera de texto.

Qué la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZÓN**, identificada con la C.C. 36.305.196 de Neiva - Huila, en calidad de persona natural, ubicada en la calle 8 No. 14-79 de Neiva Huila, ha solicitado mediante oficio ante la Secretaría de Salud Departamental del Huila, se le conceda autorización para prestar los servicios en planes de Capacitación a Manipuladores de Alimentos en venta sobre la vía pública, expendios de bebidas alcohólicas, manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles, comercializador ambulante de leche cruda, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como a la actividad de transporte de dichos productos.

Que el peticionario ha presentado los documentos necesarios referentes a los contenidos de los planes de capacitación y ayudas utilizadas, según constancia de verificación, así como la idoneidad de su personal docente, conforme la normatividad vigente y lo establecido en la Circular Externa del 07 de junio de 2023.

Que, en mérito de lo anterior este Despacho,



SC4353-1
SGN-C054-F04

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR



RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte”

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Conceder autorización a la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZÓN**, identificada con cedula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva - Huila, en calidad de persona natural, ubicada en la Calle 8 No. 14-79 de Neiva - Huila, para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, carnes y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, alimentos comercializados en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, objetos, envases, materiales y equipamientos. en contacto directo con alimentos, así como la actividad de transporte de dichos productos.

PARÁGRAFO: La persona autorizada para dictar la capacitación es la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZÓN**, identificada con la C.C. 36.305.196 de Neiva - Huila.

ARTICULO SEGUNDO: La Secretaría de Salud Departamental del Huila emite la presente resolución exclusivamente para dictar cursos en manipulación de alimentos, por tal motivo a quien se le conceda la autorización certificara los manipuladores de alimentos bajo la aprobación del curso; En ningún momento la persona natural o jurídica solicitara como requisito para la certificación del curso los exámenes o certificados médicos, puesto que la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11., establece que es responsabilidad de la empresa garantizar la salud del personal y es la autoridad sanitaria quiénes en el momento de realizar acciones de Inspección Vigilancia y control es la encargada solicitar este requisito.

ARTICULO TERCERO: La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará que los planes de capacitación sean en forma continua, permanente, actualizada y a la vez que en la metodología se impartan capacitaciones utilizando los medios virtuales o presenciales; Para el cumplimiento de lo anterior el autorizado deberá presentar con diez (10) días hábiles de anticipación, ante esta Secretaría la fecha, sitio, metodología, temas, horas de la



SC4353-1
SGN-C054-F04

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR



RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte”

capacitación y posteriormente, hasta ocho (8) días después de realizada la capacitación deberá presentar ante esta Secretaría la relación de los manipuladores capacitados (no deberá ser mayor a 25 personas), con una intensidad horaria no menor de 12 horas según la programación presentada en el momento de solicitar la autorización.

PARÁGRAFO: Si el autorizado no presenta ante esta Secretaría, el día, la hora y la dirección del sitio donde realizará la capacitación de los manipuladores de alimentos y la relación de los capacitados, las acreditaciones dadas por el autorizado no serán válidas.

ARTICULO CUARTO: La Secretaría de Salud Departamental del Huila ejercerá dentro de su jurisdicción las acciones de inspección, vigilancia y control, sobre el cumplimiento de las normas contenidas en la presente resolución, El incumplimiento a la presente resolución dará lugar a que la Autoridad Sanitaria revocará la presente autorización, cuando compruebe que el autorizado no está prestando el servicio, en las condiciones bajo las cuales se le concede.

ARTICULO QUINTO: Notifíquese personalmente su contenido a la persona natural o jurídica solicitante, haciéndole saber que contra él procede el recurso de reposición el cual debe ser presentado dentro de los cinco (5) días siguientes a la notificación, ante el Secretario de Salud Departamental del Huila.

ARTICULO SEXTO: La presente Resolución tendrá una vigencia de un año (1) a partir de la fecha de su expedición.



SC4353-1
SGN-C054-F04

2023SAL00047857

GOBERNACION DEL HUILA
Secretaría de Salud Departamental



GOBERNACION DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR

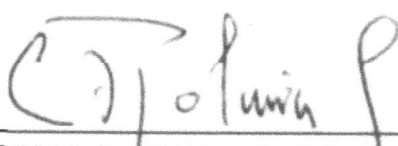


RESOLUCIÓN 1679 DE 2023

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas; entiéndase manipuladores de: carnes, productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, ventas en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, así como a la actividad de transporte”

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Expedida en Neiva (H) el día Junio 15 de 2023


CESAR ALBERTO POLANIA SILVA
Secretario de Salud del Huila

Revisó: Jairo Andres Ibagón Morera, Nelly Toro Delgado

Proyectó: Oscar Eduardo Gomez Perdomo



SC4353-1
SGN-C054-F04

Carrera 20 No. 5B-36; Neiva – Huila – Colombia · PBX: 8701980 Ext130
Línea gratuita 01 8000 968 716; e-mail ssalud@huila.gov.co
www.huila.gov.co · Twitter @HuilaGob · Facebook Gobernación del Huila

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **36.305.196**
MURCIA GARZON

APELLIDOS
KELY YANIRA

NOMBRES

Kely Yanira Murcia Garzon

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **20-ENE-1981**
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.55
ESTATURA **O+**
G.S. RH **F**
SEXO
13-AGO-1999 NEIVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



R-1900100-00316265-F-0036305196-20110725

0027539336A 1

6671396551



PLAN DE CAPACITACION DE HIGIENE Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

CDBG-PL-03
Versión: 0

1. OBJETIVO

Capacitar al personal que desarrolla actividades directas e indirectas relacionadas con la manipulación de alimentos, garantizando que en todas las etapas de fabricación, procesamiento, almacenamiento, distribución y expendio de alimentos se cumplan los requisitos de higiene y buenas prácticas contemplados en el Decreto 3075 de 1997, Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; Decreto 1072 del 2015, Ley 9 de 1979, resolución 2400 de 1979 y demás legislación referente al sistema de Gestión y Seguridad en el trabajo.

La normatividad exige que los manipuladores de productos alimenticios deben acreditar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

2. ALCANCE

El procedimiento de capacitación está dirigido y aplica para todo el personal que interviene directa o indirectamente con la manipulación de alimentos en la ciudad de Bogotá, con vigencia de un año a partir de la generación del certificado que acredita como realización y aprobación del curso a las madres comunitarias que hacen parte de la **EL RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, Con vigencia de una año a partir de Diciembre 2023.

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. Se entienden 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 especias.

Buenas prácticas de manufactura: 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

Contaminación cruzada. Proceso por el cual las bacterias son trasladadas de un área a otra, o de un alimento crudo a uno cocinado.

Etas. (Enfermedades transmitidas por alimentos). Son aquellas enfermedades en las cuales el alimento se convierte en el vehículo transmisor del microorganismo patógeno que al ser ingerido por la persona causa algún síntoma propio de una enfermedad.

Inocuidad de los alimentos: garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

4. REFERENCIAS

Según la legislación Colombiana, toda persona que esté relacionada con la industria de alimentos debe conocer los aspectos básicos de la higiene de los alimentos con el fin de dar un trato adecuado y seguro a estos, evitando así problemas de salud en los consumidores.

Resolución 2674 de julio 22 de 2013. Artículo 12. Educación y Capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.



PLAN DE CAPACITACION DE HIGIENE Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

CDBG-PL-03
Versión: 0

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

5. RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad del representante legal, propietario o administrador o personal que realice la capacitación y que manipule alimentos, el estricto cumplimiento de este plan continuo y/o permanente de Buenas Prácticas de Manufactura.

6. FORMACIÓN BASICA Y/O DE INDUCCION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Para hacer efectiva la formación básica en manipulación de alimentos, se incluyen temas del plan de saneamiento, normas de higiene, buenas prácticas de manufactura estipulados en el Decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 para la industria de alimentos.

6.1 TEMARIOS Y CONTENIDOS

Modulo 1: Normatividad (Decreto 3075 de 1997, Decreto 60 de 2002, Resolución 2674 de 2013 Objeto de la norma Lineamientos de la norma: Localización y accesos, Diseño y construcción, Sistema de drenajes, Ventilación, Iluminación, Instalaciones sanitarias, Personal manipulador: Estado de Salud, Capacitación, Prácticas higiénicas, Instalaciones, equipos y utensilios)

Modulo 2: Programas de calidad exigidos por la norma: Control Integrado de Plagas, Manejo de Residuos Líquidos y Sólidos, Calidad del Agua, Limpieza y Desinfección, Capacitación, Mantenimiento de instalaciones y equipos, Metrología, Proveedores, Trazabilidad, Plan de muestreo de microorganismos, Entes de Inspección, vigilancia y control a fábricas de alimentos y restaurantes.

Modulo 3: Calidad de Agua: Abastecimiento de agua potable, Tratamiento de potabilización: 1. Métodos físicos, 2. Métodos químicos Almacenamiento Potabilidad del agua, Monitoreo, seguimiento y control, Uso del agua potable en la industria de alimentos

Modulo 4: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos : Manejo de residuos líquidos Manejo de residuos sólidos Clasificación de residuos sólidos

Modulo 5: Control Integral de Plagas: Modos de ingreso de las plagas a una planta de alimentos Métodos de control de plagas

Modulo 6: Aseguramiento de la calidad – Control de procesos: Aplicación a Producción, Mantenimiento de equipos, Control de temperaturas, Recepción de materia prima, Etiquetado de los alimentos.

Modulo 7: Normas y Hábitos Higiénicos: Definiciones: alimento, tipos de alimentos, manipulador de alimentos Contaminación: Física - química – biológica – Cruzada, Mundo Microbiano: Riesgos de contaminación y proliferación microbiana –prevención, B.P.M. Relacionadas con Buenas Prácticas de Higiene



**PLAN DE CAPACITACION DE HIGIENE Y BUENAS
PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA MANIPULACION
DE ALIMENTOS**

**CDBG-PL-03
Versión: 0**

Modulo 8: Protección y Conservación de Alimentos: Crecimiento De Los Microorganismo, Las Temperaturas En Función Del Tiempo: Curvas de crecimiento de los microorganismos, rangos de temperaturas peligrosas, registros de temperaturas, Métodos De Protección O Conservación De Los Alimentos, B.P.M. Aplicadas En Las Etapas Del Proceso (Materias Primas, Elaboración, Empaque, Almacenamiento, Distribución Y Transporte)

Modulo 9: limpieza y desinfección: B.P.M. En Cuanto A Superficies Que Se Deben Limpiar Y Desinfectar Limpieza Y Desinfección: Qué es Limpieza? Qué es desinfección? Qué son las Operaciones Sanitarias ? Tipo De Sustancias Para Realizar Limpieza Y Desinfección: Detergentes, Jabones O Limpiadores; Desinfectantes O Sanitizantes: Procedimiento General De Limpieza Y Desinfección

Modulo 10: Riesgos de Enfermedades por Alimentos: Cólera, Fiebre Tifoidea, Salmonelosis, Shigelosis O Disentería Bacilar , Enteritis Por E. Coli O Diarrea Del Viajero, Enteritis Por Yersinia Enterocolítica, Botulismo, Intoxicación Por Estafilococo aureu, ZOONOSIS (Zoonosis parasitarias: Teniasis, Triquinosis, Toxoplasmosis Zoonosis bacterianas: Antrax, Tuberculosis, Leptospirosis, Listeriosis)

6.2 CRONOGRAMA

MODULOS	DURACION	FECHA DE REALIZACION	ESTADO
Módulos 1,2,3 y 4	4 Horas	20 de diciembre 2023	Realizado
Módulos 5,6 y 7	3 Horas	21 de diciembre 2023	Realizado
Módulos 8, 9 y 10	3 Horas	22 de diciembre 2023	Realizado

Elaboro:

Carlos Andrés Méndez García

Ingeniero En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Líder en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de Alimentos Basada en la norma ISO 22000:2018

Integrada con los lineamientos de BPM y HACCP

Auditor Interno ISO 22000:2018 “Inocuidad de los Alimentos”

Nombre y Firma

Representante Legal

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: Gladys
APELLIDOS: Cerquera
DOCUMENTO: 36.147.801

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA
Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional
Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: Jhon
APELLIDOS: Bedoya
DOCUMENTO: 7.693.972

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA
Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional
Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: Angela Constanza

APELLIDOS: Guerreño

DOCUMENTO: 36.306.285

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional

Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: María Jurlet
APELLIDOS: Trujillos
DOCUMENTO: 1.079.175.951

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:




CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA
Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional
Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: Jenny Beatriz

APELLIDOS: Giraldo

DOCUMENTO: 1.079.172.354

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional

Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: María Jova

APELLIDOS: Trujillo

DOCUMENTO: 36.157.534

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional

Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: Ildelfonso
APELLIDOS: Ordoñez Esquivel
DOCUMENTO: 83.117.139

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA
Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional
Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

**CERTIFICACION EN PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRES: Jose Gregorio
APELLIDOS: Trujillo Serrano
DOCUMENTO: 83.115.450

FECHA DE EXPEDICION: 22-12-2023



Valido por un año

ingenierosstcarlos@gmail.com

**ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE
A LA JORNADA CONTINUA EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE
LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

Profesional Capacitador:



CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA
Ingeniero en Seguridad Industrial E Higiene Ocupacional
Líder en Gestión de la Inocuidad Alimentaria
Auditor ISO 22000:2018

Numero Único de Contacto 3023328683

Fecha del Examen: 21/07/2023

Examen 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. Histollica:			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

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

Atentamente;

Isabel Cuellar
 Bacteriologa
 Universidad de Huila
 Registro No. 0336
BACTERIOLOGA

Fecha del Examen: 21/07/2023

Examen 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

Levaduras: +

Almidón: +

Grasas: +

Flora Bacteriana: Normal

Hematies: x C

A. Grasos:
Moco:
F. Vegetales: +

F. Musculares: +

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacteriologa
Universidad de Huila
Registro No. 0030

BACTERIOLOGA

Fecha del Examen: 19/07/2023

Nombre del Paciente: KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO

Examen N°: 2023/0091

N° Documento: CC 1007704741 Edad: 23 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.I.: 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

Hemates: x C

A. Grasos:

Moco:

F. Vegetales:

F. Musculares: +

Atentamente;

Isabel Guerrero Medina
Bacteriología
Universidad de Huila
BACTERIOLOGA

"CONFIDENCIAL - USO EXCLUSIVO DEL INSTITUTO"

Fecha del Examen: 19/07/2023

Examen 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

"TRABAJAMOS CON CALIDAD Y CUMPLIMIENTO"

Fecha del Examen: 19/07/2023

Examen 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

Levaduras: +

Almidón: +

Grasas: +

Flora Bacteriana: Normal

Hematies: x C

A. Grasos: +

Moco: +

F. Vegetales: +

F. Musculares: +

Atentamente;

Isabel Cueffar Medina
Bacteriologa
Universidad Católica de Huila
BACTERIOLOGA

"TRABAJAMOS CON CALIDAD Y CUMPLIMIENTO"



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

Fecha del Examen: 19/07/2023

Examen 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. Histollica:			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: +

entamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacteriología
Universidad Católica de Huila
BACTERIOLOGA

"TRABAJAMOS CON CALIDAD Y CUMPLIMIENTO"



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

REGISTRO FOTOGRAFICO JORNADAS INDUCCION SST VIGENCIA 2023 Y 2024





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



GCR-1-035 V01

C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

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	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-03	516170148	9464365256	E	2024/03/04	2024/03/15	BANCOLOMBIA	11	\$4,617,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																									
EMPLEADO			NOVEDADES										PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES												
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	ide	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (9 Afiliados)																							\$11,900,000	\$1,904,000			\$11,900,000	\$1,487,500			\$11,760,000	\$470,400			\$11,900,000		\$124,500	\$11,760,000	\$588,000		\$4,574,400
Centro de Trabajo: 0522 (9 Afiliados)																							\$11,900,000	\$1,904,000			\$11,900,000	\$1,487,500			\$11,760,000	\$470,400			\$11,900,000		\$124,500	\$11,760,000	\$588,000		\$4,574,400
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (9 Afiliados)																							\$11,900,000	\$1,904,000			\$11,900,000	\$1,487,500			\$11,760,000	\$470,400			\$11,900,000		\$124,500	\$11,760,000	\$588,000		\$4,574,400
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	\$1,300,000	\$208,000	EPS005	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
3	CC	36306285	GUERRERO ANGELA																	25-14	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS005	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
4	CC	55061474	HERRERA MARTHA																	25-14	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS037	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
5	CC	83117139	ORDONEZ ILDEFONSO																	230301	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS005	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
6	CC	1083838326	TRUJILLO FRANCY X																	230301	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS017	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,160,000	\$46,400	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,160,000	\$58,000	No	\$488,500
7	CC	80115450	TRUJILLO JOSE																	230301	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS017	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
8	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																	230301	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS005	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
9	CC	36157534	TRUJILLO MARIA																	25-14	30	\$1,300,000	\$208,000	EPS037	30	\$1,300,000	\$162,500	CCF32	30	\$1,300,000	\$52,000	14-23	30	\$1,300,000	1.044%	\$13,600	30	\$1,300,000	\$65,000	No	\$501,100
Total		Afiliados(9)																					\$11,900,000	\$1,904,000			\$11,900,000	\$1,487,500			\$11,760,000	\$470,400			\$11,900,000		\$124,500	\$11,760,000	\$588,000		\$4,574,400

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	
2024-02	2024-03	516170148	9464365256	E	2024/03/04	2024/03/15	BANCOLOMBIA	11	\$4,617,900	
RESUMEN DE PAGO										
RIESGO		CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)					9	\$1,904,000	\$18,000	\$0	\$1,922,000	
COLPENSIONES		25-14	900,336,004	7	3	\$624,000	\$5,900	\$0	\$629,900	
PORVENIR		230301	800,224,808	8	6	\$1,280,000	\$12,100	\$0	\$1,292,100	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)					9	\$124,500	\$1,200	\$0	\$125,700	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS		14-23	860,011,153	6	9	\$124,500	\$1,200	\$0	\$125,700	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)					9	\$470,400	\$4,500	\$0	\$474,900	
COMFAMILIAR HUILA		CCF32	891,180,008	2	9	\$470,400	\$4,500	\$0	\$474,900	
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)					9	\$1,487,500	\$14,100	\$0	\$1,501,600	
FAMISANAR		EPS017	830,003,564	7	2	\$325,000	\$3,100	\$0	\$328,100	
NUEVA E.P.S.		EPS037	900,156,264	2	2	\$325,000	\$3,100	\$0	\$328,100	
SANITAS		EPS005	800,251,440	6	5	\$837,500	\$7,900	\$0	\$845,400	
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)					9	\$352,800	\$3,400	\$0	\$356,200	
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR		PAICBF	899,999,239	2	9	\$352,800	\$3,400	\$0	\$356,200	
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)					9	\$235,200	\$2,300	\$0	\$237,500	
SENA		PASENA	899,999,034	1	9	\$235,200	\$2,300	\$0	\$237,500	
TOTAL					9	\$4,574,400	\$43,500	\$0	\$4,617,900	

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
2024-02	2024-02	525951783	9463035719	I	2024/03/04	2024/03/20	BANCOLOMBIA	16	\$357,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																																											
EMPLEADO			NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES																							
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes																		
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0		\$0	\$0	EP5037	30	\$2,600,000	\$325,000	0		\$0	\$0	14-23	30	\$2,600,000	\$27,200	0		\$0	\$0	No	\$352,200																
Total Afiliados(1)																							\$0	\$0			\$2,600,000	\$325,000			\$0	\$0			\$2,600,000	\$27,200											\$0	\$0			\$2,600,000	\$27,200			\$0	\$0			\$352,200

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
2024-02	2024-02	525951783	9463035719	I	2024/03/04	2024/03/20	BANCOLOMBIA	16	\$357,100

RESUMEN DE PAGO								
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$27,200	\$400	\$0	\$27,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$27,200	\$400	\$0	\$27,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$325,000	\$4,500	\$0	\$329,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	\$325,000	\$4,500	\$0	\$329,500
TOTAL				1	\$352,200	\$4,900	\$0	\$357,100

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Antecedentes

La enfermedad por coronavirus COVID-19, causada por el coronavirus detectado por primera vez en Wuhan, China, en diciembre de 2019 es la razón por la que el 30 de enero de 2020, el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró que el brote actual constituía una emergencia de salud pública de preocupación internacional.

