PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 02 del 11/06/2024 PERIODO: del 01/05/2024 al 31/05/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	LAURA CAROLINA RESTREPO TORO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	No Aplica
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 6079557 de 12 de marzo de 2024
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	5_9205_77 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.
VALOR:	$80.000.000,00 incluido IVA cuando a ellos hubiere lugar.
CONTRATISTA:	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
CC:	80.769.283
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El contratista seleccionado deberá realizar el suministro de alimentación en el Complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 No. 58 B 03, barrio Calatrava- Itagüí, Antioquia. El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el Complejo Sur. PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Itagüí – Antioquia
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	12/03/2024
FECHA DE INICIO:	14/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Nueve (9) meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 80.000.000

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 80.000.000
PRÓRROGA No:	No Aplica
ADICIÓN No:	No Aplica
SUSPENSIÓN No:	No Aplica
FORMA DE PAGO:	Forma de pago: Se pagará al contratista mediante pago parciales dentro de los treinta (30) días siguientes a la verificación de la prestación del servicio, previo recibo a entera satisfacción y el cumplimiento de los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1.Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación.	Durante el mes de mayo el contratista presta el servicio de alimentación de aprendices cumpliendo con las condiciones de calidad y eficiencia solicitadas, sin presentarse situaciones que afecten la prestación del servicio.	Se anexa registro fotográfico
2.Cumplir a cabalidad todas y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en las condiciones del proceso.	El contratista ha dado cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, tales como la minuta patrón, horarios de atención, personal calificado, etc.	Se anexa registro fotográfico
3.Dar a conocer al SENA a través del supervisor cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto	A la fecha no se han presentado situaciones que afecten la prestación del servicio, tampoco se han presentado sucesos que representen riesgos directos o	No aplica

sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	indirectos en la ejecución del contrato	
4.Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	El contrato a la fecha se ha ejecutado de manera efectiva.	No aplica
5.Aportar las garantías establecidas en el estudio previo, mantenerlas vigentes y actualizarlas cuando se requiera.	El proveedor aportó las garantías iniciales para la ejecución del contrato las cuales fueron aprobadas por la entidad	Pantallazo plataforma Secop ll, ítem 2 condiciones – Garantías del proveedor, anexo 7
6.Suscribir el acta de inicio.	Se suscribe el acta de inicio el 18 de abril de 2024	Se evidencia en el contrato en la plataforma Secop ll, ítem 7 – ejecución del contrato – documentos
7.Realizar de manera oportuna los pagos de seguridad social y parafiscales que le correspondan, en las cuantías establecidas por la ley.	El contratista anexa los soportes referentes al pago de la seguridad social del personal que presenta los servicios.	Se anexa seguridad social reportada por el contratista correspondiente al mes de mayo.
8.Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un	A la fecha no se han presentado situaciones que impliquen dar cumplimiento a esta obligación	No aplica.

tercero.		
9.Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	El contratista da cumplimiento a la minuta y cuenta con un cronograma el cual cumple con los requerimientos establecidos en el contrato	Se anexa registro fotográfico
10.Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	Durante el mes de mayo, el contratista brinda el servicio de alimentación a los aprendices en condiciones adecuadas de higiene y salubridad, sin tener afectaciones en la prestación del servicio.	Se anexan listados de asistencia y evidencia fotográfica.
11.Garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, las cuales deberán cumplir con la minuta patrón establecida por el SENA y deberán ser enviados a la Supervisión, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato.	El contratista ejecuta la minuta efectivamente, ofreciendo un menú variado, cumpliendo con los parámetros nutricionales establecidos en el contrato.	Se anexa registro fotográfico
12.Garantizar que los menús sean elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.	El contratista da cumplimiento a la obligación contractual, ofreciendo distintas opciones en el menú, los cuales cumplen con los parámetros nutricionales establecidos en el contrato.	Se anexa registro fotográfico
13.Contar con un establecimiento para la	Durante el mes de mayo, el contratista ejecuta	Se anexa registro fotográfico

preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	eficientemente la prestación del servicio bajo las condiciones de higiene y salubridad requeridas, sin que se presente ninguna alteración o contratiempo en la prestación del servicio.	
14.Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.	En el mes de mayo, el contratista ha dado respuesta a los requerimientos del servicio, tanto en la atención a los aprendices beneficiados de alimentación – ración alimentaria, como para la entrega de refrigerios.	Se anexa registro fotográfico
15. Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	El contratista presenta certificado de manipulación de alimentos de las personas que laboran en el servicio	Se anexa certificado de manipulación de alimentos.
16.Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.	Se anexa certificado de manipulación de alimentos del personal que presta el servicio	se anexa certificados de manipulación de alimentos