Ante la llegada de este fenómeno de salud pública a Colombia, después del 6 de marzo de 2020, el país inició la fase de contención en la cual es importante brindar instrucciones e información en el marco de la intervención, respuesta y atención de la enfermedad, en especial para el uso racional de elementos de protección personal (EPP) en entornos de salud y comunitarios, todos estos basados en las recomendaciones de la OMS (World Health Organization -WHO, 2020).

En virtud de tal situación de orden sanitario que presenta el país, se diseña el presente protocolo de Bioseguridad con orientaciones y recomendaciones útiles para la empresa **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** y todo su personal, contratistas y proveedores.

Introducción

La pandemia del COVID-19 es una emergencia sanitaria y social de orden mundial que requiere acciones efectivas por parte de los gobiernos, las personas y el sector empresarial e industrial. Estos últimos juegan un papel fundamental en la minimización de la probabilidad de transmisión y el impacto en la sociedad. Las adopciones de medidas reducen los riesgos de corto plazo para los empleados y los costos de largo plazo para las empresas y la economía en general.

Este protocolo de Bioseguridad para la reactivación de la producción es una herramienta desarrollada por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, frente a las medidas que puede implementar la organización con ocasión de la pandemia por COVID-19.

La operación de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, cumplirá con el criterio principal de la resolución 777 del 2021 “En este ciclo se podrán realizar eventos de carácter público o privado, lo que incluye conciertos, eventos masivos deportivos, discotecas y lugares de baile, siempre que la ocupación de camas UCI del departamento al que pertenece el municipio, sea igual o menor al 85%, que se mantenga el distanciamiento físico de mínimo 1 metro y se respete un aforo máximo del 25% de la capacidad de la infraestructura en donde se realiza el evento”.

Objetivo

Definir e implementar los protocolos, normas y reglamentos para reducir el riesgo de infecciones por Coronavirus COVID-19. Las siguientes acciones y responsabilidades específicas serán implementadas en todos los establecimientos donde opera **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**.

Definiciones

Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de Coronavirus (COVID-19). El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Autocontrol: Es el control que realiza la persona a sí misma para detectar fiebre con la toma la temperatura dos veces al día permaneciendo alerta ante la tos o la dificultad para respirar o el dolor de garganta o la fatiga, disminución o pérdida de la capacidad para oler, y disminución o pérdida de la capacidad para degustar. La persona bajo autocontrol debe conocer el protocolo para comunicarse con el equipo de salud a cargo si presentara alguno de estos signos o síntomas durante el período de autocontrol con el fin de determinar si necesita una evaluación médica.

Áreas comunes: áreas frecuentadas, destinadas a ser utilizadas o compartidas por varias personas. Las áreas comunes pueden incluir entradas, vestidores, comedores, cocinas y cafeterías, salas de capacitación y de reuniones, oficinas, área de copiadoras, sanitarios, departamentos médicos, caseta de vigilancia, salas de control en área operativas, área de trabajo y otras áreas definidas por cada instalación.

Buenas Prácticas: se refiere a toda experiencia que se guía por principios, objetivos y procedimientos apropiados o pautas aconsejables que se adecuan a una determinada perspectiva normativa o a un parámetro consensuado, así como también toda experiencia que ha arrojado resultados positivos.

Contacto estrecho: Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19, confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

COVID-19: Según define la OMS, "es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019".

Cuarentena: Significa la separación de una persona o grupo de personas que razonablemente se cree que han estado expuestas a una enfermedad contagiosa. **Desinfección.** Se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes registrados en la EPA, para eliminar los virus y bacterias presentes en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al combatir los virus y bacterias adheridos a las superficies luego de la limpieza, se puede disminuir aún más el riesgo de propagar una infección.

Limpieza: Se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas de las superficies. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.

Mascarillas: Las mascarillas son un producto sanitario que permite tapar la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso agentes patógenos a las vías respiratorias y contagiarse de enfermedades. Igualmente se pueden usar en sentido contrario, para evitar contagiar a otras personas en caso de estar infectado. Las mascarillas también conocidas como tapabocas.

Síntomas COVID / Síntomas de alerta: fiebre, tos, dificultad para respirar o dolor de cabeza. [Nota: Otros síntomas pueden incluir dolores en huesos, dolores musculares, dolor/ardor en garganta, flujo nasal, conjuntivitis, dolor en pecho o diarrea. Fuente: sitio web de la Organización Mundial de la Salud - 28/03/2020 y Comité Nacional para la Vigilancia Epidemiológica]

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

INFORMACIÓN GENERAL DE EMPRESA.

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Razón social	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT	36.147.801-6
Dirección	Carrera 49N°6-159
Ciudad	Neiva
Departamento	Huila
Representante	Gladys Cerquera De Bedoya
Dirección	Carrera 49N°6-159/barrio Ipanema
Ciudad	Neiva
Departamento	Huila
Teléfono	8628644 - 3204113279
Correo:	Gladisbedoyacomercial@gmail.com
Sucursales	La Angostura – Campoalegre –SENA ICBF Regional Huila Calle 21 No. 1F-40 Neiva SENA Centro de Industria y La Construcción- Ibague
Actividad económica	Expendio a la mesa de comida preparada
Clase de riesgo	2
Código de la actividad económica	5611
Administradora de riesgos laborales	Positiva
Tipo del sector económico	EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, EN RESTAURANTES

MISIÓN

Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de alimentos de excelente calidad para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, brindándoles un servicio cálido y rápido en un ambiente acogedor, haciendo sentir al cliente único y especial.

VISIÓN

Ser la empresa líder del mercado, en servicio de expendido de comida a la mesa ser una empresa reconocida a nivel nacional y con varias sucursales en el país, destacándonos por nuestros sabores, servicio, variedad y prácticas sostenibles que ayuden al medio ambiente.

PRINCIPIOS

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- El cliente es nuestra prioridad.
- Innovación constante.
- Cultura de excelencia.
- Trasformar la vida de nuestros colaboradores.
- Calidez en el servicio.
- Practicas con mejora continua.
- Orientación a la higiene.
- Desarrollo sostenible

VALORES

- Trabajo en equipo.
- Equidad
- Honestidad
- Comunicación abierta
- Disciplina

RESEÑA HISTORICA DE LA EMPRESA

El restaurante **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, tiene su comienzo en el año 2003 cuando fue seleccionada para manejar el casino-restaurante de la UNIVERSIDAD SUR COLOMBIANA de la ciudad de Neiva, allí se mantuvo satisfactoriamente 11años gracias a la aplicación de sus principios y valores en la atención al cliente que fueron los estudiantes, administrativos y, personal docente.

Sumándole a esto tenemos la magnífica sazón que siempre la ha caracterizado con un toque de amor.

En el año 2012 se presenta en licitación pública al SERVICIO DE APRENDIZAJE SENA en la regional Huila siendo seleccionada para llevar el casino restaurante de los aprendices en las sedes-. comercio, industria y agropecuario.

Actualmente se encuentra encargada de administrar la alimentación de las sede de ANGOSTURA –sede agropecuaria de la regional Huila ubicada en Campoalegre y en los años 2017 y 2018 mediante procesos de licitación pública fue adjudicataria de la administración de casino restaurante del Centro Agropecuario La Granja del SENA Regional Tolima, sede ubicada en la vía espinal Tolima.

Manejamos a diario más de 1500 aprendices que a su vez se convierten en raciones alimenticias servidas al día.

A partir del 2019 la empresa se encuentra prestando sus servicios a los funcionarios, contratistas y visitantes de la sede del ICBF Regional Huila ubicada en la ciudad de Neiva.

Con el favor de Dios esperamos continuar con este trabajo porque gracias a él nos hemos consolidado como una empresa de las más importantes, hábiles y solidas en nuestro servicio de EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, EN RESTAURANTES

ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES FRENTE A COVID-19

Administradoras de Riesgos Laborales -ARL

- Asesorías Técnicas presenciales y Virtuales

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Capacitaciones Virtuales en Prevención COVID-19
- Soporte Diseño protocolo Bioseguridad

Gerencia

- Establecer, revisar, aprobar, emitir y mantener los reglamentos y protocolos frente a COVID-19
- Participar en las reuniones y actividades programadas de manera virtual
- Asignar el recurso humano propio o contratado para la implementación, ejecución, control y evaluación de las acciones que se realizarán para la mitigación del COVID-19
- Garantizar la infraestructura necesaria para la ejecución del protocolo de Bioseguridad
- Desarrollar inspecciones gerenciales de acuerdo a la programación.
- Participar en auditorías internas y externas.
- Fijar las directrices del departamento y designar a los responsables del funcionamiento del mismo.
- Designar los recursos para su funcionamiento.
- Procurar un cuidado integral de la salud propia como la de los compañeros de trabajo.

Jefes o supervisores

- Suministrar elementos de protección personal que protejan a los trabajadores de los riesgos de contagio de COVID-19. De acuerdo con procedimiento definido.
- Participar en las reuniones y actividades programadas de manera virtual.
- Supervisar el desarrollo del cumplimiento del protocolo de Bioseguridad
- Suministrar información clara y veraz sobre su estado de salud.
- Participar activamente en las brigadas de emergencia.
- Reportar actos y condiciones inseguras.
- Procurar un cuidado integral de la salud propia como la de los compañeros de trabajo.

Colaboradores operativos

- Cumplir con las normas de prevención y control adoptadas por la Empresa, en materia de Bioseguridad referente a COVID-19.
- Cumplir con todas las normas estipuladas en los Reglamentos, Planes y Protocolo de Bioseguridad.
- Informar oportunamente a sus superiores la presencia de condiciones de trabajo que resulten peligrosas para contagio de COVID-19.
- Suministrar información real y oportuna sobre su situación de salud o posibles síntomas de COVID-19.
- Utilizar los Elementos de Protección Personal asignados por la empresa para el desarrollo de sus labores. (Careta, Tapabocas)
- Mantener el distanciamiento mínimo de dos metros con sus compañeros de trabajo.
- Lavarse las manos constantemente
- Limpiar y desinfectar al inicio, durante y al terminar la jornada los equipos, herramientas y objetos que utilicen en sus labores diarias (Mediante auditorías se supervisa y se deja registro fotográfico de la actividad)
- Procurar un cuidado integral de la salud propia como la de los compañeros de trabajo.

Colaboradores administrativos

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Cumplir con las normas de prevención y control adoptadas por la Empresa, en materia de Bioseguridad referente a COVID-19.
- Cumplir con todas las normas estipuladas en los Reglamentos, Planes y Protocolo de Bioseguridad.
- Informar oportunamente a sus superiores la presencia de condiciones de trabajo que resulten peligrosas para contagio de COVID-19.
- Suministrar información real y oportuna sobre su situación de salud o posibles síntomas de COVID-19.
- Utilizar los Elementos de Protección Personal asignados por la empresa para el desarrollo de sus labores. (Tapabocas)
- Mantener el distanciamiento mínimo de dos metros con sus compañeros de trabajo.
- Lavarse las manos constantemente.
- Limpiar y desinfectar al inicio, durante y al terminar la jornada los equipos, herramientas y objetos que utilicen en sus labores diarias (Mediante auditorias se supervisa y se deja registro fotográfico de la actividad)
- Mantener su puesto de trabajo limpio ordenado (realizar desinfección constante)
- Procurar un cuidado integral de la salud propia como la de los compañeros de trabajo.

Visitantes y proveedores

- Tener al día los aportes de seguridad social.
- Cumplir con el protocolo de Bioseguridad establecido.
- Suministrar información real y oportuna sobre su situación de salud frente a COVID-19
- Permitir toma de temperatura
- Respetar el distanciamiento entre personas de 2 metros
- Utilizar adecuadamente los elementos de protección de bioseguridad exigidos para el ingreso a la planta
- Procurar un cuidado integral de la salud propia como la de las demás personas en las instalaciones de la organización.

Seguridad y salud en el trabajo

- Colaborar para que se asegure el cumplimiento y la observación constante de todas las exigencias derivadas de los requisitos legales de los permisos y autorizaciones administrativas y de otros requisitos vinculantes (asumidos voluntariamente por la Organización).
- Monitorear el protocolo de Bioseguridad para su cumplimiento adecuado
- Control a subcontratistas los cuales deben cumplir con los estándares establecidos para la operación en frente a COVID-19
- Suministrar oportuna y cumplidamente todos los informes de Bioseguridad COVID-19
- Ejecutar actividades de detección, valoración y manejo del riesgo para la salud.
- Desarrollar el plan de atención de emergencias y evacuación por caso positivo de COVID-19
- Llevar estadísticas de atención en oficina de seguridad integral
- Establecer contacto y coordinar con las entidades de salud (EPS / ARL/ Hospitales) correspondientes para los casos de remisión de personal con síntomas de COVID-19.
- Coordinar y ejecutar el plan de capacitación a los trabajadores.
- Mantener actualizado el listado de red asistencial.
- Asegurar en todo momento se sigan las normas de Bioseguridad en todos los frentes de la operación.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Equipo de respuesta COVID-19

Cada instalación deberá establecer un Equipo de Respuesta COVID-19 (ERC). El ERC es un equipo multifuncional dirigido por el Administrador del punto y es responsable de la implementación del Protocolo COVID-19.

INGRESO DE PERSONAL DIRECTO DE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS A LAS INSTALACIONES O PUNTOS

Antes del ingreso de personal a las instalaciones del cliente donde opera **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se debe garantizar el diligenciamiento de la autoevaluación de síntomas COVID-19 a diario, por medio del siguiente link de la ARL POSITIVA. <https://www.alissta.gov.co/>



Esta sección proporciona una guía para el personal que apoya en las actividades de control de acceso

- El personal debe llegar con ropa de calle (incluye zapatos)
- Al llegar al local deben proceder al cambio de ésta, con el uniforme asignado para su rol. Si el cambio de ropa se hace fuera del local, deben disponer de un atomizador o tapete desinfectante para suelas de zapatos.
- En aras de asegurar la desinfección del calzado, en el ingreso al local se debe disponer de una zona para la ubicación de un tapete o contenedor con hipoclorito, que permita sumergir el calzado y de esta manera desactivar cualquier tipo de virus y bacterias

El propósito de la detección es identificar a las personas que respondan afirmativamente alguna de las preguntas del Cuestionario de contacto de caso potencial o confirmado COVID-19

La implementación de este protocolo no debe crear riesgos adicionales de aglomeraciones de personas, el personal debe mantener distanciamiento social recomendada de 2 metros.

Los siguientes requisitos y responsabilidades describen controles adicionales que se implementarán en los accesos de cada ubicación para mitigar los riesgos de transmisión de COVID-19.

para el control de acceso se designó a un líder o administrador de punto para que apoye en las tareas de control de acceso, dicho personal debe estar capacitado y dotado con elementos de bioseguridad COVID-19 para completar el proceso de evaluación todos los días laborables y turnos programados. El personal de apoyo puede ser personal de Seguridad y Salud en el Trabajo, brigadistas. Deben estar equipados y capacitados de la siguiente manera:

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Equipamiento requerido:

Guantes desechables de látex o nitrilo.

- Lentes de seguridad
- Careta Facial
- Traje Tyvek
- Bata médica
- Botas de hule o cubre calzado
- Mascarilla N95/Cubre bocas plisado-quirúrgico
- Termómetro de temperatura corporal NO contacto.
- Soluciones/sustancias para limpieza y desinfección.
- Contenedor de basura forrado con bolsas de plástico para facilitar la extracción y eliminación de guantes, etc.

Entrenamiento requerido:

- Información y capacitación de COVID-19 descritas en esta sección.
- Cómo prevenir la contaminación durante la extracción de guantes y otros EPP
- Preguntas de evaluación actuales - consulte el cuestionario COVID-19
- Operación y uso del termómetro de temperatura de NO contacto.
- El contenido de este Protocolo.

Medidas de bioseguridad para trabajadores

3.1. Medidas generales.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- a. Medidas de autocuidado
- b. Cuidado de la salud mental
- c. Lavado e higiene de manos
- d. Distanciamiento físico
- e. Uso de tapabocas
- f. Ventilación adecuada
- g. Limpieza y desinfección
- h. Manejo de Residuos

También se tendrá en cuenta que el personal que labore con el restaurante estará debidamente vacunado contra el COVID-19

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** fortalece los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos propio de la actividad desarrollada, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y ventilación adecuada de los sitios de trabajo y el cumplimiento de condiciones higiénicas

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

sanitarias, Además de contar con el programa de limpieza y desinfección general según lineamientos de la resolución 2674 de 2013.

A continuación, se describen de manera puntual las medidas que **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, adopto para la contención de la transmisión del virus.

Lavado de Manos

- **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, dispone de los puntos de lavado y desinfección de manos con agua limpia, dispensador con jabón, toallas desechables y secadores automáticos
- Suministro de alcohol etílico en atomizadores con solución de 30 ml de alcohol x 1 litro de agua
- Se dispondrá puntos de lavado y desinfección en los establecimientos de tal modo que el trabajador tendrá acceso fácil de lavado de manos
- Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto como en centro de operaciones deben hacer lavado de manos con frecuencia mínima de cada dos horas, esta actividad también se debe realizar cuando el trabajador entra en contacto con superficies, objetos, herramientas y elementos de trabajo
- El cumplimiento de estas actividades se llevará a cabo con el responsable del SG-SST
- La compañía estableció un programa de capacitación, sensibilización, comunicación y cumplimiento del reglamento interno y protocolo de bioseguridad frente a actividades y acciones que evitan el contagio COVID-19

TÉCNICAS DE LAVADO

LAVADO DE MANOS Y ANTEBRAZOS

FRECUENCIA: Cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

ELEMENTOS A UTILIZAR: Lavamanos, toallas desechables o secador, Jabón líquido neutro en dispensador, gel antibacterial.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos.
2. Humedecer las manos completamente con suficiente agua
3. Tomar jabón desinfectante del dispensador.
4. Distribuir el jabón uniformemente en las manos y antebrazos
5. Restriegue dedo por dedo en forma de torniquete.
6. Frote espacios interdigitales, palmas y la parte frontal de las manos.
7. Lave uña por uña
8. Restriegue antebrazos desde la muñeca hacia el codo en forma de torniquete
9. Enjuague con agua limpia, desde las manos hacia el codo.
10. Seque las manos con las toallas desechables
11. realice esta actividad por 20 segundos
12. Uso repetitivo de gel no reemplaza el lavado de manos, debe realizarse mínimo cada dos horas

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

SANITIZACION DE MANOS

1. Deposite abundante gel puro (sin diluir) en la palma de las manos.
2. Frote el gel Antibacterial en las palmas para generar fricción.
3. Repita los procesos de fricción como si fuera un lavado de manos con agua y jabón, en la zona de las manos que corresponda.
4. Siga de esta forma hasta el final y extienda las manos para que se sequen.

MEDIDAS ADICIONALES PARA LOGISTICA, DEPORTE Y SERVICIOS DE ALIMENTACION EN ESPACIOS PRIVADOS

A cargo del responsable del evento

Priorizar la realización de este tipo de actividades al aire libre.

Evitar que los asistentes y miembros del personal saluden a otras personas con contacto físico (por ejemplo, apretones de mano o abrazos). Incluya este recordatorio en los carteles acerca del distanciamiento físico.

Ofrecer opciones de asistencia en línea, así como la compra de boletería y de alimentos en línea.

Limitar la asistencia presencial o la capacidad en las áreas para cumplir con el distanciamiento físico, o realizar eventos más pequeños en espacios más grandes.

Modificar la disposición de los asientos o la disponibilidad de lugares para sentarse para que las personas puedan permanecer al menos a un (1) metro de distancia entre persona y persona.

Priorizar el uso de diversas entradas y salidas de un solo sentido para evitar las grandes aglomeraciones. De ser posible, utilizar puntos diferentes de entrada y salida al evento.

Colocar los carteles e indicadores correspondientes para informar el sentido del camino, por ejemplo apoyados en el piso, para indicar la dirección en la que deben circular los peatones.

Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.

Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguiles.

No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.

Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.

Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.

Para el usuario de1 evento

Usar el tapabocas correctamente y retirarlo solamente mientras se ingieran alimentos y bebidas.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Mantener el distanciamiento físico entre persona y persona en las diferentes zonas de las instalaciones del evento.

Seguir las recomendaciones de los organizadores -del evento e identificar las indicaciones dadas para evitar aglomeración.

DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Con el propósito de implementar medidas que permitan prevenir el contagio por COVID-19, la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, establece las siguientes acciones con el fin de asegurar el distanciamiento mínimo que debe mantenerse entre el personal que ingrese al establecimiento.

INGRESO DE PERSONAL AL (RESTAURANTE)

Procedimiento de aplicación de filtro/control de acceso:

- Si es posible mantenga una distancia social de 2 metros. Observe si alguna de las personas muestra los síntomas de COVID-19 y diligencie el cuestionario de detección COVID-19, con cada persona.
- Si las respuestas a cualquiera de las preguntas 2,3, 4, 5 y 6 es afirmativa, la persona deberá ser enviada a su casa inmediatamente (NO debe ingresar a su área de trabajo, vestidores o comedor). El administrador del punto coordinará su traslado a su casa (en taxi, en caso de tener u otro vehículo de la empresa), Además de proporcionarle mascarilla N95 o cubrebocas en caso de no contar con mascarilla N95.

Consulte Protocolo Responder a un caso COVID-19 potencial o confirmado en el trabajo

- Si todas las respuestas al cuestionario de evaluación son NO, use un termómetro de temperatura de NO contacto para medir la temperatura de cada persona.
- Permita la entrada si la temperatura corporal es menor a 38 ° C.
- Si la temperatura corporal es igual o superior a 38 ° C, pídale a la persona que se aparte otro lugar identificado y señalizado por la empresa y espere 5 minutos para una segunda medición de temperatura.
- Permita la entrada si la 2da medición de temperatura es menor a 38 ° C.
- Si la segunda temperatura corporal del trabajador también es igual o mayor a 38 ° C, inmediatamente se informa al responsable del SST, para enviar a su EPS.

Limpieza y desinfección

- Periódicamente (al menos cada hora) limpie y desinfecte las superficies y el equipo utilizado en el área de detección, incluidos termómetros, caretas, etc.
- Al concluir la revisión, limpie y desinfecte las superficies y el equipo utilizado en el área de control de acceso, incluidos termómetros, EPP reutilizable, etc. Retire y deseche el EPP desechable.
- El EPP reutilizable colóquelo en el área de desinfección designados

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Lávese las manos y la cara con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
- Al ingreso de vehículos, motos y bicicletas se realizará limpieza y desinfección por aspersión con hipoclorito de sodio, utilizando una bomba manual.

Nota: Todo personal colaborador de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** que ingrese al establecimiento debe cumplir con lo siguiente.

- Mantener la distancia de 2 metros entre compañeros en fila al ingresar al establecimiento, use antibacterial, no salude de mano y no hable con sus compañeros
- Permitir la toma de temperatura.
- Conteste el cuestionario COVID-19
- Dirigirse al locker, el cual esta demarcado para conservar el distanciamiento, esté el menor tiempo posible y evite aglomeraciones.
- Haga cambio de su ropa de calle con la de trabajo y sepárela adecuadamente en bolsa o locker doble.
- Usar gel antibacterial e ingrese a su sitio de trabajo.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL EN EL TRABAJO

El distanciamiento social es una práctica de salud que tiene como objetivo evitar que las personas estén en contacto cercano durante un período prolongado de tiempo para así reducir el riesgo de transmisión de enfermedades como el nuevo Coronavirus (COVID-19). En este contexto, el contacto cercano significa estar aproximadamente a 2 metros de una persona contagiada por COVID-19. Las pautas generales de distanciamiento social en el trabajo incluyen, entre otras, las siguientes:

- Tomar medidas de protección personal como: quedarse en casa cuando se está enfermo, lavarse las manos, taparse la boca con el antebrazo al toser o estornudar, tirar los pañuelos desechables en los botes de basura.
- Limpiar y desinfectar las superficies que se tocan con frecuencia como: manijas, apagadores de luz, puertas, escritorios, antebrazos de sillas, lavados, baños, etc.
- Mantenga una distancia de 2 metros de los demás Evitar las reuniones o limitarlas a grupos de 5 personas o menos.
- Evitar realizar viajes que no sean esenciales.
- Hacer uso de las herramientas como Skype, teleconferencia, videoconferencia para evitar las reuniones presenciales.
- Cuando sea posible, trabajar desde casa según lo permitan las responsabilidades del puesto y las necesidades de la organización.
- Designar áreas de trabajo u horarios alternativos para separar a las personas que comparten espacios.
- El área de comedor quedo distribuida para mantener la distancia recomendada de mesas de 2 metros
- Solo se permite el ingreso de unas 6 personas al mismo tiempo conservando el distanciamiento
- Escalonar la hora de entrada y salida de los turnos, cuando sea posible, para reducir la aglomeración de personas en los puntos de acceso.
- En la medida de lo posible, evitar la transferencia o cambio de trabajadores a otras líneas o grupos de trabajo para reducir el riesgo de transmisión a un grupo controlable de personas.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

DISMINUIR EL CONTACTO PERSONA – PERSONA EN EL LUGAR DE TRABAJO

- Sensibilización para que los trabajadores de la empresa comprendan los signos de alerta, el reporte ante la presencia de síntomas (incluso leves) y su responsabilidad en reportar oportunamente su condición al empleador.
- Para el personal que no es crítico en planta, priorice la posibilidad de que realice su trabajo en casa y extienda la práctica de mantener reuniones virtuales aun estando en las mismas instalaciones.
- Se limitará los visitantes, proveedores y clientes al establecimiento
- Entre puestos de trabajo se debe mantener una distancia apropiada de 2 mts
- Promover el máximo uso de las escaleras y los pasillos de sentido único a fin de disminuir el contacto de persona a persona.
- Organizar las reuniones por teléfono o internet en lugar de reuniones en persona.
- En consonancia con el procedimiento de higiene y desinfección fortalecer los procedimientos de limpieza de las superficies que son manipuladas por el personal, visitantes y demás con alta frecuencia

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL –EPP PARA PREVENCIÓN DE COVID-19

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, definió una matriz de EPP para prevención de COVID-19, garantizando de esta manera su disponibilidad y recambio, además de informar las recomendaciones de uso eficiente y teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones.

- El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.
- Se instalarán recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.

MANEJO DE LOS TAPABOCAS

El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso, por lo tanto, **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, mantendrá visibles las técnicas de uso y disposición de EPP.

Pasos para colocación y retiro de tapabocas

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección. La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador y acumulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- Sujete las cintas o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, molde la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- No reutilice el tapabocas.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Aspectos y Recomendaciones Generales

Una de las acciones más importantes para reactivar las actividades productivas es la implementación de medidas de higiene, limpieza y desinfección que permitan contar con un ambiente seguro para las personas en el lugar de trabajo por disminución del riesgo de contagio por el nuevo coronavirus (COVID- 19).

Además de seguir las siguientes consideraciones generales.

- Sensibilización de los colaboradores de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** y sus familias a través de correos, redes sociales y reuniones vía web, frente a la transmisión y prevención del coronavirus dirigiéndolos a información oficial: sitios web de la OMS y las autoridades nacionales y locales de salud.
- Instalación de material de apoyo e información de protocolos ante la manifestación de los síntomas por un posible contagio.
- Habladores en sitios de trabajo e instrucciones de protocolos de Bioseguridad
- Garantizar la afiliación vigente de seguridad social integral, para la atención oportuna de los servicios de salud,

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Disponer y garantizar de elementos esenciales para la prevención del contagio (desinfectante de manos, alcohol, elementos de protección personal, termómetros infrarrojos - sin contacto).

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** los procedimientos de limpieza y desinfección son de gran relevancia en la implementación de medidas de prevención del contagio de COVID-19

Los estudios realizados hasta la fecha apuntan a que el virus causante de la COVID-19 se transmite principalmente por contacto directo con las gotículas respiratorias (que se producen cuando una persona infectada tose o estornuda) y por contacto indirecto con superficies y objetos (donde reposan estas gotículas potencialmente infecciosas). Por esta razón, las medidas de limpieza y desinfección en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, abarca todos los lugares de trabajo donde se concentra en las superficies de contacto que se toquen con mayor frecuencia (como manijas, pasa manos, perillas, escritorios, mesas, etc.), al ser puntos potenciales de contención ante una posible presencia del virus.

Actividades para realizar por personal de limpieza:

- El personal que realiza labores de limpieza deberá hacer uso de guantes de látex, bata quirúrgica o traje tyvek cuando aplique, mascarilla, lentes y zapatos de seguridad, además de lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- Disponer en todos los sanitarios y asegurar el abasto de: papel higiénico, jabón para manos y papel toalla desechable o secadora eléctrica de manos.
- La limpieza y desinfección deberá realizarse, con desinfectantes comerciales o 10 ml de cloro doméstico con ½ litro de agua al menos dos veces al día, incluir dentro del alcance escritorios, sillas, las perillas de las puertas, manijas de cajones e instrumentos y equipos de trabajo (teléfonos, equipos de cómputo, controles remotos, teclados, mouse, materiales y cualquier superficie con la que se tenga contacto permanente), también incluye recepción, sanitarios, bebederos, pasamanos etc.
- Mantener los lugares de trabajo ventilados, sin crear corrientes bruscas de aire.
- Asegurar que los productos de limpieza estén disponibles en las instalaciones, incluyendo limpiador doméstico desinfectante.
- Lavarse las manos al menos cada hora, en caso de no tener actividad.
- Proveer de gel anti-bacterial (60%-70% de alcohol) las áreas comunes: vigilancia, recepción, enfermería, comedor, unidades de transporte de personal, salas de capacitación, acceso a oficinas y otras áreas definidas por la planta.
- Se debe cumplir con los protocolos y reglamento interno COVID-19

Nota: Cómo retirarse el guante quirúrgico de manera segura

- Coloque un bote de basura con una bolsa inmediatamente fuera del área a limpiar.
- Asegúrese que no haya personal a su alrededor a menos de 2 mts de distancia
- En caso de utilizar traje tyvek, retírese primero la ropa protectora desechable, girando las mangas al revés.
- Colóquelo en el basurero.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

	Quítese los guantes sin contaminar las manos, como se muestra la imagen
	Deséchelos en el bote de basura
	Cerrar y desechar la bolsa.
	Lave sus manos con agua y jabón por 20 segundos

- Leer y seguir las instrucciones de dilución que se encuentran en la etiqueta del producto
- Usar los Elementos de Protección Personal – EPP indicados en la etiqueta de uso del producto
- Almacenar las sustancias en un área segura
- No realizar diluciones en envases que hayan contenido bebidas o alimentos
- Conservar los productos de limpieza y desinfección siempre en su envase original
- No consumir tabaco, alimentos y bebidas mientras manipula o aplica el producto.
- Mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, o las puertas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza y de las personas que se encuentren presente en el área que se está limpiando.
- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir al menos el procedimiento de higiene de manos

Actividades a realizar por personal de la empresa:

- Lavarse las manos al menos cada 2 horas.
- Utilizar el gel anti-bacterial colocado en las áreas comunes

Un procedimiento general de limpieza y desinfección en el lugar de trabajo y áreas comunes tiene cuatro tiempos diferentes:

#	PROCESO	DESCRIPCION
1	Lavado	Aplicación de agua a una superficie o elemento
2	Enjuague	Es la eliminación de toda la suciedad y del detergente disuelto empleado en la fase anterior
3	Desinfección	Es la destrucción de los microorganismos mediante el empleo de un desinfectante ya sea por contacto, aspersión o inmersión
4	Secado	Retirar la humedad manual o mecánica

Limpieza y Desinfección Áreas comunes

OFICINAS- CORREDORES- SALONES	
FRECUENCIA	Diariamente
ELEMENTOS A UTILIZAR	Paños wypall, esponja suave y de alambre, cepillo, aspersor, balde- escoba, trapero recipiente plástico, paños, recipientes medidores.
1.Barra adecuadamente el área	
2. Prepare en el aspersor y/o recipiente la disolución con 60 ml de detergente por 1 litro de agua	
3.Aplique la solución	

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

4. Restregar uniformemente con la escoba o cepillo
5. Realice secado con el trapeador

Limpieza y desinfección de Baños

BAÑOS	
FRECUENCIA	Diariamente
ELEMENTOS A UTILIZAR	Cepillo para inodoro, cepillo de mano, esponja, balde, aspersor, paños desechables, recipientes medidores.
1. Prepare en el aspersor la disolución con 60 ml de detergente por 1 litro de agua.	
2. Aplicar solución jabonosa a chorro en el inodoro y por aspersión a la parte externa del inodoro, tanque y al ambiente	
3. Dejar actuar de 3 a 5 minutos.	
4. Restregar con la esponja la parte externa del inodoro.	
5. Descargar la cisterna	
6. Humedecer toalla con agua potable retirar el detergente externamente	
DESINFECCION	
1. En un recipiente preparar la disolución del desinfectante o cloro con 20 ml por 1 litro de agua.	
2. Aplicar solución desinfectante a chorro en el inodoro y por aspersión a la parte externa del inodoro, tanque y al ambiente.	
3. Dejar secar	

Limpieza y Desinfección Muebles Sillas y Mesas

MUEBLES –SILLAS-MESAS	
FRECUENCIA	Diariamente
ELEMENTOS A UTILIZAR	Paños wypall, atomizador, recipientes medidores.
1. Prepare en el aspersor la disolución con 20 ml de Alcohol por 1 litro de agua.	
2. Aplicar solución desinfectante por aspersión	
3. Dejar actuar de 1 a 2 minutos	
4. Secar con toalla desechable, no es necesario enjuagar.	

Limpieza y Desinfección Equipos y Herramientas

HERRAMIENTAS – EQUIPOS- ELEMENTOS DE TRABAJO	
FRECUENCIA	Diariamente
ELEMENTOS A UTILIZAR	Paños wypall, atomizador, recipientes medidores.
1. Prepare en el aspersor la disolución con 20 ml de Alcohol o Hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.	
2. Aplicar solución desinfectante por aspersión	
3. Dejar actuar de 1 a 2 minutos	
4. Secar con toalla desechable, no es necesario enjuagar.	

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Limpieza y Desinfección de canecas y recipientes de Residuos

CANECAS Y RECIPIENTES	
FRECUENCIA	Diariamente
ELEMENTOS A UTILIZAR	Aspersor, toallas desechables, Cepillo de mano, balde-recipientes
1. Retire manualmente residuos del fondo de la caneca si es necesario.	
2. Prepare en el aspersor la disolución con 60 ml de detergente por 1 litro de agua.	
3. Deje actuar de 2 a 3 minutos	
4. Aplique por dentro, por fuera de la caneca e igualmente en las tapas	
5. Restriegue con cepillo de mano y/o esponja.	
6. Enjuague con abundante agua.	

Identificación de puntos críticos para la desinfección

Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por el personal, visitantes y demás con alta frecuencia como lo es: manijas, pasamanos, interruptores, baños, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

Los elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, mouse, celulares, impresoras, entre otros), deberán ser limpiados con productos a base de alcohol, toallas húmedas desinfectantes o alcohol etílico aplicado por aspersión y se limpia con un paño desechable, cumpliendo con el protocolo de lavado y desinfección de manos al inicio y al terminar la actividad

Elementos de protección personal (EPP)

Siempre se debe utilizar de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios de trabajo y zonas de tránsito.

Overol o bata manga larga con puño y pantalón, desechable o reutilizable, de uso exclusivo en las instalaciones del cliente.

Para el caso de utilización elementos de Bioseguridad reutilizables **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, designa un área de desinfección de éstos.

MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

Para asegurar que los proveedores de insumos y productos cumplan con los protocolos establecido por el ministerio de salud y protección social, **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** hará selección y evaluación adecuada para el cumplimiento del protocolo.

También se realizaría las siguientes acciones.

- Cumplir con protocolo de recepción de insumos y productos.
- Todas las áreas encargadas de recepción de productos y materiales deben cumplir el protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos a los proveedores y entregarlos a los clientes
- Se garantizará condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Se debe reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.
- Las Fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados deben estar disponibles en el sitio
- Todo recipiente utilizado para las disoluciones debe estar debidamente etiquetado
- En el centro de acopio se realizará manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.

DOSIFICACION JABON ANTIBACTERIAL

USO	FORMA DE USO	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACION
Lavado de Manos	Aplicar puro directamente sobre las manos previamente humedecidas	Mínimo un minuto	Garantizar el lavado de manos durante 60 segundos

DOSIFICACION HIPOCLORITO DE SODIO

USO	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO ACCION	FORMA DE APLICACION
Desinfección de superficies, equipos, elementos, herramientas	20 ml	1 Litro	1 a 2 Minutos	Contacto o aspersión

DOSIFICACION DETERGENTE O JABON LIQUIDO

USO	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO ACCION	FORMA DE APLICACION
Desinfección de superficies, Paredes, pisos	60 ml	1 Litro	1 a 2 Minutos	Contacto o aspersión

DOSIFICACION ALCOHOL ETILICO

USO	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO ACCION	FORMA DE APLICACION
Desinfección de superficies, equipos, elementos, herramientas	30 ml	1 Litro	1 a 2 Minutos	Contacto o aspersión

MANEJO DE RESIDUOS

La fácil transmisión del virus y su permanencia sobre objetos y superficies son aspectos que deberán ser considerados como factores de riesgo para el desarrollo de las actividades de **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**, ante el proceso de manejo y eliminación de los residuos durante el tiempo en el que se mantenga activo el brote, además de contar con un procedimiento de manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

En principio, se asume que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables, se podrán disponer en los sitios destinados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. No obstante, si en la empresa se llegara a presentar un caso confirmado de la enfermedad por COVID-19, y el colaborador relacionado hubiera permanecido en las instalaciones durante los últimos 14 días, el equipo de seguridad integral dispondrá el manejo especial de los residuos potencialmente infectados con las medidas de control que aplican a los residuos fitosanitarios (por riesgo biológico) y disponer de los procedimientos para el correspondiente manejo y disposición, conforme a la reglamentación vigente para residuos peligrosos o según las disposiciones dadas por la autoridad competente.

Como medidas de prevención del contagio, se utiliza contenedores de basura con tapa de pedal dentro de las instalaciones y se realizar las labores de limpieza y desinfección estrictas en estas áreas.

Los elementos potencialmente infectados, EPP usados y demás residuos del proceso de desinfección y limpieza, se depositan en bolsas rojas para su disposición final adecuada.

PREVENCIÓN Y MANEJO EN SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

En el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** a través de la matriz de condiciones de salud de trabajadores (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), hará el seguimiento adecuado a todos los colaboradores de la empresa para evitar algún contagio, así como la verificación de las condiciones de los sitios de trabajo a través de inspecciones diarias y semanales de COVID-19, en todas los establecimientos.

Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

A través de la matriz del cuestionario COVID-19, Se registrará la información a diario de cada trabajador de la empresa, además se diligencia encuesta de perfil sociodemográfico de salud: Censo de trabajadores de nómina de contratistas y subcontratistas (nombre, contacto, edad, enfermedades previas, estado de embarazo, EPS, ARL, convive con personas de riesgo (mayor de 60), personas con morbilidad preexistente , personal de la salud), esta se realiza a través de la ARL POSITIVA.

- No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones (esta actividad es realizada según lineamientos del cliente) de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- Reporte diario, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores (APP CORONAAP)
- Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.
- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral, realizar el protocolo de lavado de manos, establecer una periodicidad mínima de cada 2 horas y al finalizar la jornada.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Establecer el canal de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
- Se Consolidará y mantendrá actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información.
- Se llevará un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma al ingreso del turno por trabajador, con el debido registro nominal en formato establecido por la empresa. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato.
- Diligenciamiento protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.
- Plan de capacitaciones a los trabajadores, proveedores y clientes en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Si no se dispone del recurso humano idóneo, no se recomienda realizar test para COVID-19 a personas asintomáticas.
- Difundir a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para (a preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.
- Proveer asesoría y acompañamiento a los trabajadores o colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo.

TRABAJO REMOTO O TRABAJO A DISTANCIA:

Los mayores de 60 años y trabajadores que presenten morbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgos para COVID-19 deberán realizar trabajo remoto. Se clasificarán de acuerdo a las condiciones de salud según examen médico ocupacional para que realicen sus actividades en casa con el debido seguimiento diario de su estado de salud; adicional el personal administrativo y que no tiene relación directa con los procesos de producción estarán con trabajo desde su casa.

TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL

Todos los trabajadores de la empresa que realicen actividades presenciales deben cumplir con las acciones descritas en este protocolo de Bioseguridad.

Alternativas de organización laboral

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, establece las siguientes acciones para minimizar el riesgo de contagio con COVID-19

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Todo el personal que labora en el comedor deberá:

- Lavarse frecuentemente las manos.
- Utilizar careta, cubrebocas y guantes desechables o de látex.

Cumplir con los siguientes estándares:

- Estanterías limpias y ordenadas.
- Empaques y envases cerrados.
- Ningún alimento colocado en el suelo.
- Limpieza y desinfección de cuarto frío y refrigeradores. Utilizar desinfectantes comerciales o 10 ml de cloro doméstico con ½ litro de agua
- Alimentos correctamente cerrados.
- Lavarse las manos antes, mientras y después de haber manipulado alimentos o al menos cada hora.
- Cocinar y manipular correctamente los alimentos durante su preparación.