17.Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	El personal que presta el servicio cumple con la dotación necesaria para el desarrollo de la actividad	Se anexa registro fotográfico
18.Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Supervisión: - Programa de manejo de alimentos - Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato. - Programa de Limpieza y desinfección. - Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores. - Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos. - Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. - Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía - Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.	Se realiza visita donde se evidencia que el contratista cuenta y aplica de manera continua el programa de limpieza y desinfección, así mismo el programa de control de plagas, atropados y roedores, Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos	Se anexa registro fotográfico

- Programa abastecimiento o suministro de agua potable		
19.Suministrar los alimentos en los siguientes horarios que de todas formas estarán sujetos a la necesidad del Centro de Formación durante la prestación del servicio, previa concertación con el supervisor del contrato que sea adjudicado en este proceso de selección: De lunes a viernes: Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00 a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 3:30 p.m. Cena: 5:30pm a 7:00pm Sábado: Desayuno: De 07:00 a.m. a 10:00a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m. Domingos: Desayuno: De 08:00 a.m. a 10:00a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:00p.m.	El horario de atención al público por parte del contratista es de 7:00 am a 7:30pm en jornada continua, dando cumplimiento a los requerimientos del servicio.	No aplica
20.Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	Se realiza visita donde se evidencia que el contratista cuenta con el menaje necesario para la prestación del servicio.	Se anexa registro fotográfico.
21.La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	El servicio de alimentación se presta servido en caliente y en loza. Es tipo bufé	Se anexa registro fotográfico.

22.Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.	A la fecha, las raciones alimentarias que requieren de empaque se utilizan desechables reciclables, cumpliendo con los requerimientos del contrato.	Se anexa registro fotográfico.
23.Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	El contratista encargó a la señora Bibiana Lotero Rodas, como administradora y con quien se tiene permanente comunicación para la efectiva ejecución del contrato.	No aplica
24.Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	El contratista realiza preparación diaria de alimentos, así mismo el servicio de alimentación se presta servido en caliente y en loza. Es tipo bufé	Se anexa registro fotográfico.
25.Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios	El proveedor entregó la factura JAP-107, estas cuentan con el código CUFE de verificación en la DIAN.	Contrato Secop ll, ítem 7 ejecución del contrato – plan de pago – pago 1

contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.		
26.El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente: EXÁMENES DE LABORATORIO ✓ Coprocultivo para salmonella y Shingella ✓ KOH para uñas ✓ Secreciones nasofaríngeas ✓ Seriado de baciloscopia ✓ Certificado médico ✓ Prueba negativa para Covid 19	El contratista presenta exámenes de laboratorio, en el que se evidencia el cumplimiento de los requerimientos.	Se anexa certificado de laboratorio.
27.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.	El contratista garantiza el manejo adecuado de los aceites de cocina usados, disponiéndolos a través de la empresa.	Se anexa recibos de pago del servicio de recolección de aceites

28.Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El contratista utiliza elementos reciclables, tales como pitillos, vasos de cartón para el café. Se encuentran implementando estrategias para la no utilización de vasos desechables	Se anexa registro fotográfico
29.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.	El contratista evita generar pedida de alimentos, sin embargo, cuando esto ocurre, los alimentos sobrantes son entregados a sus empleados	No aplica
30.Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.	La secretaria de salud del municipio de Itagüí realiza visita dando concepto de condicionado para el funcionamiento. El contratista inicia plan de contingencia para dar cumplimento a las recomendaciones.	Se anexa fotografía del sello
31.Entregar plan de capacitación anual continuo y	El contratista realiza capacitación permanente con	No aplica

permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográficos 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 certificado como capacitador en educación sanitaria.	sus empleados, buscando mejorar las habilidades de comunicación y atención al público, así como el fortalecimiento en conocimientos de manipulación de alimentos	
32.Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	El contratista presenta la copia del Plan de Saneamiento acatando los lineamientos que se encuentran registrados en ComproISO(SENA).	No aplica

33.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.	El contratista garantiza que sus proveedores conservan la cadena de frio en el transporte de la materia prima para la preparación de los alimentos.	No aplica
34.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.	El contratista garantiza que sus proveedores utilizados para el transporte de materia prima para la preparación de alimentos cumplan con las normas sanitarias exigidas para recorrer el territorio colombiano	No aplica

35.Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: -Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a 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	El contratista garantiza que sus proveedores cumplen con las condiciones técnicas requeridas, según la normatividad vigente, para el trasporte de alimentos utilizados como materia prima.	No aplica

producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
36.Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días.	El contratista anexa los documentos soporte frente al pago de la seguridad social del personal que presta los servicios.	Se anexa seguridad social reportada por el contratista correspondiente al mes de mayo.
37. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	No se han presentado a la fecha situaciones que implique dar cumplimiento de esta obligación	No aplica

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
20/05/2024	**JAP-107**	**$9.006.700**	**$9.006.700**	**$70.993.300**	**11.26%**	**N/A**	

OBSERVACIONES

A continuación, se relaciona los eventos, cantidades y valores correspondientes a la alimentación ocasional, así como alimentación ración alimentaria. La facturación se pasará en el mes de mayo.

CONTROL DE ENTREGA RACION ALIMENTARIA				
Fecha	**Actividad**	**Cantidad**	**precio**	**precio total servicio**
15/03/2024	POSESION DE REPRESENTATES	17	25000	$ 425.000
23/04/2024	POSESION DE REPRESENTATES REGIONAL ALMUERZOS	70	25000	$ 1.750.000
23/04/2024	POSESION DE REPRESENTATES REGIONAL REFRIGERIO AM	70	7000	$ 490.000
23/04/2024	POSESION DE REPRESENTATES REGIONAL REFRIGERIO PM	45	7000	$ 315.000
23/04/2024	REFRIGERIOS ACTIVIDAD REPRESENTANTES	4	7000	$ 28.000
30/04/2024	TALLER DE INSERCION AL MUNDO LABORAL	40	7000	$ 280.000
9/05/2024	REGRIGERIOS ANDREA - ACTIVIDAD REPRESENTANTES	5	7000	$ 35.000
21/05/2024	REFRIGERIOS APRENDICES JUEGOS DEPORTIVOS REGIONALES	21	7000	$ 147.000
22/05/2024	REFRIGERIOS APRENDICES JUEGOS DEPORTIVOS REGIONALES	21	7000	$ 147.000
23/05/2024	REFRIGERIOS APRENDICES JUEGOS DEPORTIVOS REGIONALES	21	7000	$ 147.000

CONTROL DE ENTREGA RACION ALIMENTARIA			
Fecha	**Cantidad**	**precio**	**precio total servicio**
06 AL 10 DE MAYO	226	15000	$ 3.390.000
13 AL 17 DE MAYO	162	15000	$ 2.430.000
20 AL 24 DE MAYO	222	15000	$ 3.330.000
27 AL 31 DE MAYO	234	15000	$ 3.510.000

ANEXO

REGISTRO FOTOGRAFICO

















PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 23/05/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar proyectos de acompañamiento para el dllo integral del aprendiz en formación
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer el deporte, la actividad fisica y el aprovechamiento del tiempo libre
ACTIVIDAD A REALIZAR: Torneos deportivos interfichas: Regionales deportivas y juegos autoctonos
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: seleccionar a los y las aprendices que representan a la regional en los juegos zonales

NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Alexandra Cano O	T.I	1015188389	F	2907785	Presencial	Gestión Adm	Mixta	Tecnolo	CTM	oro2coalexa837@gmail.com	324 6573594	
Yenifer Tamayo villa	C.C	1032011518	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurno	Tecnologo	CTM	yenifertamayo0210@gmail.com	301 8506410	Yenifer.
Carlos Reña	T.I	1126448547	M	2923595	Presencial	GA	Diurna	Tecnologo	CTM	perez4588@gmail.com	3234360151	Carlos Reña
Rebin Alejandro Manco	T.I	1025763573	M	2902810	presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	Rebinmanco310@gmail.com	3147871614	Rebin Manco
Juan Pablo Juro Bonilla	T.I	1034419610	M	2902810	presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	Jhonblanden1@gmail.com	3187627892	Juan Pablo J.
Fabian Alvarez	T.I	1038263230	M	2923576	presencial	SST	Diurna	tecnologo	CTM	fabianalvarescribe@gmail.com	3012016573	Fabian A.
Alexander Zapata S.	CC.	1000307219	M	2826201	Presencial	Gestión adm	Mixta	tecnolo	CTM	alexxzapata1996@gmail.com	3016957550	Alexander Z.
Jose Nguyen R	T I	1018231137	M	2902814	presencial	ADSO	mixta	tecnol	CTM	Joseluisdibaja@gmail.com	3026491362	
Juan Pablo Tolico A	CC	1092851464	M	2877276	presencial	Dibujo digital	Diurna	Tecnico	CTM	Juantolicoa@gmail.com	3052665588	
Simón Betancur Zuleta	CC	1038402923	M	2901 [illegible]	Presencial	D. Modelado	tarde	tecnica	CTM	simonbetancurzuleta@gmail.com	3003425447	Simón. Z
Willde Arellano V.	P.P.T	1811978	M	2877276	Presencial	Dibujo digital	Diurna	Tecnico	CTM	arellanowilldey@gmail.com	3137408040	
Pedro Diaz	CC	1046529632	M	2902814	Presencial	ADSO	diurna	Tecnico	CTM	pedro.diaz.21@gmail.com	3216503738	Pedro DG
A. moisés Rodriguez	T.I	1062434100	M	2902835	Presencial	producción multi	mixta	tecnologa	CTM	angel.moises1@hotmail.com	3005362360	AM
Caterine Rodriguez D	C.C	1043973811	F	2774989	Presencial	SG-SST	tarde	tecnologo	CTM	Caterinarodriguez0705@gmail.com	3245622854	
Patricia Oviedo	CC	1067950935	F	2774989	Presencial	SG-SST	Mixta	Tecnologo	CTM	marguj26oviedo@gmail.com	3234502081	
Juan Manuel Cubillos	T.I	1045444446	M	2902828	Presencial	Produccion multi	Mixta	Tecnólo	CTM	Juantoro799@gmail.com	3235872642	
Yoselin Vasquez	C.C	1013340576	F	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnolo	CTM	3151870@gmail.com	3022876912	Yoselin Vasquez
Santiago Granada	T.I	1025763550	M	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecno	CTM	Santiagogranada1@gmail.com	3244757516	Santiago
Angel David Vizcaya	PPT	5698065	M	2827714	Presencial	Adso	Diurna	Tecnologia	CTM	angeldavidvizcaya@gmail.com	3136979494	
Joshua Cuni Cubillos	T.I	1035474852	M	2938308	Presencial	G Empresarial	Diurna	Tecnolo	CTM	joshuacuni@hotmail.com	3054673897	