Actividades a realizar por personal que labora en el comedor en área de comensales:

Cumplir con los siguientes estándares:

- El personal que realiza labores de limpieza en el edificio/área del comedor deberá hacer uso de guantes de látex y cubrebocas, además de lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- La limpieza y desinfección de mesas y sillas deberá realizarse inmediatamente después de terminar el horario de servicio de alimentos, utilizar desinfectantes comerciales o 10 ml de cloro doméstico con ½ litro de agua. En el caso de las barreras de cartón, deben sustituirse en el cambio de turno o inmediatamente al presentar deterioro.
- Incluir dentro del alcance oficinas que haya dentro del edificio del comedor, las perillas de las puertas, manijas de cajones e instrumentos y equipos de trabajo (teléfonos, equipos de cómputo, controles remotos, teclados, mouse, materiales y cualquier superficie con la que se tenga contacto permanente), también incluye barra de alimentos.
- Durante el horario en el que se proporcionan los alimentos, al momento de estarse desocupando mesas y sillas, habrá una persona del comedor realizando tareas de limpieza y desinfección con producto desinfectante. Incluir limpieza y desinfección de barreras.
- En caso de no tener personal de limpieza, mantener llenos los Kits de limpieza por mesa

Actividades a realizar por personal de barra de alimentos:

- Lavarse las manos antes, mientras y después de haber manipulado alimentos, o al menos cada hora.
- Platos de frutas, caldos, sopas, postres, etc. no deben estar expuestos en barra de alimentos para tomarse por el personal, deben ser servidos y entregados en el momento que son solicitados
- Para garantizar la inocuidad de los cubiertos estos se entregarán en bolsas de papel/plástica o en su defecto utensilios desechables debidamente protegidos

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Actividades a realizar por personal del área de lava loza (para las plantas que aplica):

- Asegurar el funcionamiento adecuado del equipo lava loza
- Se cumple con procedimiento/manual de uso
- El personal está entrenado en el uso del equipo
- Utilizar líquido desinfectante para lavado de loza
- Eliminar el sarro acumulado.
- Al terminar de usar el equipo, se lava, enjuaga y se seca (dejando las puertas abiertas).
- No deje que los residuos de alimentos se acumulen en el fondo, a los lados del tanque y en el sello de la puerta.
- Cumplir con un programa de mantenimiento del equipo.
- Si no se cuenta con máquina lava loza, el personal asignado al lavado de charolas, platos, vasos y cubiertos, debe asegurar el uso de jabón o detergentes.
- Las charolas, platos, vasos y cubiertos se deben llevar secos a la barra de alimentos.

Actividades a realizar por personal de CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

- Lavarse las manos y/o uso de gel anti-bacterial, antes y después de consumir alimentos.
- No mover mobiliario del comedor.
- Evitar conversación durante el horario de alimentos.
- Respetar horarios para evitar sobrecupos.
- Estancia el menor tiempo posible, solo disponer del esencial para consumir alimentos.
- En caso de no tener personal de limpieza, limpiar su mesa antes y después de usarla, además de las barreras. (limpieza de manos antes y después de esta actividad)
- Por ningún motivo se debe compartir los cubiertos

MEDIDAS LOCATIVAS

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, Dispondrá de las siguientes áreas y elementos para garantizar el distanciamiento, la limpieza y desinfección y el esparcimiento adecuado de los trabajadores.

- Puntos para el lavado frecuente de manos (lavamanos), además de los puntos de dispensadores de gel.
- Se entregará un dispensador individual de gel para cada trabajador.
- Casilleros dobles para evitar que su ropa ordinaria se ponga en contacto con la ropa de trabajo.
- Áreas amplias de trabajo con suficiente ventilación
- Cada área de trabajo contará con canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores que sean de un solo uso o desechables.
- Tapete de desinfección de zapatos al ingreso del restaurante.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

Los trabajadores de **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** que se encuentren en las instalaciones deben realizar el protocolo de lavado de manos cada 2 horas.

- Los insumos deben limpiarse externamente con una toalla de papel desechable y una solución desinfectante, desecharlo en una caneca con tapa para residuos ordinarios (bolsa negra).
- Garantizar el proceso de limpieza y desinfección en las máquinas que estén en uso y las superficies de trabajo
- Ventilar y mantener en condiciones higiénicas las áreas de almacenamiento de material o insumos.

MANIPULACIÓN DE MATERIA PRIMA

Antes de ingresar el proveedor para la entrega de materia prima debe cumplir con el protocolo de ingreso al establecimiento mencionados anteriormente, además de contar con todos sus elementos de protección personal incluidos los de COVID-19 (tapabocas y careta).

El personal de bodega de materia prima debe, antes y después de recibir los insumos, lavarse las manos con agua y jabón

Desinfectar los paquetes y materia prima que llegue y almacenarlos adecuadamente.

Informar a los proveedores antes de despachar los pedidos, que la validación y la recepción de facturas y soportes se hará de manera electrónica. De esta manera, se evita el cruce de documentos. De ser necesario el soporte físico, se debe dejar en sobre sellado en el área de correspondencia y mantenerlo en un lugar seguro por 24 horas, mientras el virus se inactiva.

Herramientas de trabajo y elementos de dotación

Una vez terminadas las labores el personal operativo dispone y hace cambio de su tapabocas y continua con la careta hasta su casa.

Para el caso de los elementos de protección personal como los trajes Tyvek o batas, se dispondrá una zona para la desinfección y almacenamiento adecuado.

CAPITAL HUMANO

Interacción dentro de las instalaciones

Al ingresar a las instalaciones, el protocolo de desinfección incluye el uso desinfectante para superficies, áreas, zapatos

Al finalizar la jornada laboral, el personal operativo, deberá seguir los protocolos generales de higiene y desinfección, incluyendo el retiro de los elementos de protección personal y de dotación, lavado de manos y cara

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Se realizará toma rutinaria de temperatura al ingreso, utilizando termómetros infrarrojos portátiles, para la detección de temperatura corporal de los trabajadores por encima de los 38 grados. En caso tal de detección de temperatura de 38°C o más, será remitirlo a su EPS.

Evitar en lo posible el uso de las mismas máquinas por diferentes operarios. Si no es posible, desinfectar máquinas antes de cambiar de operador.

Evitar el intercambio de herramientas manuales y eléctricas entre trabajadores, así como los equipos de trabajo. En caso de no ser posible, desinfectar antes de cambiar de operador.

INTERACCIÓN CON TERCEROS (PROVEEDORES, CLIENTES, VISITANTES ETC.)

- El cliente se presenta en puerta principal y seguirá las instrucciones establecidas, mantener distanciamiento, utilizar tapabocas.
- Aplica Cuestionario por escrito COVID-19
- Toma de temperatura
- Si las respuestas de 1 a 6 son NO, persona puede ingresar al local.
- Si las respuestas a 1 es SÍ, 2, 3, 4 y 5 son NO, se envía al consultorio temporal en oficina de seguridad y se notifica al personal del Equipo de seguridad integral
- Si la respuesta a la pregunta 2, 3, 4 o 5 es SÍ, envíe a la persona a su casa y no se permite el acceso hasta que se confirme la prueba negativa.

EL ADMINISTRADOR DE PUNTO O RESPONSABLE DE SST

Revisará a visitantes, tomando de nuevo la temperatura con un termómetro infrarrojo
Si presenta algunos de los síntomas primarios (tos, fiebre, dificultad para respirar o dolor de cabeza) o síntomas secundarios (dolores en huesos, dolores musculares, dolor/ardor en garganta, flujo nasal, conjuntivitis, dolor en pecho o diarrea)

El visitante o cliente NO ingresa al local, deberá retirarse a su domicilio.

Si el personal presenta síntomas de coronavirus COVID-19, es decir, 2 síntomas primarios (tos, fiebre. Dificultad para respirar o dolor de cabeza) además de 1 síntoma secundario al menos (dolores en huesos, dolores musculares, dolor/ardor en garganta, flujo nasal, conjuntivitis, dolor en pecho o diarrea) no se le permite la entrada y deberá ser enviado a su casa inmediatamente.

Todo personal visitante, proveedor, contratistas, mensajeros que ingresen a las instalaciones del restaurante deben cumplir obligatoriamente con estas acciones y traer su propio elemento de protección de bioseguridad (Tapabocas), para permitir el ingreso a los puntos donde opera **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

- Mantener la distancia 2 metros entre visitantes en control de acceso (actividad conjunta con el cliente)
- No saludar de mano a otras personas.
- No haga contacto de sus manos con su cara, nariz y ojos.
- Responder el cuestionario Covid-19
- Permitir la toma de temperatura

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- No se permite más de 6 personas en fila
- Esperar al personal de la empresa para que lo atienda.
- Usar gel antibacterial en el acceso.
- Mantener la distancia 2 metros con el personal de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**.
- Mantener las mesas, sillas y otro mobiliario en los lugares asignados.
- Usar gel antibacterial en la salida.

Interacción de visitantes y/o Clientes con personal de la empresa.

- Después de haber aprobado el filtro COVID-19, se le permite el acceso al establecimiento
- Evitar contacto físico y mantener una distancia mínima de 2 metros.
- Hacer uso de gel anti-bacterial y/o lavado de manos después de haber terminado la interacción.
- No haga contacto de sus manos con su cara, nariz y ojos

Desplazamientos desde y hacia el lugar de trabajo

- Si durante el traslado a Casa al establecimiento, el trabajador manifiesta dolor de cabeza/incremento de temperatura y/o tos, deberá informar al jefe inmediato
- Si durante el traslado Planta a Casa, el trabajador manifiesta síntomas primarios (tos, fiebre, dificultad para respirar o dolor de cabeza) o síntomas secundarios (dolores en huesos, dolores musculares, dolor/ardor en garganta, flujo nasal, conjuntivitis, dolor en pecho o diarrea) deberá reportarlo al jefe inmediato.
- Se Capacitará en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (2 m) entre las personas al interior del vehículo.
- Se incentivará el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y se debe realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.

Capacitar los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, dispondrá de información general para todos sus trabajadores en los siguientes temas a través de carteleras, redes sociales, capacitaciones virtuales.

- Riesgo de exposición
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad
- Factores de riesgo individuales
- Signos y síntomas
- Importancia del reporte de condiciones de salud
- Uso adecuado de los EPP
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Medidas de coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales ARL

- Dentro de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se incluyó el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre ellos la distribución de espacios de trabajo y ubicación del personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con lo indicado en este protocolo
- Diseñar con la asesoría de la ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral
- La ARL deberán disponer de un equipo técnico responsable para orientar a sus empresas afiliadas en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.
- La ARL deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.

La ARL deberán orientar a las empresas sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.

Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, referentes al control del riesgo laboral por COVID – 19.

Recomendaciones en la vivienda

Al salir de la vivienda

Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.

Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.

Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo

Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.

No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.

Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios

En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que pertenecen al grupo de riesgo de contagio.

Al regresar a la vivienda

Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.

Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección

Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.

Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.

Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente

Bañarse con abundante agua y jabón.

Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.

Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

Convivencia con una persona de alto riesgo

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular - Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV), VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica -EPOC, mal nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tal como:

- Mantener la distancia al menos de dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos' i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sabanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, define protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, incluyendo las siguientes medidas:

- Canal de comunicación directo con los trabajadores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones para que informe inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas con síntomas de mal estado de salud.
- Proceso de vigilancia y control para detectar trabajadores enfermos o con síntomas
- En el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se establece la matriz de condiciones de salud para alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de test^o aleatorio de COVID – 19, si es el caso.

Como se difunde el monitoreo de síntomas de contagio de COVID-19 entre trabajadores

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, Difundirá información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores a cinco (4) personas

PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

- Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19.
- Se establece un sistema de verificación diaria con todos los trabajadores sobre COVID-19
- No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual mayor a 38°C.
- Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en modalidad remota, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.
- Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.
- Cumplir con el protocolo de verificación de estado de salud y temperatura de proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Garantizar la afiliación de los trabajadores de la compañía al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.
- Asistir a las capacitaciones de prevención y control donde se explique la forma correcta de Uso de EPP, lavado de manos y otras medidas de autocuidado
- Asegurar que los trabajadores permanezcan en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.

PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

Notificaciones de empleados contagiados.

- Cuando se identifica a un empleado en el trabajo con síntomas de COVID-19, implemente el siguiente protocolo y acciones:
- Si una persona se siente enferma en el trabajo y es sospechosa de presentar síntomas de COVID-19:
- Mantener una separación acorde a los lineamientos de distanciamiento social en el trabajo.
- Si después de la encuesta estado de salud COVID-19, presentase alguno de los síntomas primarios (tos, fiebre, dificultad para respirar o dolor de cabeza) o síntomas secundarios (dolores en huesos, dolores musculares, dolor/ardor en garganta, flujo nasal, conjuntivitis, dolor en pecho o diarrea). El personal NO ingresa a laborar y/o deberá retirarse a su domicilio.
- Si el personal presenta síntomas de coronavirus COVID-19, es decir, 2 síntomas primarios (tos, fiebre, dificultad para respirar o dolor de cabeza) además de 1 síntoma secundario al menos (dolores en huesos, dolores musculares, dolor/ardor en garganta, flujo nasal, conjuntivitis, dolor en pecho o diarrea) no se le permite la entrada a la planta y deberá ser enviado a su casa inmediatamente. En conjunto con Jefe de Laborales coordinará su traslado a su casa (en taxi, u otro vehículo de la empresa), no utilizando el transporte de personal, además de proporcionarle mascarilla N95 o cubrebocas en caso de no contar con mascarilla N95. Deje el cubrebocas o mascarilla sobre una mesa, para que sea tomada por la persona, evite el contacto personal.
- El personal de seguridad integral informará a Gerente de Recursos Humanos
- Diariamente el personal del equipo de seguridad Integral estará monitoreando vía telefónica los síntomas de todos los casos sospechosos o confirmados de COVID 19 que se encuentren en cuarentena (ya sea en domicilio o centro hospitalario) y registrando su evolución / actualización de síntomas en bitácora. Le indicará cuál será el tratamiento médico a seguir y la fecha en que puede reincorporarse a laborar.

Consulte Protocolo: Reincorporación para trabajar de personal sospechoso o confirmado con COVID-19

Obtenga de las personas la información que se detalla a continuación, u obtenga un número de teléfono actual e infórmele a su jefe inmediato. La persona responsable se comunicará para obtener la siguiente información:

- Con quién tuvieron contacto cercano en el trabajo el último día (24 horas).
- Con quién trabajaron en contacto cercano en el trabajo en los últimos 14 días antes de que comenzaran los síntomas.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Quien en el trabajo puede haber usado con frecuencia elementos compartidos con la persona enferma, como computadoras, teléfonos, herramientas, controles de equipos, utensilios de cocina, etc.
- Acompáñalos a juntar cualquier objeto personal que necesiten llevar a casa:
- Asegúrese de que la persona evite el contacto cercano con otras personas y que toque superficies que no sean su casillero personal y sus pertenencias.
- Acompañar al individuo fuera de las instalaciones. (Se transportará a su casa según lo acordado por Recursos Humanos)
- Mantener la confidencialidad.
- Respetar la privacidad de la persona enferma.
- No comparta el nombre de la persona (excepto la necesidad de saber con SST y / o Recursos Humanos)
- No use el nombre de la persona para investigar contactos o comunicaciones
- Si aún no lo ha hecho, determine con quién trabajó la persona en contacto cercano durante los últimos 14 días antes de que comenzaran los síntomas.
- No incluye pasar por un período corto, a menos que tosan o estornuden directamente.
- Notificar a **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** la gestión del posible caso COVID-19
- Póngase en contacto con Seguridad integral.
- Póngase en contacto con el departamento de salud local si así lo exige el gobierno local para informar a una "persona en riesgo" de COVID-19.
- Asegúrese de que las áreas donde frecuenta la persona enferma estén limpias y desinfectadas
- Realice una evaluación de EPP mínimo requerido: guantes de látex, bata o traje tyvek cuando aplique, mascarilla, lentes y zapatos de seguridad, además de lavarse las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.
- Vea las definiciones para la lista de limpiadores y desinfectantes aprobados.
- Inicialmente limpie las superficies sucias con detergente o agua y jabón antes de la desinfección.
- Limpie el área o las superficies del área, enfocándose en las superficies que se tocan con frecuencia, como mostradores, mesas o escritorios, perillas o manijas, accesorios de baño, teléfonos, teclados, tabletas, computadoras/laptops.
- Limpie otras superficies en las que estuvo el empleado ese día, oficina, baño, sala de descanso, salas de reuniones, etc.
- Después de limpiar y desinfectar, retire el EPP de manera que evite la contaminación de la piel u otras superficies de la siguiente manera:
- Coloque un bote de basura con una bolsa inmediatamente fuera del área a limpiar.
- Asegúrese que no haya personal a su alrededor a menos de 2 mts de distancia
- En caso de utilizar traje tyvek, retírese primero la ropa protectora desechable, girando las mangas al revés.
- Colóquelo en el basurero.
- Quítese los guantes sin contaminar las manos.
- Deséchelos en el bote de basura.
- Cerrar y desechar la bolsa.
- Lave sus manos con agua y jabón por 20 segundos.

Notificar a otros que estuvieron en contacto cercano con la persona enferma

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Notificar a la persona mientras mantiene el distanciamiento social; use una conversación telefónica si es posible.
- Hágalos saber que han tenido contacto potencial con un individuo con síntomas potenciales de COVID-19 (mantenga la confidencialidad de la persona enferma).
- Siga este plan de conversación:
- Una persona con la que usted tuvo contacto cercano, experimentó recientemente síntomas de COVID-19, lo que lo llevó a hacerse una prueba de COVID-19 como medida de precaución. Los resultados de la prueba deberían estar disponibles pronto.
- No revelaremos el nombre de esta persona para proteger su privacidad, pero sería informarle lo antes posible.

Explíquelo que debe seguir las recomendaciones del equipo de seguridad integral

Explica los siguientes pasos:

- Si los síntomas de la persona enferma no indica un caso sospechoso de COVID-19 o luego confirma mediante una prueba médica un resultado negativo de COVID-19, se le notificará y podrá detener su cuarentena y regresar al trabajo.
- Si la clínica confirma un diagnóstico positivo de COVID-19 (después de la prueba), le informaremos y revisaremos el protocolo de cuarentena.
- Monitorearse así mismo la fiebre, tomando temperatura dos veces al día y permanecer alerta ante la tos, dolor de cabeza o la dificultad para respirar. Si desarrolla síntomas de COVID-19, se aísla por sí mismo, limita el contacto con otros y da aviso por teléfono a Recursos Humanos y/o Seguridad y Salud en el trabajo

Si el individuo aún no ha salido del establecimiento:

- Continuar manteniendo una separación de distanciamiento social en todo momento
- Proporcione mascarilla N95 o cubrebocas en caso de no contar con mascarilla N95. Deje el cubrebocas o mascarilla sobre una mesa, para que sea tomada por la persona, evite el contacto personal.
- Obtenga de las personas la información que se detalla a continuación, u obtenga un número de teléfono actual e infórmeles que Recursos Humanos o seguridad integral se comunicarán con ellos para obtener la siguiente información:
- Con quién tuvieron contacto cercano en el trabajo el último día (24 horas).
- Con quién trabajaron en contacto cercano en el trabajo en los últimos 14 días antes de que comenzaran los síntomas.
- Quien en el trabajo puede haber usado con frecuencia elementos compartidos con la persona enferma, como computadoras, teléfonos, herramientas, controles de equipos, etc.
- Acompáñalos a recoger todas las pertenencias personales que necesiten llevar a casa:
- Asegúrese de que el individuo evite el contacto cercano con otras personas y que toque superficies que no sean su casillero personal y sus pertenencias.
- Acompañar al individuo fuera de las instalaciones.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Precauciones recomendadas para miembros de la familia que convivan con una persona sospechosa o confirmada COVID19.

Los miembros de la familia que pueden tener contacto cercano con una persona con COVID-19 sintomático confirmado por laboratorio o una persona sospechosa de haberse contagiado, deben monitorear su estado de salud. Si desarrollan síntomas de COVID-19 (por ejemplo, fiebre, tos, dolor de cabeza o dificultad para respirar) deberán reportar de inmediato al jefe.