refrigerios

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 22/05/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar proyectos de acompañamiento para el dllo integral del aprendiz en formación
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer el deporte, la actividad fisica y el aprovechamiento del tiempo libre
ACTIVIDAD A REALIZAR: Torneos deportivos interfichas: Regionales deportivas y juegos autoctonos
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Seleccionar a los y las aprendices que representan a la regional en los juegos zonales

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Carlos Pena Cisneros	TI	1126448447	M	2923545	Presencial	G.A	Diurna	Tecnologia	CTM	Penc4358@gmail.com	3234960151	Carlos Pena
Fabian Alvarez Uribe	TI	1038208259	M	2923576	presencial	SST	Diurna	tecnologia	CTM	Fabianalvarez uribe@gmail.com	3012016573	Fabian A.
Carlos Camilo Cano Leon	TI	1075947873	M	2938308	Presencial	G Empresarial	Diurna	tecno	CTM	Carloscamilocano@gmail.com	3034673941	
Jose Joaquin Nieto	TI	1018237171	M	2902814	Presencial	ADSO	mixta	tecno	CTM	Josedanieltoro@gmail.com	3026441762	
Yenifer Tamayo villa	C.C	1039011318	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	yenitamayo0129@gmail.com	3016526110	Yenifer.
Juan Pablo Toro Bustillo	T.I	1034919610	M	2902810	presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	Jtorobustillo@gmail.com	3182672892	
Kebin Alejandro Manco	T.I	1025763573	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	Kebinmanco370@gmail.com	3147821614	
Pedro Diaz Correa	C.C	1046627632	M	2902810	Presencial	ADSO	diurna	tecnologo	CTM	pedro-diaz.c.21@gmail.com	3216603738	Pedro D.C
Santiago Granda	T.I	1025763550	M	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecnologo	CTM	santiagogranda2003@	3244751516	Santiago
Patricia Oviedo.	C.C	1067950935	F.	2774989	Presencial	SG-SST	Mixta	Tecnologia	CTM	Marguiz160viedo@	3234502081	
Moisés Rodriguez	T.I	1062434100	M	2902835	Presencial	Producción multi	mixta	Tecnologia	CTM	angelmoises rodriguez1490@hotmail.com	3005362860	AM
Caterine Rodriguez	CC	1043975811	F	2774989	Presencial	SST	Mixta	Tecnologia	CTM	caterinerodriguez@uniminuto.edu	3245622864	
Alexandra Cano O	T. I	1015188389	F	2907785	Presencial	Gestión Adm	Mixta	Tecnologia	CTM	orozcoalexa370@gmail.com	324 6573594	~~Alexandra~~
Juan Pablo Lopez	TI	1045499716	M	2902928	Presencial	Producción multim	Mixta	Tecnologia	CTM	Juanlopez799@gmail	3135872692	
Simón Betancur. Z	C.C	1039805923	M	2907708	Presencial	D. Modelado	Mixta	tecnologo	CTM	Simonbetancurzuleta@gmail.com	3009422544	Simón. Z.
Alexander Zapata S.	CC	1000307214	M	2826201	Presencial	Gestión cdm	Mixta	tecnologia	CTM	alexzapata1998@gmail.com	30169575 50	Alexander Z.
Juan Pablo Torres	CC	1092851464	M	2877276	Presencial	Dibujo digital	Diurna	Tecnica	CTM	Juan.torresarbe@gmail	3052665588	~~Juan~~
Yoselin Vasquez	C.C	1013340571	F	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnica	CTM	1315187@gmail	3022875691	Yoselin Vasquez
Willer Edward Avellaneda Velandia	T.P.T	1811928	M	2877276	Presencial	Dibujo digital	Diurna	Tecnico	CTM	avellanedawillo46@gmail	3137908090	
Angel David Vizcaya	PPT	5698065	M	2877744	Presencial	Adso	Diurna	Tecnologia	CTM	Tarpidero Tarpidero david@gmail.com	3736947497	

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 21/05/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar proyectos de acompañamiento para el dllo integral del aprendiz en formación
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer el deporte, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre
ACTIVIDAD A REALIZAR: Torneos deportivos interfichas: Regionales deportivas y juegos autoctonos
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Seleccionar a los y las aprendices que representan a la regional en los juegos zonales

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Carlos Peña	T.I	1126448547	M	2923515	Presencial	G.A	Diurna	tecnologo	CTM	penac455@gmail.com	3234360151	Carlos Peña
Kebin Alejandro Manco	T.I	1025763573	M	2908810	Presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	kebinmanco310@gmail.com	3147816114	
Juan Pablo Tovar Blandón	T.I	1034919610	M	2902810	presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	jhonblandon@gmail.com	3182672882	
Fabian Alvarez	T.I	1038263931	M	2923326	presencial	SST	Diurna	tecnologo	CTM	fabianalvarezcuba@gmail.com	3012016373	Fabian A.
Alexander zapata s.	C.C	1000307214	M	2826201	Presencial	Gestión adm	Mixta	tecnologo	CTM	alexzapata1998@gmail.com	3076957550	Alexander Z.
Yenifer Tamayo villa	C.C	1032011518	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	yentamayo029@gmail.com	3016526410	Yenifer.
Alexandra Cano O	T.I	1015188389	F	2907785	Presencial	Gestión Adm	Mixta	Tecnologo	CTM	orozcoalexa370@gmail.com	324 6573594	
Pedro Diaz	C.C	1046527632	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnico	CTM	pedro.diaz.c.21@gmail.com	3216503738	Pedro DC
Simon Betancur zuleta	C.C	1038405923	M	2907770	Presencial	D. moderno	tarde	Tecnologo	CTM	simonbetancurzuleta@gmail.com	3009425547	Simón. Z
Willd E. Arellano V.	P.P.T	1811978	M	2877276	Presencial	Dibujo digital	Diurna	Tecnico	CTM	arellanowilder0@	3137988290	
A. moisés Rodriguez	T.I	1062434100	M	2902835	Presencial	Producción mx Hi	mixta	tecnologo	CTM	moisesrodriguez0065@gmail.com	2005362360	
Juan Pablo Torres A	CC	1092851464	M	2877276	Presencial	Dibujo digital	Diurna	Tecnico	CTM	juantorresar@	3052665588	
Catherine Rodriguez D	CC	1042975811	F	2778949	Presencial	SG-SST	tarde	tecnologo	CTM	catherinerodriguezavas@gmail.com	3245622854	
Jose Holguin L	TI	1018231131	M	2902814	Presencial	ADSO	Mixta	tecnologo	CTM	joseluis.holguinlopez	3026041362	
Patricia Oviedo.	CC	1067950935	F	2774989	Presencial	SG-SST	Mixta	Tecnologo	CTM	marquiyoviedo@gmail.	3234502081	
Juan Manuel Ulloa	T.I	1045490446	M	2902828	Presencial	Producción multi-	mixta	Tecnolo-	CTM	juanulloa794@gm	3235872692	
Yoselin Vasquez	C.C	1013340574	F	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnol	CTM	yj3151870@6	3027897691	Yoselin Vasq
Santiago Granda	T.I	1025763550	M	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecno	CTM	santiagograndaz	3244751516	Santiago
Angel David Vizcaya	PPT	5698065	M	2877749	Presencial	Adso	Diurna	Tecnologia	CTM		3136979497	
Cristian Camilo Cano	TI	2438308	M	1035474833	Presencial	G Empresarial	Diurna	Tecnol	CTM		3054673945	

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 09/05/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo
ACTIVIDAD A REALIZAR: Alimentación Actividad con representantes
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Yefferson rentería	CC	1032177480	M	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnologo	CTM	yeffersonrente@gmail.com	3147526128	
Wbeimar León Suaza	CC	1082066922	M	2682212	Presencial	RR HH	Mixta	Técnica	CTM	wbeimarsuaza ospina@gmail.com	3045395581	
Isabel Betancur Lema	T.I	1015187865	F	2907785	Presencial	6. Administrac	Mixta	Tecnologia	CTM	Isabelblanca@gm	3017562510	Betancur
Julián Ruiz Ruiz	C.C	1023672022	M	2877795	Presencial	ADSC	Mixta	Tecnologia	CTM	JulianRuizRuiz 023@gmail.com	3003729832	
Andres F Mamian	CC	1037676795	M	2877446	Presencial	6. Administrad	Noche	Tecnologia	CTM		3175776015	
Ana Sofia Gonzalez	T.I	1021924330	F	290	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnolog	CTM	anasofiagonzalez ospina@gmail.com	3004581808	Inna.