Los contactos cercanos también deben seguir estas recomendaciones:

- Asegúrese de comprender y ayudar al paciente a seguir el tratamiento médico (medicamentos y atención). Debe ayudar al paciente con necesidades básicas en el hogar y brindar apoyo para obtener alimentos, y otras necesidades personales.
- Monitorear los síntomas del paciente. Si el paciente se enferma, llame de inmediato y dígame que el paciente tiene COVID-19 confirmado por laboratorio.
- Los miembros de la familia deben permanecer en otra habitación o estar separados del paciente tanto como sea posible. Deben usar un dormitorio y baño separados, si están disponibles.
- Prohibir las visitas que no tienen una necesidad esencial de estar en el hogar.
- Los miembros de la familia deben cuidar a cualquier mascota en el hogar. No manipule mascotas u otros animales mientras esté enfermo.
- Asegúrese de que los espacios compartidos en el hogar tengan un buen flujo de aire, como un aire acondicionado o una ventana abierta, si el clima lo permite.
- Realizar higiene de manos con frecuencia. Lávese las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos o use un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga 60 a 70% de alcohol, cubra todas las superficies de sus manos y frótelas hasta que se sientan secas. El jabón y el agua deben usarse preferentemente si las manos están visiblemente sucias.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- El paciente debe usar una mascarilla N95 cuando esté cerca de otras personas. Si el paciente no puede usar una mascarilla (por ejemplo, porque causa problemas para respirar), usted, como cuidador, debe usar una mascarilla N95 cuando esté en la misma habitación que el paciente.
- Use una mascarilla desechable y guantes cuando toque o tenga contacto con la sangre, las heces o los fluidos corporales del paciente, como la saliva, el moco nasal, el vómito y la orina.
- Deseche las mascarillas y guantes desechables después de usarlos. No reutilizar
- Al quitar el equipo de protección personal, primero quítese y deseche los guantes. Luego, lávese inmediatamente las manos con agua y jabón o desinfectante para manos a base de alcohol. Luego, quítese y deseche la mascarilla facial, e inmediatamente limpie sus manos nuevamente con agua y jabón o desinfectante para manos a base de alcohol.
- Evite compartir artículos del hogar con el paciente. No debe compartir platos, vasos, vasos, utensilios para comer, toallas, ropa de cama u otros artículos. Después de que el paciente use estos artículos, debe lavarlos a fondo (consulte a continuación "Lavar bien la ropa").
- Limpie todas las superficies de "alto contacto", como mostradores, mesas, perillas de las puertas, accesorios de baño, inodoros, teléfonos, teclados, tabletas y mesitas de noche, todos los días. Además, limpie cualquier superficie que pueda tener sangre, heces o líquidos corporales.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Use un aerosol o toallita de limpieza doméstica, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Las etiquetas contienen instrucciones para el uso seguro y efectivo del producto de limpieza, incluidas las precauciones que debe tomar al aplicar el producto, como usar guantes y asegurarse de que tenga buena ventilación durante el uso del producto.
- Lave bien la ropa.
- Quítese y lave inmediatamente la ropa o ropa de cama que contenga sangre, heces o líquidos corporales.
- Use guantes desechables mientras maneja artículos sucios y mantenga los artículos sucios lejos de su cuerpo. Lávese las manos (con agua y jabón o un desinfectante para manos a base de alcohol) inmediatamente después de quitarse los guantes.
- Lea y siga las instrucciones en las etiquetas de la ropa o artículos de ropa y detergente. En general, use un detergente para ropa normal de acuerdo con las instrucciones de la lavadora y seque completamente usando las temperaturas más cálidas recomendadas en la etiqueta de la ropa.
- Coloque todos los guantes desechables usados, mascarillas y otros artículos contaminados en un recipiente forrado antes de desecharlos con otros desechos domésticos. Lávese las manos (con agua y jabón o un desinfectante para manos a base de alcohol) inmediatamente después de manipular estos artículos. El jabón y el agua deben usarse preferentemente si las manos están visiblemente sucias.
- Discuta cualquier pregunta adicional con su departamento de salud estatal o local o proveedor de atención médica.

Acciones inmediatas ante caso confirmado covid-19 en el establecimiento

- Identificar y contactar al personal que tuvo contacto directo con la persona confirmada.
- Enviar a cuarentena al personal que estuvo en contacto de 1er nivel con caso confirmado y monitorear a diario sus condiciones.
- Limpiar y desinfectar las áreas de trabajo del caso confirmado y contactos cercanos de 1er nivel.
- Identificar personal en contacto con 1er. Nivel, es decir personal de 2o. Nivel
- Iniciar programa de monitoreo de síntomas para revisión diaria al personal que estuvo en contacto de 2do nivel con caso confirmado.
- Identificar síntomas de enfermedad de los contactos de 2do nivel para iniciar protocolo de cuarentena y desinfección de áreas de trabajo.
- Levantar lista de personas que hayan estado en contacto cercano y contacto menor con casos sospechosos que tienen síntomas.
- Limpiar y desinfectar del Equipo de seguridad integral
- Enviar al personal de alto riesgo de mortandad a sus casas (ej. Enfermedades respiratorias, diabetes, cáncer, etc.).

Seguridad y Salud en el Trabajo

Utilizar el EPP correcto con la personal área de seguridad: gafas de seguridad, mascarilla quirúrgica, guantes, traje Tyvek, y máscara facial.

Controles al ingreso y salida

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

- Actualizar el cuestionario de control de ingreso con los síntomas adicionales compartidos por Instituto Nacional Salud
- Aplicar al 100% el control de acceso a planta cuestionario y temperatura.
- Aplicar cuestionario y toma de temperatura en entrada y salida
- Definir roles de personas que darán seguimiento a evitar aglomeraciones en las filas de acceso y salida.

Limpieza y desinfección

- Integrar una brigada o equipo específico para realizar la rutina de limpieza y desinfección en el interior de la planta con caso confirmado y plantas cercanas con riesgo de propagación.
- Iniciar con las rutinas de limpieza y desinfección con frecuencia constante al menos 1 vez a la semana (la frecuencia se determinará en función al químico que se utilice para la actividad).

Comunicación

Lanzar campaña de comunicación y concientización sobre los síntomas adicionales que indican infección de COVID-19, así como los nuevos controles de prevención a implementar (cubrebocas en transporte, cuestionario, etc.).

- Reforzar comunicación de prácticas de distanciamiento social en la entrada, cafetería, sanitarios, juntas, etc, Mediante de carteleras pendones avisos

Reinicio de operaciones después de suspensión temporal

Antes del reinicio de las operaciones después de un cierre temporal de las instalaciones, se requieren las siguientes acciones para confirmar que todo está en orden para evitar la propagación de COVID-19 a los empleados, contratistas u otros.

La instalación debe tener un plan para responder a los diferentes niveles de transmisión de enfermedades en la comunidad y planes de respuesta para abordar los posibles impactos operativos como se describe a continuación.

Confirmación del estado de salud de los empleados para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19

7 días antes de iniciar: comuníquese con los empleados y solicite una confirmación de su estado de salud:

Si tienen síntomas (es decir, fiebre o tos o dolor de cabeza o fatiga extrema o dificultad para respirar) o si tienen un familiar enfermo en su casa con COVID-19, deben quedarse en casa y REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

días antes de iniciar: los supervisores y los gerentes de departamento deben utilizar la información del estado de salud del personal para administrar al personal disponible y asignarlos o redistribuirlos en función de las cargas de trabajo anticipadas.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Limpieza y desinfección

- días antes de iniciar: con un proveedor autorizado, aplique una rutina de limpieza y desinfección en el sitio, enfocarse principalmente en comedor, estaciones de trabajo compartidas, baños, oficinas, salas de juntas, capacitación, departamento médico, etc.
- días antes de iniciar: garantice la disponibilidad de productos de limpieza y desinfectantes, incluidos los productos de limpieza domésticos desinfectantes, gel anti-bacterial (desinfectante para manos), guantes (p. Ej., Nitrilo o látex), gafas de seguridad y, según sea necesario Tyvek desechable para protección del personal que realizará una limpieza profunda.
- días antes de iniciar: implemente una estación de gel anti-bacterial (desinfectante para manos) en áreas comunes: caseta de vigilancia, recepción, departamento médico, comedor, recepción de transportistas, salas de capacitación, acceso a oficinas y otras áreas definidas por la planta.
- días antes de iniciar: limpieza y desinfección de superficies que se tocan con frecuencia (es decir, mesas, sillas, mostradores, mesas, perillas de puertas, accesorios de baño, inodoros, teléfonos, teclados, tabletas y escritorios)
- 2 días antes de iniciar: asegúrese de que los sanitarios estén provistos de papel higiénico, jabón de manos y toallas de papel desechables o secador de manos eléctrico.

Reincorporación para trabajar de personal sospechoso o confirmado con COVID-19

La decisión de regresar al personal a trabajar después del aislamiento/cuarentena en el hogar o en hospital debido casos sospechosos o confirmados COVID-19 debe realizarse en base aciertos lineamientos.

Los lineamientos para la reincorporación del personal:

Casos positivos COVID-19 con prueba que confirme resultado negativo COVID-19

Cumpliendo 14 días de aislamiento desde la fecha del resultado de la prueba positiva, y

Eliminación de la fiebre sin el uso de medicamentos antifebriles y de los síntomas respiratorios (Ejemplo. Tos, dificultad para respirar); Y

Confirmación de los resultados negativos de la prueba COVID-19 por escrito de un médico o profesional de la salud.

Casos sospechosos o positivos sin segunda prueba que confirme resultado negativo COVID-19.

Han transcurrido al menos 14 días desde que se le considero sospechoso o positivo, así como la eliminación de los síntomas por los cuales se envió a cuarentena. Si aún siguen presentándose síntomas deberán;

Darse al menos 7 días más para la eliminación de la fiebre sin el uso de medicamentos antifebriles y de los síntomas respiratorios (ejemplo. Tos, dificultad para respirar)

Confirmación de lo anterior por escrito de un médico o profesional de la salud.

PLAN DE COMUNICACIONES

Pasos y recomendaciones generales

CERQUERA DE BEDOYA GLADYS, a través de la paginas web, noticias, redes sociales recopilará y vigilará la situación actual del país de cara a la pandemia, esta información se actualizará diariamente y se divulgará a través de cartelera.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

Este monitoreo estará orientado a reconocer información sobre:

La situación del país en relación a la pandemia y cambios en el nivel de alerta definido por las autoridades de salud.

Identificar reportes o disposiciones en materia de salud pública.

Reconocer e informarse sobre nuevas medidas, disposiciones y normativa en asuntos de industria y comercio.

Se publica matriz de comunicación para garantizar los canales de comunicación en doble vía con todo el personal operativo, administrativo y trabajadores remotos en la cual se evidencia los siguientes puntos.

Que se debe comunicar

Donde se genera la información

Quien debe comunicar

A quien

Como

Cuando

Contacto

Esta matriz aplica para todas las emergencias, sugerencias, quejas, reclamos y casos positivos COVID-19.

Análisis y toma de decisiones

La información relevante que se recopile a través del monitoreo de medios y consulta a entidades de apoyo o servicios empresariales, será presentada y analizada en el marco del equipo de comunicación definido en la organización, con el fin de coordinar acciones necesarias para la adopción de los cambios o aplicación de las nuevas medidas identificadas.

Para el correcto desarrollo y seguimiento de este protocolo se realizará lo siguiente.

Informar a todo el personal sobre el protocolo establecido

Designar a un comité (Auditores COVID-19) que se encargue realizar seguimiento al protocolo

El comité de salud y seguridad en el trabajo – COPASST se encarga de actualizar el protocolo de Bioseguridad si es necesario. Los encargados de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa juegan un papel importante en la reunión de información actualizada y en la mejora del protocolo.

Información y entrenamiento a todo el personal

La concientización de todo el personal de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, sobre COVID-19, se realizará mediante sesiones de entrenamiento y publicación de lonas, carteles, posters, etc. Esta información se basará en las diferentes páginas web del estado.

Validación de acción y control

El programa de inspecciones a los Protocolos COVID-19 es crítico para su implementación exitosa y ayudará a asegurar que las áreas de oportunidad se identifiquen y corrijan rápidamente.

	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	CDBG-MA-02 Versión: 1
---	-------------------------------	--

De acuerdo con los requisitos integrados en los Check list de verificación de los check list se completarán en las frecuencias designadas y todas las no conformidades (NO cumplimientos) deben tener un Plan de Acción para la corrección y cierre.

Estas inspecciones incluirán el refuerzo de los comportamientos relacionados con COVID-19 y la identificación e implementación de las acciones correctivas y preventivas requeridas.

DOCUMENTOS / LINK DE REFERENCIA:

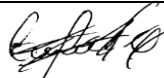
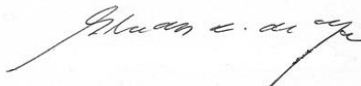
- Resolución 666 del 24 de abril de 2020
- Resolución 777 de 2021
- Lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación
- <https://www.positivacomunica.com/coronavirus/>

ANEXOS

- Cuestionario COVID-19 Acceso al establecimiento
- Matriz de EPP para contingencia en personal de planta
- Uso correcto de cubrebocas y careta
- Cuestionario de contacto caso potencial o confirmado de COVID-19
- Programa de Inspecciones y Check list

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	CAMBIO
0	Se crea el documento
1	Se ajusta el documento de acuerdo a los lineamientos de la resolución 777

	NOMBRES	CARGO	FECHA	FIRMAS
Elaboró:	Carlos Andrés Méndez	Ingeniero SST	2023/05/02	
Revisó y Aprobó:	Gladys Cerquera de Bedoya	Gerente	2023/05/02	



REGISTRO DE ASISTENCIA

CDBG-FR-05
Version: 0

FECHA: 20 de diciembre de 2023

TEMA: Normatividad, Programas de calidad exigidos por la norma, Calidad de Agua, Gestión Integral de Residuos Sólidos y Líquidos

TIEMPO DE CHARLA O CAPACITACION: 4 horas (Virtual)

RESPONSABLE: CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

#	NOMBRE	DOCUMENTO	CARGO	FIRMA
1	GLADYS CERQUERA	36147801	CONTRATISTA	
2	JHON LEONARDO BEDOYA	7693972	ADMINISTRADOR	
3	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	36.306.285	CHEFF	
4	MARIA JURLET TRUJILLO	1.079.175.951	JEFE DE COCINA	
5	JENNY BEATRIZ GIRALDO	1.079.172.354	AUXILIAR COCINA	
6	MARIA JOVA TRUJILLO	36.157.534	AUXILIAR COCINA	
7	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	83.117.139	AUXILIAR ASEO	
8	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	80.115.450	AUXILIAR COCINA	
9				
10				
11				
12				

FIRMA RESPONSABLE



REGISTRO DE ASISTENCIA

CDBG-FR-05
Version: 0

FECHA: 21 de diciembre de 2023

TEMA: Control Integral de Plagas, Aseguramiento de la calidad, Normas y hábitos higiénicos

TIEMPO DE CHARLA O CAPACITACION: 3 horas (Virtual)

RESPONSABLE: CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

#	NOMBRE	DOCUMENTO	CARGO	FIRMA
1	GLADYS CERQUERA	36147801	CONTRATISTA	
2	JHON LEONARDO BEDOYA	7693972	ADMINISTRADOR	
3	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	36.306.285	CHEFF	
4	MARIA JURLET TRUJILLO	1.079.175.951	JEFE DE COCINA	
5	JENNY BEATRIZ GIRALDO	1.079.172.354	AUXILIAR COCINA	
6	MARIA JOVA TRUJILLO	36.157.534	AUXILIAR COCINA	
7	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	83.117.139	AUXILIAR ASEO	
8	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	80.115.450	AUXILIAR COCINA	
9				
10				
11				
12				

FIRMA RESPONSABLE



REGISTRO DE ASISTENCIA

CDBG-FR-05
Version: 0

FECHA: 22 de diciembre de 2023

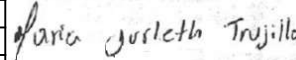
TEMA: Protección y Conservación de alimentos, Limpieza y Desinfección, Riesgos de enfermedades por alimentos

TIEMPO DE CHARLA O CAPACITACION: 3 horas (Virtual)

RESPONSABLE: CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

#	NOMBRE	DOCUMENTO	CARGO	FIRMA
1	GLADYS CERQUERA	36147801	CONTRATISTA	<i>Glady Cerquera</i>
2	JHON LEONARDO BEDOYA	7693972	ADMINISTRADOR	<i>John Leonardo Bedoya</i>
3	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	36.306.285	CHEFF	<i>Angela C</i>
4	MARIA JURLET TRUJILLO	1.079.175.951	JEFE DE COCINA	<i>Maria Jurlet Trujillo</i>
5	JENNY BEATRIZ GIRALDO	1.079.172.354	AUXILIAR COCINA	<i>Jenny Beatriz Giraldo</i>
6	MARIA JOVA TRUJILLO	36.157.534	AUXILIAR COCINA	<i>Maria Jova Trujillo</i>
7	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	83.117.139	AUXILIAR ASEO	<i>Ildefonso Ordoñez</i>
8	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	80.115.450	AUXILIAR COCINA	<i>Jose Gregorio Trujillo S.</i>
9				
10				
11				
12				

Carlos Andres Mendez Garcia
FIRMA RESPONSABLE

ELEMENTO DE PROTECCION	UNDS	TALLA	FECHA DE ENTREGA	INDICACION DE USO	FIRMA QUIEN ENTREGA	FIRMA QUIEN RECIBE
UNIFORME	1	M	1/12/2023	USO PERMANENTE		
ZAPATOS - BOTA	1	37	1/12/2023	USO PERMANENTE		
DELANTAL	1	M	1/12/2023	USO PERMANENTE		
GORRO	1	UNICA	1/12/2023	USO PERMANENTE		
TAPABOCAS	1	UNICA	1/12/2023	USO PERMANENTE		
OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES						

ELEMENTO DE PROTECCION	UNDS	TALLA	FECHA DE ENTREGA	INDICACION DE USO	FIRMA QUIEN ENTREGA	FIRMA QUIEN RECIBE
UNIFORME	1	M	1/02/2024	USO PERMANENTE		
ZAPATOS - BOTA	1	39	1/02/2024	USO PERMANENTE		
DELANTAL	1	M	1/02/2024	USO PERMANENTE		
GORRO	1	UNICA	1/02/2024	USO PERMANENTE		
TAPABOCAS	1	UNICA	1/02/2024	USO PERMANENTE		
OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES						

NIT: 36.147.801-6

ENTREGA DE DOTACION Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

CDBG-FR-33

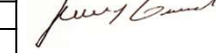
VERSION: 1

NOMBRE DEL TRABAJADOR: JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES

CARGO: AUXILIAR DE COCINA

CEDULA : 1.079.172.354

AREA DE TRABAJO : COCINA CEFA

ELEMENTO DE PROTECCION	UNDS	TALLA	FECHA DE ENTREGA	INDICACION DE USO	FIRMA QUIEN ENTREGA	FIRMA QUIEN RECIBE
UNIFORME	1	L	1/12/2023	USO PERMANENTE		
ZAPATOS - BOTA	1	39	1/12/2023	USO PERMANENTE		
DELANTAL	1	L	1/12/2023	USO PERMANENTE		
GORRO	1	UNICA	1/12/2023	USO PERMANENTE		
TAPABOCAS	1	UNICA	1/12/2023	USO PERMANENTE		

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES	
-----------------------------------	--

CIUDAD Camponogre

FECHA 15/02/2023

ACTA N° 471132-002

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Restaurante ☒

Cafetería ☐

Panadería ☐

Pastelería ☐

Comidas rápidas ☐

Comedores ☐

Cuál ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

S.S.D.H

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO CALIFICATORIO

RAZÓN SOCIAL

Restaurante del Centro Agrario del Hotel La Importadora

*CÉDULA / NIT

36147801-6

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

47113236147801

*NOMBRE COMERCIAL

Restaurante del Centro Agrario del Hotel La Importadora

*DIRECCIÓN

Vereda Rio HEIRA

MATRÍCULA MERCANTIL

77896

*DEPARTAMENTO

Huila

*MUNICIPIO

Camponogre

Banlo ☐

Vereda ☒

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuál ☐

TELÉFONOS

313 4031804

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

gladys.pedoya@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

gladys Anguiano de pedoya

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

36147801

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

gladys pedoya

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

7.693.972

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Centro Agrario del Hotel La Importadora

*DEPARTAMENTO

Huila

*MUNICIPIO

Camponogre

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

DE: D-1. 6AM-6PM

*NÚMERO DE TRABAJADORES

4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

24-02-2023

FAVORABLE ☒

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐

DESFAVORABLE ☐

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

96 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

SOLICITUD DEL INTERESADO

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL

EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA ☒

SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN

OTRO

Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Aceptable con Requerimiento (AR)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Inaceptable (I)

Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

No Aplica (NA)

Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

Critico (C)

Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

HALLAZGOS

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2074/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6)	2 X	1	1	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2074/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33,	2	1	X	se requiere mejorar paredes y piso de la cocina

1.3	Techos, Iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0		
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4 X	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				0/1	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	1	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5 X	2,5	0		
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 6 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7 X	3,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				1/2	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	1	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7 X	3,5	0		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0		
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7 X	3,5	0		
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 30.)	4 X	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2/3	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	1	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 6109 de 2005, Resolución 1500 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012)	5 X	2,5	0		

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

0

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

se comienza hacer el mejoramiento de los puntos que
fueron requeridos

Por parte del establecimiento:

No presenta

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 12
del mes de Enero del año 2024 en la Ciudad de Campesino

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [Firma]

FIRMA:

NOMBRE: Edoardo Reelink

NOMBRE:

CÉDULA: 83 085 221

CÉDULA:

CARGO: TEC. Seguimiento Ambiental

CARGO:

INSTITUCIÓN: S. S. D. H

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]

FIRMA:

NOMBRE: EDUARDO REEDOYA

NOMBRE:

CÉDULA: 1.693.972

CÉDULA:

CARGO: ADMINISTRADOR

CARGO:

CONTENIDO

INTRODUCCION	4
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	4
OBJETIVO	4
ALCANCE	4
DEFINICIONES	4
REQUISITOS LEGALES	5
RESPONSABILIDADES	6
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	7
REQUISTOS GENERALES	7
Procedimiento general de limpieza	9
Procedimiento general de desinfección	9
CODIGO DE COLORES PARA IMPLEMENTOS	11
GUANTES	11
TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES	11
MONITOREO	11
Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio.	11
REGISTROS	12
VALIDACIÓN	12
El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados.	12
ANEXOS	12
ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES	12
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO	15
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE	16
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA	22
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PRELISTAMIENTO	24
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS	35
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA	37
PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS	41
OBJETIVO	41

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	41
ALCANCE.....	41
DEFINICIONES.....	41
REQUISITOS LEGALES.....	43
RESPONSABILIDADES.....	44
PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.....	44
REQUISITOS GENERALES	44
ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.....	45
PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos:	45
MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.....	45
CONTROL HIGIÉNICO	46
CONTROL FÍSICO	47
CONTROL QUÍMICO	48
CONTROL FÍSICO DE ROEDORES.....	48
CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.....	49
SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS	51
MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS.....	51
MONITOREO.....	52
REGISTROS.....	52
VALIDACIÓN.....	52
PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.....	53
OBJETIVO	53
Objetivo General.....	53
Objetivos Específicos	53
ALCANCE.....	53
DEFINICIONES	53
REQUISITOS LEGALES.....	57
RESPONSABILIDADES.....	58
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS	59
REQUISITOS GENERALES	59
DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO	59
MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS	59
CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS	60
LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA	61

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	61
SEGREGACION EN LA FUENTE	61
CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	62
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 de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente.	
MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	63
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	63
USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	64
SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS	64
DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES	64
GESTION EXTERNA	65
RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS	65
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	65
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:	66
LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:	66
ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO	66
MONITOREO	66
REGISTROS	67
VALIDACIÓN	67
PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA	68
OBJETIVO GENERAL	68
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	68
ALCANCE	68
ABASTECIMIENTO DE AGUA	68
PROCEDIMIENTO	68
ALMACENAMIENTO DEL AGUA	69
CONTROL DE CAMBIOS	70



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, preparación 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.

EL RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS cumplirá con las normas vigentes sobre procesamiento, almacenamiento, empaque, producción y distribución de Alimentos, garantizando la inocuidad y la aceptabilidad organoléptica de los mismos

A continuación se presenta el esquema de los programas implementados por la empresa

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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**

ALCANCE

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

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.

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.

Fichas de Datos de Seguridad: (FDS) 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.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 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.

Artículo 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 expendan 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.

RESPONSABILIDADES

Propietario o Administrador: Aportar el recurso económico y herramientas necesarias de forma eficiente para la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección, 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 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.

5.3 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.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITOS 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 las tablas de limpieza.
- 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 desarmen 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

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.

**CODIGO DE COLORES PARA 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, Vestiere.
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.

MONITOREO

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



REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Tabla 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

VALIDACIÓN

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

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



PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO

CDBG-PR-01
Versión: 1

	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
Cocina fría	Mesas, mesones	Diario
	Licuada	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

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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 (carne 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

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	



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. Secar con ayuda del paño.	
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

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1**Productos requeridos**

Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
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	
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 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.	

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1**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	
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).	

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1Puntos críticos a
revisarResiduos 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

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 las freidoras estén apagadas y frías. 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.
----------	---

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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.

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 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	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 información.	
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 Solución desinfectante de choque.	



PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO

CDBG-PR-01
Versión: 1

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 y secar	
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.

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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	

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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. 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	

**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
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 .		



PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO

CDBG-PR-01
Versión: 1

Puntos críticos a
revisar

Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes.
Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros)
en superficies y puntos muertos.

CANASTILLAS

Área Áreas de proceso

Objetivo Realizar limpieza y desinfección de canastillas.

Responsable de la operación Auxiliares servicio, auxiliares de cocina,
auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros

Responsable del monitoreo Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/

Responsable de verificación Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Frecuencia de operación Diario

Frecuencia de monitoreo Diario

Productos requeridos

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

EPP'S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
-------	----------------------	------------------

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
---	--	------------

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la canastilla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.
----------	--

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.
--------------	--



Monitoreo		El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar		Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	
ESTIBAS			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.		
Responsable de la operación		Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros	
Responsable del monitoreo		Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/	
Responsable de verificación		Jefe de planta, Administrador, Nutricionista	
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación		Diario	
Frecuencia de monitoreo		Diario	
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante 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 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.	

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

Monitoreo		El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar		Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	
TABLAS			
Área	Áreas de proceso.		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de tablas.		
Responsable de la operación		Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros	
Responsable del monitoreo		Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/	
Responsable de verificación		Jefe de planta, Administrador, Nutricionista	
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación		Diario	
Frecuencia de monitoreo		Diario	
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante 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 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 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 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
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP'S		Utensilios o equipos	Tiempo requerido

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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.	
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.	

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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 estanterías.		
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 estantería. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estantería. 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
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: 1

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.	

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	

**PROGRAMA DE SANEAMIENTO BASICO****CDBG-PR-01**
Versión: 1

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.	

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 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 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)	

PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

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.

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.

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.
- Seguimiento continuo del programa Control integrado de plagas.
- Verificación y evaluación del programa.

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 prevalencia 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.

DES RATIZACIÓN: 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.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 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.

Artículo 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.

Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan 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:

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.

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

RESPONSABILIDADES

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

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.

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**.

ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

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.

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.

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.

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 GLADYS**, 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.

CONTROL HIGIÉNICO

- 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.

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.

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.

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.

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.

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.

PROCEDIMIENTO: 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.

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.

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

*Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 m² 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, esta labor se repite en su presencia.

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.

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.

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 atractivos 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.

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.

REGISTROS

Formatos establecidos por el restaurante.

VALIDACIÓN

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

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

OBJETIVO

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.

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.

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.

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 estequiométricas 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.

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.

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

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 domésticas 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 oxígeno soluble que escapa al tratamiento primario, además de remover cantidades adicionales 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.

REQUISITOS LEGALES

Normatividad sanitaria:

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 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.

Artículo 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 expendan 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.

RESPONSABILIDADES

Representante Legal: 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.

Capacitar al personal administrativo, técnico y operativo que ejecuta el programa, en la clasificación y disposición de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**.

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.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

REQUISITOS GENERALES

La Gestión Integral de Residuos líquidos y sólidos, describe las actividades de separación, recolección, conducción, transporte interno y la disposición final de los residuos sólidos y líquidos generados.

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.

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 de colores de la Resolución 2184 de 2019

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)

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.

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).

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)

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).

AGUAS 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.

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

SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

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

Fuente de generación	Clasificación de residuos líquidos	Tratamiento	Destino final
Cocina caliente	Aceite usado	Producción de biodiesel	Producción de biodiesel
Cocina caliente	ARI	Rejillas y de trampa grasas	Alcantarillado
Cocina fría			
Área de lavado			
Área Pre alistamiento	ARD	Cajas de registro	
Unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, orinales y sanitarios)			

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

LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

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

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

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 2184 de 2019

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

Fuentes de generación y tipos de residuos sólidos.

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

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 de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente.

Organicos (verde): los residuos de alimentos crudos y cocidos generados en las áreas de proceso.

Ordinarios (negro): residuos resultantes del barrido de oficinas y áreas administrativas.

Reciclables (color blanco): papel, cartón, vidrio, plástico no contaminado.

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 Orgánicos
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

MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

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

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

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Frecuencia de recolección de residuos generados

TIPO DE RESIDUO	FRECUENCIA	DISPOCISION FINAL
Biodegradables (Orgánicos)	Martes-Miércoles-Jueves y viernes	*Según establezca el cliente.
Ordinarios	Martes Jueves Sábado	*Según establezca el cliente
Reciclables	Martes /Jueves/Sábado	*Según establezca el cliente
Aceite usado	Semestral	Proveedor Externo

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.

SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

Tabla 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	Relleno Sanitario
	Cuncho de café.		
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)

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.

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).

RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS

BIODEGRADABLES Y ACEITE USADO: La recolección debe efectuarse por personal conocedor y capacitado en el manejo de residuos biodegradables y aceite usado, con la dotación y elementos de protección personal adecuados.

ORDINARIOS: la recolección es realizada por la empresa pública de aseo, la cual se encarga de la disposición final de éstos residuos en el Relleno Sanitario. La frecuencia de recolección se realiza de acuerdo al cronograma que tiene establecido dicha empresa para atender la localidad o el municipio.

RECICLABLES: la recolección y transporte de estos residuos es realizada por un proveedor encargado de reciclaje.

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 responsable 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.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:

LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:

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.

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.

REGISTROS

Formatos utilizados por el restaurante

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.

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

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.

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.

ALCANCE

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

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 enfermedades. 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.

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 los restaurantes, 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, la cual es directamente suministrada por el cliente

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN: El encargado de este proceso es directamente el cliente, el cual suministra las certificaciones correspondientes garantizando la potabilidad y calidad del agua utilizada para el restaurante,

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Se debe tener en cuenta que cuando el cliente suministra y es el encargado del abastecimiento del agua, el único control que ejerce el restaurante son las certificaciones correspondientes que entrega el cliente.

Cuando el abastecimiento del agua es responsabilidad del Restaurante, se debe cumplir con lo siguiente.

Número de tanques: uno (2)

Capacidad: 1000 litros / Cada uno

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 según 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):

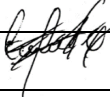
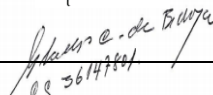
- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- 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 inter-na 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, asegúrese 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

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Resumen del Cambio
0	Se crea el documento
1	Modificación de conceptos, Normatividad y creación de tabla de contenido

	NOMBRES	CARGO	FECHA	FIRMAS
Elaboró:	Carlos Andrés Méndez	Ingeniero SST	2024/02/02	
Revisó y Aprobó:	Gladys Cerquera de Bedoya	Representante Legal	2024/02/02	



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.

RESPONSABLE INSPECCION	JHON LEONARDO BEDOYA
------------------------	----------------------

CARGO: Administrador

FECHA RECOLECCION	HORA	RESIDUOS SOLIDOS	DESTINO FINAL DE RESIDUOS ORDINARIOS	ACEITES USADOS (KG)	RESIDUOS ESPECIALES (KG)	OBSERVACION	FIRMA
		ORDINARIOS (KG)					
02/16/2024	2:38 PM	2,51	centro de acopio	0,15		SE RECOLECTA POCO ACEITE USADO YA QUE LAS MAYORIA DE COMIDAS SON PREPARADAS AL HORNO O CON MUY POCO ACEITE.	 Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
02/19/2024	2:25 PM	4,1	centro de acopio	0,21			
02/20/2024	3:20 PM	4,3	centro de acopio	0,05			
02/21/2024	3:15 PM	3,2	centro de acopio	0,15			
02/22/2024	2:25 PM	4,11	centro de acopio	0,11			
02/23/2024	3:35 PM	4,36	centro de acopio	0,13			
02/26/2024	3:10 PM	3,98	centro de acopio	0,18			
02/27/2024	2:15 PM	4,28	centro de acopio	0,1			
02/28/2024	2:30 PM	4,63	centro de acopio	0,19			
02/29/2024	3:30 PM	3,1	centro de acopio	0,14			
03/01/2024	4:10 PM	2,1	centro de acopio	0,12			
03/04/2024	2:55 PM	3,5	centro de acopio	0,9			
03/05/2024	4:15 PM	3,12	centro de acopio	0,22			
03/06/2024	3:18 PM	3,11	centro de acopio	0,17			
03/07/2024	3:20 PM	3,52	centro de acopio	0,16			
03/08/2024	2:16 PM	3,51	centro de acopio	0,19			
03/11/2024	3:10 PM	2,14	centro de acopio	0,12			

	REGISTRO CHEQUEO PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				CDFG-FR-55 Version:0
SEDE: Restaurante Sena La Angostura		MES: 16 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO DE 2024			
FRECUCENCIA	TIPO VECTOR EVIDENCIA	SI	NO	DETALLE DECISIÓN TOMADA	FIRMA RESPONSABLE
SEMANA 1	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Los recipientes de los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
SEMANA 2	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Los recipientes d los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
SEMANA 3	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Los recipientes d los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
SEMANA 4	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Los recipientes d los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		Jhon Leonardo Bedoya Cerquera
OBSERVACIONES:					
FIRMA DEL RESPONSABLE: Jhon L. Bedoya Cerquera					



MES: 16 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO DE 2024

DIAS DE SERVICIO DEL MES	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
PRUEBAS ORGANOLEGTICAS																												
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
COLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
SABOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
TURBIEDAD																												
SIN PARTICULAS	A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A		
PH	7	7	7	6,5	6,5			6,5	6,5	6,5	6,5	7			6,5	6,5	6,5	6,5	6,5			6,5	6,5	6,5	6,5	6,5		
COLOR RESIDUAL	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		
VoBo																												
OBSERVACIONES: Se realiza la toma en la mañana para así poder confirmar si el agua es apta o no para el consumo																												
A: APLICA																												



REGISTRO DE ACTIVIDADES

CÓDIGO: MXP-ORG-SST-001

VERSIÓN: 001

FECHA: 13 Octubre 2022

PÁGINA 1 DE 1

FECHA

DÍA	MES	AÑO
16	02	2024

CLIENTE: GLADIS CERQUERA DE BEDOYA

DIRECCION: CARRERA 48 # 6 - 159 CON SANTORINI - BARRIO IPANEMA

Encargado:

OBSERVACIONES:

1. ACTIVIDAD REALIZADA			TIPO DE PLAGA		PRODUCTO USADO		DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN					
aplicacion.Gel	C.Trampas	Desinfeccion	Comegen	palomas	FENDONA 60 SC	FOSGAS	10 ML X LT	100 ML	III	Azoteas	Camiones	Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo
aspersion	X Monitoreo		Cucarachas	Palomillas	TENOPA	ANTIPEST				Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Pacios	Trans-nortes
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	X				Azoteas	Camiones	Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo
aspersion	Monitoreo		Cucarachas	Palomillas	RASTOP					Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Pacios	Trans-nortes
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	A.DE TANDUIS	Cucarachas	Palomillas	DETERCLOR					Baños	Carnes	Delikatessen	Gondolas	Pacios	Trans-nortes
gasificacion	Nebulizacion	T.CURATIVO	Gorgojos	Ratas	ACID CLEAN					Bodegas	Cielo Raso	Drogueria	Isla Juegos	Recibo	Vestier
Inspeccion	Carpado		moscas	Ratones	PROVIGERM					Cafeteria	Cosina	Elevadores	Molinos	Silos	
C.Cebos	Termoniebla		Mosquitos		PROVIBATH					Cajas	Comedor	Fruver	Oficinas	Sotanos	

NOTAS:

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

TECNICO APLICADOR:

SANDRO RODRIGUEZ MENDEZ

SANTIAGO CAMACHO

HORA DE ENTRADA

HORA DE SALIDA

FIRMA:

CC:

JOSÉ TRUJILLO

80115950





CERTIFICADO

N°

0526

RAZON SOCIAL: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT: 36147801-6

DIRECCION: CARRERA 48 # 6 - 159 CON SANTORINI - BARRIO IPANEMA

TEL:

FECHA: FEBRERO - 16 - 2024

CEL: 320 411 3279

PLACA:

SERVICIOS:	FUMIGACION	SI	DES RATIZACION	SI	LAVADO DE TANQUES	NO	DESINFECCION	NO		
PRODUCTO:	KOTHRINE	X	FENDONA 60 SC		TENOPA		ANTIPEST		DEMANDUO	
	RODILON	X	RASTOP		MAKI		KLERAT		PROVICLOR	
VALIDO	MAYO - 16 - 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 Departamental, Concepto Favorable para la prestacion de sus servicios.

TECNICO APLICADOR



NIT. 1.075.257.997-5

LA EMPRESA

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

maxiplagas@gmail.com

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Secretaría MUNICIPALIDAD DE NEIVA		
CIUDAD: <u>NEIVA</u>	FECHA: <u>24/09/2022</u> <small>día / mes / año</small>	ACTA N°: <u>3342</u>		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: <u>SECRETARÍA SALUD NEIVA</u>				
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO				
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>GERMAN DARIO QUINTERO ROVERGUEZ</u>				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: <u>3163269171</u>	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento: <u>7733342</u>			
TÉLEFONO: <u>3163269171</u>	CORREO ELECTRÓNICO: <u>germanquintero@hotmail.com</u>			
*DIRECCIÓN DOMICILIO: <u>Loc. 0021 MELCA NEIVA</u>				
*MUNICIPIO DOMICILIO: <u>NEIVA</u>	*DEPARTAMENTO DOMICILIO: <u>Huila</u>			
*NOMBRE DEL CONDUCTOR: <u>CARLOS ALFREDO RONCON VAQUERO</u>				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: <u>TAU 940</u>	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☐ Número de documento: <u>33757720</u>			
*PLACA DEL TRANSPORTE: <u>TAU 940</u>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: <u>410017733.342</u>			
*UNIDAD DE TRANSPORTE: ☒ TIPO FURGÓN ☐ TIPO REMOLQUE ☐ TIPO SEMIREMOLQUE ☐				
PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: <u> </u>				
CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI ☐ NO ☒				
*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI ☐ NO ☐				
*CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO: SI ☒ NO ☐				
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO ☒ CERDO ☐ BOVINO ☐ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) ☐				
OTRA ESPECIE: <u> </u> Cúal: <u> </u>				
*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: <u>24/Hrs</u>	*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): <u>1</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: <u>24/09/2022</u> <small>día / mes / año</small>	FAVORABLE ☒ PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: <u>100 %</u>		
*MOTIVO DE LA VISITA				
PROGRAMACIÓN: ☐	SOLICITUD DEL INTERESADO: ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: ☐		
SOLICITUD OFICIAL: ☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA: ☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.: ☐		
OTRO: <u> </u>				
EVALUACIÓN				
Aceptable (A) Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar Aceptable con Requerimiento (AR) Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar Inaceptable (I) Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar Crítico (C) Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores				
El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la Inspección				
CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1. Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.0.)	11	(5,5)	0	VEHICULO NO CUENTA CON SISTEMA DE COLECCIÓN Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: <u>5.5</u>				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

				HALLAZGOS
2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)	11	5,5	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11
				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
				HALLAZGOS
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I
3.1	Estado de salud (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	11	5,5	0
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	4	2	0
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)	11	5,5	0
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)	6	3	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32
				La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
				HALLAZGOS
4	SANEAMIENTO	A	AR	I
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)	11	5,5	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11
				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
				HALLAZGOS
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I
5.1	Procedencia Materia Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)	11	5,5	0
5.2	Condiciones de Transporte (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)	11	5,5	0
5.3	Cadena de Frío (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)	13		0
				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto solicitado a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
94.5%	☒ FAVORABLE	80 -100%	
	☐ DESFAVORABLE	< 79.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: _____

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: _____

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI ☐ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Cumplir con los requisitos exigidos