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 30/04/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el dllo integral del aprendiz en su proceso formativo
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo
ACTIVIDAD A REALIZAR: Inserción al mundo laboral
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Sensibilizar a los aprendices sobre habilidades blandas en el mundo laboral

NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Maria del Mar Perez	T.I	1026136224	F	2923529	Presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologo	Mobiliario	mmarperezquez09@gmail	3007303779	Maria del mar
Maria Jose Ospina	CC.	1025647757	F	2923529.	presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologo	Mobiliario	Mariajoseospinaos@gmail.com	3127420971	Maria Jose O.
Estefanía Mejía	CC	1040570775	F	2923529	Presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologo	Mobiliario	estefaniamejia112@gmail	3002690165	Estefania M.
Manuela Arroyave	C.C	1040570767	F	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecnologo	mobiliario	manuelapabon09@gmail	3106417287	Manuela Arroyave
Salome Tabares lópez	T.I	1027716733	F	2923529	Presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologo	Mobiliario	salometabares0612@gmail.com	3013949637	Salome T.
Karol Vanessa Guerrero	C.C	1041257068	F	2923529	Presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologo	Mobiliario	Karolguerro244@gmail.com	3507481563	Vanessa G.
Paula Andrea Arenas R.	C.C	1037659161	F	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecnologia	Mobiliario	Paulaaarenas14@gmail	3003572810	Paula Arenas.
Laura Isabel Muñoz	C.C.	1130704269	F	2923529	Presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologia	Mobiliario	20202laisabel torres@gmail.com	3116671495	Laura Muñoz
Kevin David Pembertty Lobyma	C.C	1013457767	M	2923529	presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecnología	Mobiliario	Kevin23 pembertty@gmail.com	3016230639	
Esteban felipe lora perez	T.I	1013979659	M	2923529	presencial	G.Empresarial	Diurna	Tecnologia	Mobiliario	estevan.felipeperez03	3166245766	
manuela Jimenez	T i	1025888867	F	2923529	Presencial	G empresarial	Diurna	11	11	manuelajimenez05	3008745446	manuela
Daniela Londoño	T.I	1018344261	F	2923529	presencial	G.Empresarial	11	11	11	daniela×1a01@g.	3128342903	Daniela.
Dannya Montaño	T I	1177057374	F	2923529	Presencial	G. empresarial	11	11	11	dannyamontano180@gmail.com	3042526075	Dannya
Ana Maria Piedrahita	TI	1040572876	F	2923529	Presencial	G Empresarial	4	11	11	anampr2507@gmail.	3016011434	Ana Maria
Héctor Cobleria R.	T I	1030957576	M	2923529	Presencial	G.Empresarial	11	11	11	Remoseservicios@gmail.com	3223456359	
Santiago Granda	T.I	1025765580	M	2923529	presencial	G.Empresarial	11	11	11	santiagogranda...	3244757576	Santiago.
Jean Pierre	TI	1022003394	M	2923592	Presencial	G. Empresarial	11	11	11	[illegible]	3013631589	Jean pierre
Jhon Alejandro	T.I	1018246277	M	2923529	Presencial	G.empresarial	11	11	11	osorioosorio jhon...	3263473 16	Jhon Osorio
Valentina Vera	T.I	1015077989	F	2923529	Presencial	G.Empresarial	Diurna	11	CTM	finanzera902@gmail	3127143749	
Mariapa Jaramillo G	T.I	1027146773	F	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	11	CTM	Mariana1a1720@gmail.com	3127609483	Mariana Jaramillo
Daniela Albornoz	PPT	4817399	F	2923529	Presencial	G. Empresarial	Diurna	Tecnologo	Mobiliario	albornozdaniela282@gmail.com	3215430900	Daniela A.
Stefany Gomez	TI	1056370711	F	2923529	Presencial	G. empresarial	11	11	11	Stefanygomez1a1e38@gmail.com	3146094262	Stefany G.

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 30/04/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el dllo integral del aprendiz en su proceso formativo
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo
ACTIVIDAD A REALIZAR: Actividad insercion al mundo laboral
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Sensibilizar a los aprendices sobre habilidades blandas en el mundo laboral

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Juan E. Hernández.	C.C.	1000306460	M	2923595	Presencial	G. Administra	Diurna	Tegnologia	C.T.M	JuanesTeban hernandez 13@gmail.com	3205097478	Juanes H.
Estiuenson Correa Z	C.C	1040731748	M	2923595	Presencial	G. administrativa	Diurna	Tegnologia	C.T.M	Stiven25nacional13@gmail.com	3243333702	
Sebastián Arias Agudelo	C.C	1035971596	M	2923595	Presencial	G. administrativa	Diurna	Tecnologia	C.T.M	driassebas262004@gmail	3003561079	
Andres Naranjo	T.I	1039685843	M	2923595	Presencial	G. administrativa	Diurna	tegnologia	C.T.M	andresnaranjo56789@gmail.c	3235943568	
Juan Manuel Zapata H	C.C	1028140064	M	2923595	Presencial	G. Administrativa	Diurna	Tecnología	CTM	Juanmazapata@gmail.com	3217821819	
Carlos Peña Cordero	T.I	1126448647	M	2923595	Presencial	G. Administrativa	Diurna	Tecnologia	CTM	Penoc4358@gmail.c	3234360151	Carlos Pena
Tomas Londoño Blandón	C.C	1035066361	M	2923595	Presencial	G. Administrativa	Diurna	Tecnologia	CTM	tomasl0917@gmail.com	3145858603	Tomas Londoño
J. Sebastian López	T.I	1039449440	M	2923595	Presencial	G. Administrativa	Diurna	Tecnología	CTM	juanselym@gmail.com	3238565070	
Roxxana Arteaga	CC	1040572563	F	2923595	P	G administra	Diurna	Tecnolog	CTM	roxxanaarteaga1a@gmail.com	3017752204	Roxxana A
Nicole Botero	CC	1026133346	F	2923595	P	G. Admin	Diurna	Tecnología	CTM	nicolexb625@gmail.com	3195829313	Nicole B
Sofia Echeverri	C.C	1019724255	F	2923595	P	G. Admin	Diurna	Tecnologia	CTM	sofiaecheverriarias2005@gmail.com	3142676860	Sofia E.
Susana Mejia	T.I	1035971807	F	2923595	P	G. Admin	Diurna	Tecnología	CTM	susimeji12@gmail.com	3112715887	Susana M.
Wendy Mayoral	CC	1033177830	F	2923595	P	G admin	Diurna	tecnologia	CTM	Wendymayoral24@	3013551759	Wendy M
Viviana Holguin	C.C.	1128433704	F	2923595	P	G. administ	Diurna	tecnologia	CTM	Vimarhv90@gmail.com	3014066621	
Valentina Valencia H	C.C	1000440761	F	2923595	Presencial	G. Administrativa	Diurna	Tecnología	C.T.M	valentinavalencia Hena0531@gmail.com	3003048710	Valentina V. H.
Yennifer Andrea Ocampo B.	C.C	1039049555	F	2923595	presencial	G. Administrativa	Diurna	tecnologia	C.T.M	Ocampoblan4@gmail.com	3217660963	Yennifer Ocampo
Angie Montoya Duque	C.C	1000534746	F	2923595	P	G. Adminis	Diurna	Tegnolog	C.T.M	Angieduque@	3004562223	Angie D.
Natalia Ospina Zapata	C.C	1035973186	F	2923595	Presencial	G. Administrativa	Diurna	tecnologia.	C.T.M	yurleinatalia@gmail.com	3024667499	Natalia
Valentina Quirama P	C.C	1011390971	F	2923595	Presencial	G. Adm.	Diurna	Tecnologia	C.T.M	Valequirama1807@gmail.com	3247327029	Valentina Q.
Brenda Villalba	T.I	1041259496	F	2923595	Presencial	G. Adm	Diurna	Tecnologia	C.T.M	brendavillalbabenitez@gmail.com	3016481194	Brenda Villalba
Geronimo Alvarez	TI	1141515279	M	2923595	P	G. A. M	Diurna	Tecnologia	C.T.M		3143598851	

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 23/04/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de reconocimientos para aprendices en ejes de liderazgo
ACTIVIDAD A REALIZAR: Alimentación Posesión de representantes
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Yefferson Ierteria	CE	1032177480	M	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnologo	CTM	yeffersonrente@gmail.com	3147526128	
Wbeimar León Suaza	CC	1082066922	M	2692212	Presencial	RRHH	Mixta	Técnica	CTM	wbeimarsuaza ospina@gmail.com	3045395581	
Isabel Betancur Lora	T.I	1015187865	F	2907785	Presencial	6. Administrativ	Mixta	Tecnologia	CTM	Isabelblo...@gm	3017562510	Betancur
Julián Ruiz Ruiz	C.C	1023628029	M	2887795	Presencial	ADSO	Mixta	Tecnologia	CTM	JulianRuizRuiz 923@gmail.com	3003798837	
Andres F. Manrique	CC	1037676795	M	2877446	Presencial	6. Administrativ	Noche	Tecnologia	CTM		3175796015	
Ana Sofia Gonzalez	T.I	1021924330	F	290	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnolog	CTM	anasofiagonzalez ospina@gmail.com	3004581808	Anna.