Por parte del responsable del vehículo: NO PRESENTA OBSERVACIONES

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de SEPT del año 2023 en la Ciudad de NEIVA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: _____
NOMBRE: <u>HERNAN D. CARABO SOLA</u>	NOMBRE: _____
CÉDULA: <u>7.724.190</u>	CÉDULA: _____
CARGO: <u>TEC AREA SAUO.</u>	CARGO: _____
INSTITUCIÓN: <u>JSMN.</u>	INSTITUCIÓN: _____

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO

FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: _____
NOMBRE: <u>Carlos Alfredo Rondon B.</u>	NOMBRE: _____
CÉDULA: <u>77257720</u>	CÉDULA: _____
CARGO: <u>conductor</u>	CARGO: _____

CECULA DE
CANTADANIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 11.257.720

Apellido

RONDON BAQUERO

Nombres

CARLOS ALFREDY

Nacionalidad

COL

Estatura

1.65

Sexo

M

Fecha de nacimiento

30 NOV 1980

G-S

B+

Lugar de nacimiento

ARBELAEZ (CUNDINAMARCA)

Fecha y lugar de expedición

21 NOV 2000. FUSAGASUGA

Firma

Carlos Alfredo Rondon B

Fecha de expiración

30 ENE 2033



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10015983237

PLACA: **THVB40** MARCA: **CHEVROLET** LINEA: **NHR** MODELO: **2018**

CILINDRADA CC: **2.999** COLOR: **BLANCO GALAXIA** SERVICIO: **PÚBLICO**

CLASE DE VEHÍCULO: **CAMIONETA** TIPO CARROCERÍA: **FURGON** COMBUSTIBLE: **DIESEL** CAPACIDAD Kg/PSI: **1850**

NÚMERO DE MOTOR: **2X9719** REG: **N** VIN: **9GDNLR772JB002257**

NÚMERO DE SERIE: **9GDNLR772JB002257** REG: **N** NÚMERO DE CHASIS: **9GDNLR772JB002257** REG: **N**

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): **QUINTERO RODRIGUEZ GERMAN DARIO** IDENTIFICACIÓN: **C.C. 7733342**

RESTRICCIÓN MOVILIDAD: **000000** EUNDALE: **000000** POTENCIA HP: **104**

DECLARACIÓN DE REPORTACIÓN: **032017000356439** ME: **I** FECHA REPORT.: **14/03/2017** PUERTAS: **2**

UNIFICACIÓN A LA PROPIEDAD: **000000**

FECHA MATRÍCULA: **19/04/2017** FECHA EXP. U.C. TTD: **26/04/2018** FECHA VENCIMIENTO: **000000**

ORGANISMO DE TRÁNSITO: **STRIA DE MOVILIDAD MPAL FUSAGASUGA**

LT06001139618



Comitato Organizzatore del Foro Sociale
CESALUD SA
Via S. Pietro 18 - 00187 Roma

LA GERENTE Y REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO EMPRESARIAL EN SALUD -
CESALUD S.A. NIT 900263146-1 INVÍRMA A QUIEN INTERESE

INFORMA A QUIEN INTERESE SE

Que, mediante la expedición de la Resolución No. 1376 de 2073 Gobernación del Huila de la Secretaría de Salud, se otorga el permiso de funcionamiento a la empresa comercializadora de alimentos y bebidas, denominada "CASA DE LA PASTA S.A.", para prestar los servicios de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, carnes y productos cárnico-carnes, comestibles, bebidas alcohólicas, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, así como a la actividad de transporte de dichos productos.

Por lo anterior, el CENTRO EMPRE SARCIAL EN SALUD - CESALUD S.A.

CERTIFICA QUE

CARLOS ALFREDO RONDON BAQUERO

- NIT, 11.257.720

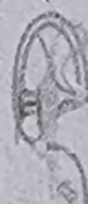
Desarrollando un plan de capacitación en actividades de manipulación de alimentos, en el sector sanitario, producidos bajo el decreto 1500 de 2007 de Bogotá, Municipio de Manizaba y prácticas higiénicas en manipulación de productos cárnicos, cambiando su formación educativa sanitaria buscando a reducir los riesgos en la salud y la contaminación de buenas prácticas de manipulación en el personal. El plan de capacitación se diseñó con una intensidad académica progresiva de 600 (16) horas. La metodología se hizo siguiendo la exposición analítica, percepción de la temática en video team y/o uso computador portátil y libretos evaluados de forma verbal a los participantes.

PERFIL DOCENTE - CAPACITADOR: ANA LILIA CONTRERAS YAÑA - CC 36.347.261 de
Campesinado, TP No 70254201221 TUM - INGENIERA DE ALIMENTOS.



DANNY QUINTERO DE PERDOMO
Gerente y Representante Legal

USE NO NAMES OR INITIALS (FCA, N/DFO) IN ANSWERS



Control Equipment Co. Ltd.
CE341UD 3A
RIP 500 005 106 5

PLAN DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Desde los comienzos del siglo XX hasta 2007, la esperanza por el bienestar de salud y privacidad de la vida humana ha crecido considerablemente. Sin embargo, el mundo actual enfrenta desafíos que amenazan este progreso. La creciente resistencia a los antibióticos, la aparición de nuevas enfermedades infecciosas, la contaminación ambiental y el cambio climático son algunos de los factores que están poniendo en riesgo la salud y el bienestar de las generaciones futuras. Es fundamental que tomemos medidas urgentes para abordar estos desafíos y garantizar un futuro saludable y próspero para todos.

OBJETIVO E SPECIFICO

Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria básica de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen e desempeñar, con el fin de que se encuentren capaces de reconocer las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de distintos tipos de alimentos.

CONTENIDO DE LA CAPACITACION

TEMA	CONTENIDO ESPECÍFICO	PRIMA OCEÁNTE
1	<p>OCUENTO 1600 DE 2007 PLAN DE APLICACIÓN - DEFINICIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acción correctiva • Producto aséptico, producto alterado • Análisis de peligros y puntos críticos de control • Autoridad competente, autoridad sanitaria • Beneficios de alimentos • Bienes Públicos de Montevideo (BPM) • Carne fresca, carne moída, carne picada • Espectro 	1-1-1-1
2	<p>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ENOCUO</p> <ul style="list-style-type: none"> • PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO • Planes de Saneamiento Básico • Objetivos, procedimientos, Cronograma • Procedimientos de Limpieza y de Saneación • Definiciones Limpieza y desinfección, agentes desinfectantes • Procedimientos de esterilización de los recipientes de saneamiento (PDES) • Procedimientos de control de plagas • Manejo de Emisiones Atmosféricas (EAM) • Calidad del Agua Potable • Procedimientos complementarios • Mantenimiento de equipo e instalaciones • Programa de Prevención • Programa de retiro de producto 	1-1-1-1
3	<p>PLAN INICIO</p> <p>CONSEJO DE ALMACENAMIENTO (Puntos en orden pariente en sala)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acta de Inicio en Salud Pública • Asesoramiento de alimentos • Caracterización clínica • CONDICIONES DE TRANSPORTE • Unidad de transporte • Vehículo aséptico • Vehículo sanitario • Vigilancia y control • Normas de Bioseguridad 	1-1-1-1
4		1-1-1-1
5		1-1-1-1

Dado en Neiva a los (12-13) días del mes de Mayo de 2023, VALIDO POR UN AÑO

OPK (KIDS FOR CHA. CHILDEN) / 1000000000

13/4/23, 11:07

Carnet - Formato general

DESIT

No. 00121106

Fecha: 2023-03-27

APTO

RESULTADO

**CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR
ALIMENTOS**

ANALISIS

Alba Patricia Loaiza

Responsable: Alba Patricia Loaiza Ramirez
Especialista en Gerencia de la Salud Ocupacional-
U. Cooperativa de Colombia
Médico General y cirujano- U. Surcolombiana
R.M 365/97
Lic. S.O. 853/2022



Escanee para
verificar datos

Carlos Alfredo Rondon B.

Nombre: **Carlos Alfredo Rondon
Baquero**

Documento: **11257720**



Indice der



Cra. 8 A # 16-36 - 8622525



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES
SUPERFICIES



CIUDAD Neiva

FECHA 05/04/2019

ACTA N° 109

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

GRAN SUPERFICIE ☐

GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS ☒

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Superficies y Hogares Olímpica S.A.

*CÉDULA / NIT

890107487-0

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

10018401074873

*NOMBRE COMERCIAL

Olimpica S.A.

*DIRECCIÓN

Calle 8 # 41-156

MATRÍCULA MERCANTIL

28667

*DEPARTAMENTO

Huila

*MUNICIPIO

Neiva

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☒

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casero ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cuál: 7 parroquia

TELÉFONOS

3118037258

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

info@superficiesyhogaresolimpica.com.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Carlos Alberto Barrera

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

72126173

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Carlos Alberto Barrera

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

*Número de documento

72126173

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Calle 8 # 41-156

*DEPARTAMENTO

Huila

*MUNICIPIO

Neiva

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

Lunes y Domingos

*NÚMERO DE TRABAJADORES

42

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

05/04/2018

FAVORABLE

FAVORABLE CON
REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO
DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

96.5%

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

☒

SOLICITUD DEL INTERESADO

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL

EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA

SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/
PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO

Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Aceptable con Requerimiento (AR)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Inaceptable (I)

Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Crítico (C)

Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1 EDIFICACION E
INSTALACIONES

A

AR

I

HALLAZGOS

1.1. Localización y diseño.

(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8.)

2

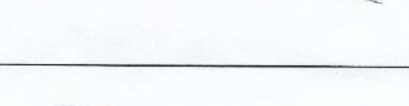
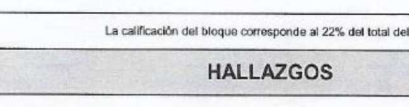
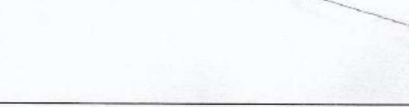
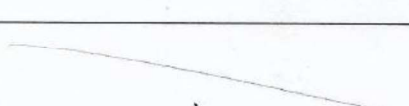
1

0

C

Condiciones de pisos,
paredes y techos

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	2		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5	3		C
1.5	Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	3	1,5	0		C
2.2	Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5	0		C
2.3	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5	2,5	0	No se evidencia acreditación médica actualizada del personal manipulador de alimentos.	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	No se evidencia acreditación médica del personal manipulador de alimentos.	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	3	0		C
3.4	Educación y capacitación.	3	1,5	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	 C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	8		0	 C
4.3	Control de Proceso. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	 C
4.4	Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	 C
5	Procedencia y requisitos legales. (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4	2	0	 C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	1	0	 C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1	0	 C
	Control integral de plagas.				

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones generales de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5	0	Se evidencia que el área de bodega no cumple con los parámetros establecidos para el almacenamiento en lo que respecta a los estibas entre estibas y infraestructura.	C
6.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5	0		C
6.3	Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.		
94	FAVORABLE	90-100%				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%				
	DESFAVORABLE	< 50,0%				
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS						
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS						
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	Nó	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
Por parte del establecimiento:						

 	RESOLUCIONES	FOR-GDC-06	
		Versión: 01	
		Vigente desde: Marzo 19 del 2021	

RESOLUCIÓN No. 057

()

"POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA A LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN Y EXPENDIO DE CARNES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL MUNICIPIO DE NEIVA HUILA."

LA SECRETARIA DE SALUD DE NEIVA, en uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las conferidas por la Ley 09 de 1979, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Resolución 1229 de 2013, Resolución 2016041871 de 2016, Resolución 2019049081 de 2019.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que *"(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)";*

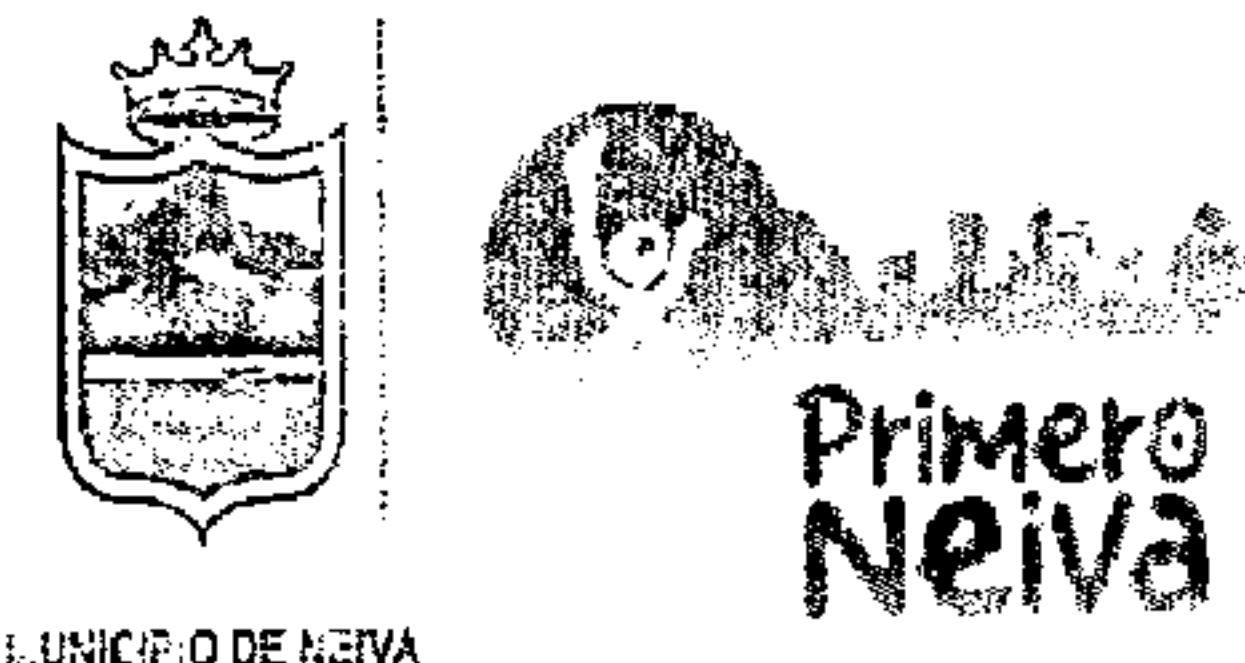
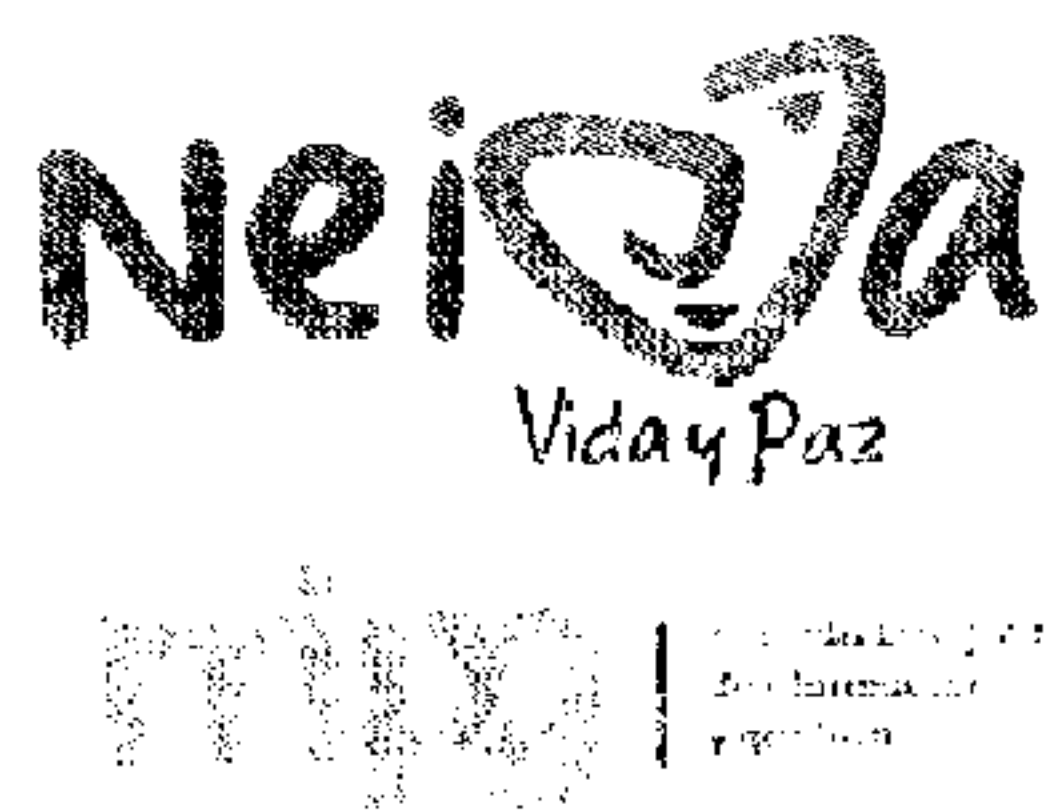
Que el artículo 209, de la Constitución política señala que, *"la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones"*.

Que el Artículo 43 de la Ley 715 de 2001, determina expresamente como competencia de los municipios en salud dirigir, coordinar y vigilar el Sector Salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el territorio de su jurisdicción, atendiendo las disposiciones nacionales sobre la materia. Para tal efecto, se le asignan las siguientes funciones:Artículo 44.3.3.1. *Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana.*

Que el Decreto 1500 de 2007, en su Artículo 5 establece las Responsabilidades de los establecimientos y del transporte de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, consistentes en dar cumplimiento a los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes.

Que la Ley 1500 de 2007, en su Artículo 6, establece que todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de otorgar la Autorización Sanitaria que legaliza el funcionamiento del establecimiento.

Que a través de las Resoluciones 240, 241 y 242 del 31 de enero de 2013, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies

	RESOLUCIONES	FOR-GDC-06	
		Versión: 01	
		Vigente desde: Marzo 19 del 2021	

bovina, bufalina, porcina, aves de corral y otra especies de aves de corral, respectivamente, de las plantas de desposte y desprese, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que la Resolución 240 de 2013, en su Artículo 135 indica: *INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL Y RÉGIMEN SANCIONATORIO. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Secretarías de Salud de las entidades territoriales, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y siguiendo el procedimiento contemplado en el Capítulo III de la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.*

Que la Resolución 1229 de 2013, en su Artículo 19, establece: *... que las Entidades Territoriales de Salud del orden municipal, de conformidad con las competencias y funciones establecidas en las Leyes 9 de 1979 y 715 de 2001 y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, desarrollarán actividades en relación con el modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario.*

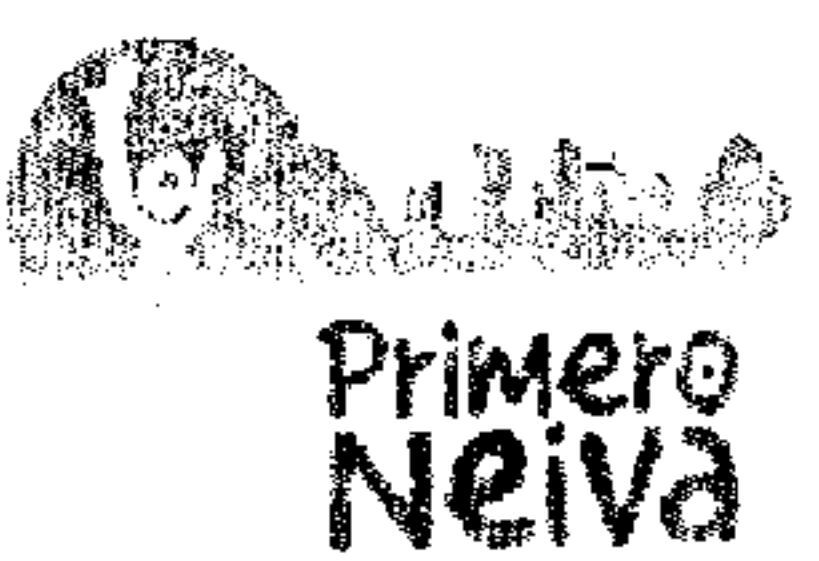
Que las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio y transporte de carne y productos cárnicos comestibles, deberán dentro de los dos (2) próximos meses, estar inscritos ante la Secretaria de Salud Municipal, de acuerdo a lo establecido por el Artículo 8 de la Resolución 3753 de 2013 y solicitar autorización sanitaria, diligenciando el formulario que suministrará la entidad.

Que el Decreto 1282 de 2016, Artículo 6, prescribe: Autorización Sanitaria Provisional ante las entidades territoriales. La autoridad sanitaria territorial competente podrá, en el marco de las competencias que le son propias, emitir la autorización sanitaria provisional a quienes ejerzan actividades relacionadas con expendio, y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, por un término de dos (2) años, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA, Para tal fin, el INVIMA contará con un término de dos (2) meses a partir de la publicación del presente decreto.

Que el Decreto 1282 de 2016, Artículo 7, dispone: *... Inscripción, inspección, vigilancia y control del transporte de carne y productos cárnicos comestibles. Todo transporte de carne y productos cárnicos comestibles debe inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA. Dichos lineamientos incluirán las actividades de inspección, vigilancia y control que deben realizar esas autoridades. Para tal fin, el INVIMA contará con un término de dos (2) meses a partir de la publicación del presente decreto.*

Que el término establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social para el cumplimiento del Decreto 1282 de 2016, fue de dos (2) años, cuyos términos finalizaron el 18 de octubre de 2018.

Que la Secretaría de Salud Municipal de Neiva por medio de la Resolución 036 del 26 de julio de 2021, concedió la autorización sanitaria para el ejercicio legal de esta actividad comercial, a treinta y dos (32) expendios de carne y productos cárnicos comestibles.

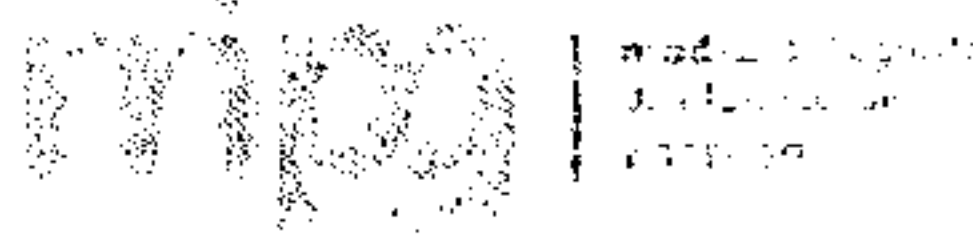
 	RESOLUCIONES	FOR-GDC-06	
		Versión: 01	
		Vigente desde: Marzo 19 del 2021	

Que la Secretaría de Salud Municipal de Neiva por medio de la Resolución 058 del 3 de diciembre de 2021, concedió la autorización sanitaria para el ejercicio legal de esta actividad comercial, a cincuenta y dos (52) expendios de carne y productos cárnicos comestibles.

Que los establecimientos descritos a continuación, dedicados al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina y /o aves de corral, solicitaron y presentaron los documentos a fin de obtener la autorización sanitaria definitiva para el ejercicio de su actividad comercial:

Nº	Nombre del Establecimiento	Cédula/NIT	Representante Legal	Dirección	Tipo de Carne
1	TIENDA JUANCA E	1003810011-4	ESCOBAR DELGADO JUAN CAMILO	CLL 16 SUR #15-57	Bovina Porcina Aves de corral
2	SERVIMERK NEIVA	1075212717-6	JAVIER AUGUSTO POLANIA CRUZ	CLL 2 #19-07	Bovina Porcina Aves de corral
3	MARIO CANTE POLLOS NEIVA	901446775-2	MARIO NEL PULIDO CANTE	MERCANEIVA LOCAL 0021- 0022	Bovina Porcina Aves de corral
4	CACALYPSO DEL CARIBE	800055116-4	CALYPSO DEL CARIBE SAS	CRA 5#16-29 SUR	Bovina Porcina Aves de corral
5	CARNICERIA SAMARA REYES	12129326	CARLOS OLMES OROZCO ZAMBRANO	CLL 2#21-02	Bovina Porcina Aves de corral
6	FROGORIFICO FLOREZ	9003467362	YADY EDELMIRA MORENO SAZA	MERCANEIVA LOCAL 065	Bovina Porcina Aves de corral
7	MI GALLINA OPITA	901200514-0	DAGOBERTO TRUJILLO FLOREZ	MERCANEIVA LOCAL 038	Bovina Porcina Aves de corral
8	CARNICOS DON POLLO	1075294432-3	JUAN CAMILO ROCHA LOAIZA	MECANEIVA LOCAL018	Bovina Porcina Aves de corral
9	ALEX PLAZA	12132975-1	TRUJILLO RAMIREZ ALEXANDER	MERCANEIVA LOCAL 0022	Bovina Porcina Aves de corral
10	ALEX PLAZA	12132975-1	TRUJILLO RAMIREZ ALEXANDER	MERCANEIVA LOCAL 0022	Bovina Porcina Aves de corral

Que, según el estudio y análisis de los documentos suministrados por los solicitantes, y las consideraciones antes expuestas, la Secretaría de Salud del Municipio de Neiva encontró que los establecimientos en mención cumplen con los requisitos legales y sanitarios establecidos en la Ley, y por ello:

 	RESOLUCIONES	FOR-GDC-06	 
		Versión: 01	
		Vigente desde: Marzo 19 del 2021	

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Otorgar autorización sanitaria al señor ESCOBAR DELGADO JUAN CAMILO, Representante Legal del establecimiento de comercio TIENDA JUANCA E, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la CLL 16 SUR # 15-57, Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 2º: Otorgar autorización sanitaria al señor JAVIER AUGUSTO POLANIA CRUZ, Representante Legal del establecimiento de comercio SERVIMERK NEIVA, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la CLL 2 #19-07 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 3º: Otorgar autorización sanitaria al señor MARIO NEL PULIDO CANTE, Representante Legal del establecimiento de comercio MARIO CANTE POLLOS NEIVA, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en MERCANEIVA LOCAL 0021-0022 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

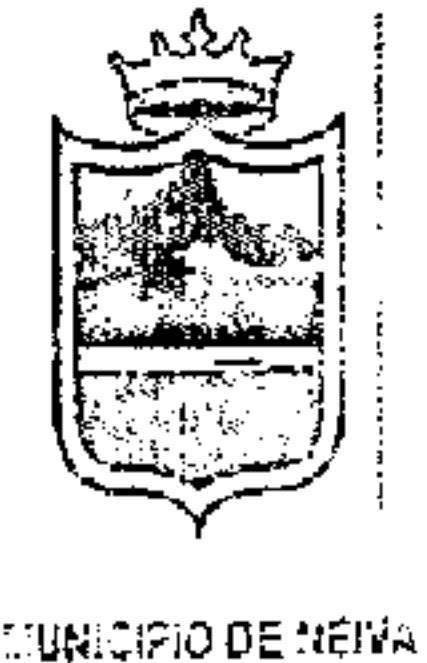
ARTÍCULO 4º: Otorgar autorización sanitaria a CALYPSO DEL CARIBE SAS, Representante Legal del establecimiento de comercio CALYPSO DEL CARIBE, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la CRA 5#16-29 SUR Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 5º: Otorgar autorización sanitaria al señor CARLOS OLMES OROZCO ZAMBRANO, Representante Legal del establecimiento de comercio CARNICERIA SAMARA REYES, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la CLL 2#21-02 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 6º: Otorgar autorización sanitaria a la señora YADY EDELMIRA MORENO SAZA, Representante Legal del establecimiento de comercio FROGORIFICO FLOREZ, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la MERCANEIVA LOCAL 065 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 7º: Otorgar autorización sanitaria al señor DAGOBERTO TRUJILLO FLOREZ, Representante Legal del establecimiento de comercio MI GALLINA OPITA, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en MERCANEIVA LOCAL 038 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 8º: Otorgar autorización sanitaria al señor JUAN CAMILO ROCHA LOAIZA, Representante Legal del establecimiento de comercio CARNICOS DON POLLO, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la CLL 16 SUR # 15-57, Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

 	RESOLUCIONES	FOR-GDC-06	
		Versión: 01	
		Vigente desde: Marzo 19 del 2021	

de corral; ubicado en MECANEIVA LOCAL 018 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

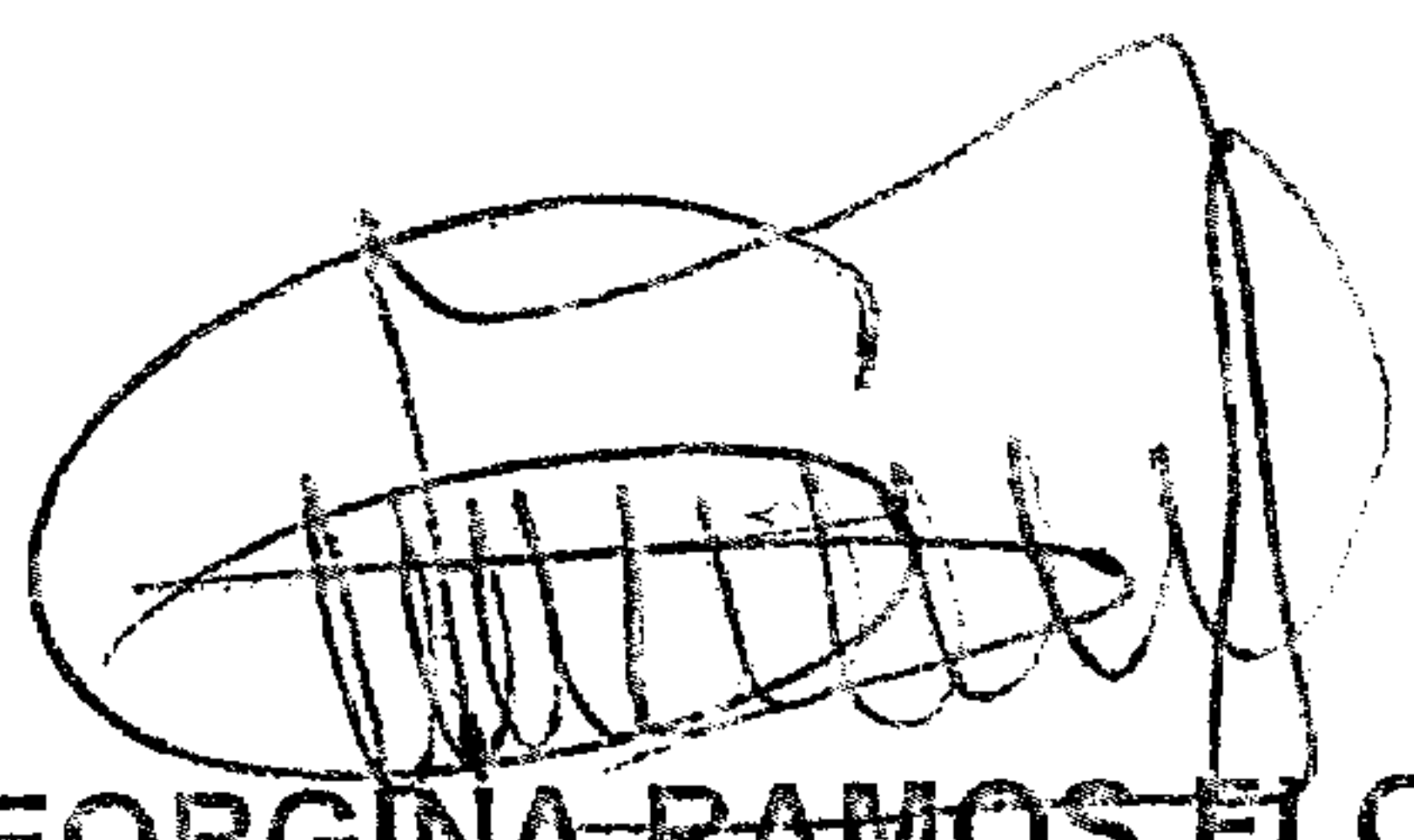
ARTÍCULO 9°: Otorgar autorización sanitaria al señor TRUJILLO RAMIREZ ALEXANDER, Representante Legal del establecimiento de comercio ALEX PLAZA, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en MERCANEIVA LOCAL 0022 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

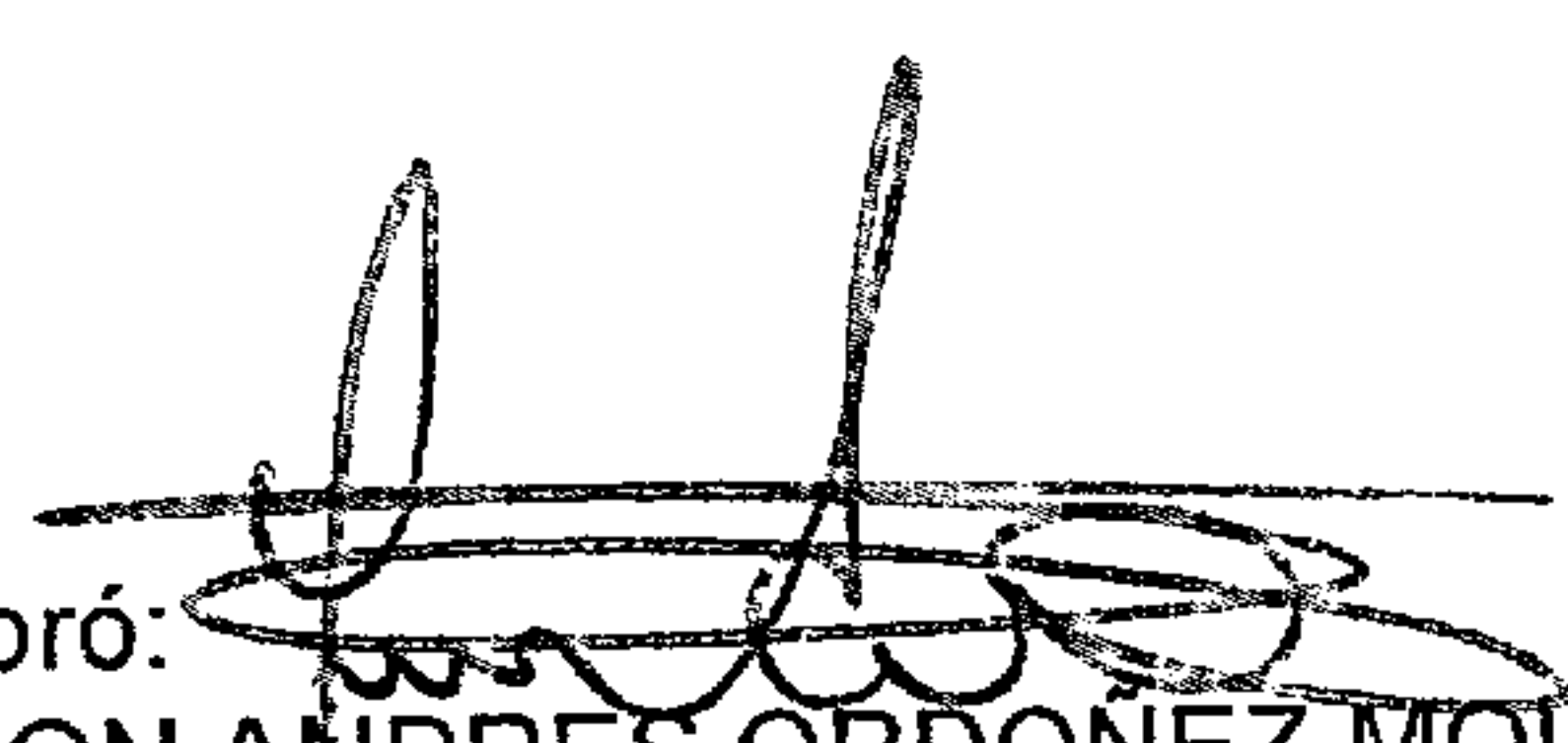
ARTÍCULO 10°: Otorgar autorización sanitaria al señor TRUJILLO RAMIREZ ALEXANDER, Representante Legal del establecimiento de comercio ALEX PLAZA, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas, porcinas y aves de corral; ubicado en la Carrera 6W #28-15 Municipio de Neiva, para el ejercicio legal de su actividad comercial.

ARTÍCULO 11°: Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición ante la misma autoridad que expidió el acto y en subsidio el recurso de apelación, ante el señor Alcalde Municipal, dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación del acto.

ARTICULO 12°: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

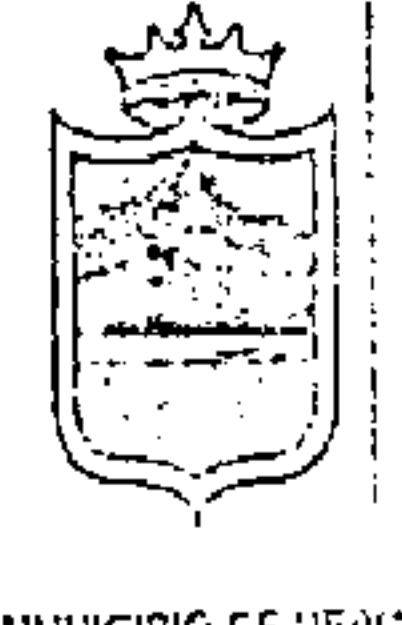
Dada en Neiva, a los 05 OCT 2022


GEORGINA RAMOS FLOREZ
 Secretaria de Salud Municipal


 Elaboró:
YEISON ANDRES ORDONEZ MOLINA
 Técnico Operativo


 Revisó:
MARÍA NATALIA STEFANY POLO
 Profesional Universitario


 Aprobó
WILLINGTON MARINEZ RAMÍREZ
 Profesional Universitario
 Salud Ambiental

 	OFICIO	FOR-GDC-01	 Vida y Paz
		Versión: 01	
		Vigente desde: Marzo 19 del 2021	

ENTREGA DE RESOLUCION Y SELLO COMO EXPENDEDOR AUTORIZADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

La secretaria de salud de neiva hace entrega de resolucion e imposicion de sello como expendio autorizado de acuerdo al decreto 1500 de 2007, resolucion 240 y 242.

El representante legal y/o propietario del expendio se compromete al cumplimiento de la normatividad vigente.

1. Condiciones sanitarias del establecimiento.
2. Condiciones higienicosanitarias del expendio.
3. Cumplimiento cadena de frio.
4. Limpieza y desinfeccion del establecimiento diaria
5. Dotacion del personal uniforme de color claro y material no absorbente, tapabocas gorro o malla.
6. Llevar registros actualizados de todos los procedimientos
7. Tener planes de capacitacion y certificados medicos actualizados de todo el personal manipulador .

Causales de retiro de sello:

Incumplimiento de normatividad vigente ,decreto 1500 de 2007, resolucion 240, y 242 de 2013, resolucion 5109 2005, que se verificara mediante visita de IVC o de forma visual.

Incumplimiento de los item 1,2,3,4,5,6,7.

ELEMENTO DE PROTECCION	UNDS	TALLA	FECHA DE ENTREGA	INDICACION DE USO	FIRMA QUIEN ENTREGA	FIRMA QUIEN RECIBE
UNIFORME	1	M	1/02/2024	USO PERMANENTE		
ZAPATOS - BOTA	1	39	1/02/2024	USO PERMANENTE		
DELANTAL	1	M	1/02/2024	USO PERMANENTE		
GORRO	1	UNICA	1/02/2024	USO PERMANENTE		
TAPABOCAS	1	UNICA	1/02/2024	USO PERMANENTE		
OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES						

NIT: 36.147.801-6

ENTREGA DE DOTACION Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

CDBG-FR-33

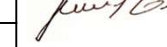
VERSION: 1

NOMBRE DEL TRABAJADOR: JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES

CARGO: AUXILIAR DE COCINA

CEDULA : 1.079.172.354

AREA DE TRABAJO : COCINA CEFA

ELEMENTO DE PROTECCION	UNDS	TALLA	FECHA DE ENTREGA	INDICACION DE USO	FIRMA QUIEN ENTREGA	FIRMA QUIEN RECIBE
UNIFORME	1	L	1/12/2023	USO PERMANENTE		
ZAPATOS - BOTA	1	39	1/12/2023	USO PERMANENTE		
DELANTAL	1	L	1/12/2023	USO PERMANENTE		
GORRO	1	UNICA	1/12/2023	USO PERMANENTE		
TAPABOCAS	1	UNICA	1/12/2023	USO PERMANENTE		

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES	
-----------------------------------	--

NIT: 36.147.801-6

ENTREGA DE DOTACION Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

CDBG-FR-33

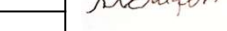
VERSION: 1

NOMBRE DEL TRABAJADOR: ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL

CARGO: AUXILIAR DE COCINA

CEDULA : 83.117.139

AREA DE TRABAJO : COCINA CEFA

ELEMENTO DE PROTECCION	UNDS	TALLA	FECHA DE ENTREGA	INDICACION DE USO	FIRMA QUIEN ENTREGA	FIRMA QUIEN RECIBE
UNIFORME	1	L	1/12/2021	USO PERMANENTE		
ZAPATOS - BOTA	1	40	1/12/2021	USO PERMANENTE		
DELANTAL	1	L	1/12/2023	USO PERMANENTE		
GORRO	1	UNICA	1/12/2021	USO PERMANENTE		
TAPABOCAS	1	UNICA	1/12/2021	USO PERMANENTE		

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES	
-----------------------------------	--