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Medellín, 23 de abril de 2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia – Centro de Comercio
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al Aprendiz en su proceso de FPI mediante la implementación de un programa de estímulos.
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y talentos.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Encuentro Regional de Representantes - Evento de Posesión
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Brindar herramientas para el fortalecimiento de su rol como líderes Representantes.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Isabel Cristina Montoya	CC	43104465	F	2805323	Nocturno	GTMAEO	Nocturno	4.	Centro textil	isabelcristina,	3012782605	ISABEL TMONTOYA
Eduardo Garcia									CESGE	UPPESmail.		
Eduardo Jaramillo A	CC	1017457007	M	2401775	presencial	diseño gráfico	Diurna	tecnólogo	[illegible]	Edu@ droleg1@g...	3022765734	Edu@ droleg
Yuleymi Elena Urrutia Nuñez	CC	1015196315	F	2899619	Presencial	Gestión Humana	Mixta	Tecnólogo	CDM6	coutcatedus5@sg	3171936186	
Salomé Yepes Cuartas	T.I	1035247785	F	3247035	Presencial	Gestión administrativa	Tarde	Tecnólogo	Comercio	yepescuartassalome@gmail.com	3004078169	Salomé Y.C
Erika Castellón	CC	1.127572021	F	2826376	Presencial	G.A.S.S	Mañana	Tecnólogo	CTAPT Apartadó	[illegible]	318136 4111	Erika Castellón
Andrea Arteaga	CC	1039081189	F	2673199	Presencial	SDRADDES	Fin semana	Tecnólogo	CTAPT Apartadó	andreaarteagaperez@	3017350647	Andrea A
Daniel Alzate	TI	1035974424	M	2872299	presencial	GTH	mañana	Tecnólogo	CF-DCM	danielzalzate@	3045336193	Daniel A.
Jose Daniel Muñoz	CC	1037656906	m	2806461	Presencial	ADSO	noche	Tecno	CF - DCM	danielesgymnicon	3142640478	
Sergio SAAVEDRA	CC	1035920544	M	2806814	presencial	GCIF	noche	Tecno	CIAA	carlosstivensaavedra@	3205118208	
Sandra Portilla	CC	3014547992	F	2788417	Presencial	JPBF	Diurna	Tecno	CIAT	Sandra.builes@	3017950567	
Alejandra Molina	C.C	1027523134	F	2910418	presencial	Parrayamiento y cuero	Diurna	Tecno	CDM6	ATE/alejandramolina	3122523130	
Stefany Alvarez	C.C	1001189648	F	2825056	Presencial	CTPGA	Fdesemana	TGO	Recursos Naturales	lopezstefany260@	3225202456	Stefany
Ana Sofia Palacio	CC	1000106196	F	2900990	Presencial	CTTOA	Mixta	Téc	complejo TecTA	asPh.2913@gmail.	3004787404	Sofia Palacio
Nallyui Alexandra P.	T.I	1027967081	F	2893454	Presencial	CTTOA	Diurna	Tecnológo	complejo Tecta	nallyuiperezsuga	3147407596	Nallyui Pérez
Maria jose Torres	CC	1031649801	F	2901075	Presencial	CTMAE	mixta	tecno	complejo minero	torresmorenomariajose	3218976935	Mjtorres.

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Medellín, 23 abril 2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia - Comercio
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al Aprendiz en su proceso de formación profesional mediante implementación de un programa de estímulos
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Encuentro Regional de Representantes - Evento de Posesión
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Brindar herramientas para el fortalecimiento de su rol como Líderes Representantes.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Lucenny Taramillo	CC	1017201876	F	2855509	Presencial	Decoración espa	Noche.	Tecnólo	CDHC.	luchenyl1094@	3005910924	Lucenny Taramillo
[illegible]	CC	71315560	M	2874421	[illegible]	CPL.	[illegible]	[illegible]	CDHD	[illegible]	3006001746	[illegible]
Vanessa Taramillo	CC	1032323246	F	2872304	Presencial	CETH	Diurna	Tecnólo	Comercio	[illegible].96.2013@	3044058668	[illegible]
Maria Fda. Herrera	C.C	43.156095	F.	43.156095	Presencial	GESGG.	Noche	Tecnólo	Servicios	mherrera2[illegible]@yahoo.es	3137801939	Maife.
Kelly Andrea Velasco B	CC	1128278564	F	2805321	Presencial	CIGI	Diurno	Tecnólogo	Giraldo.	Kellyvelasco10@gmail.com	3195721501	[illegible]
Valentina Maldonado M	CC	1017926946	F	2895702	Presencial	contact center	Diurno	Técnico	Comercio	Valentinamaldon.6@[illegible]	3126828022	[illegible]
Samuel Ortiz Villa	C.C	1020941401	M	2874061	Presencial	Talento Humano	Diurno	Tecnólogia	Comercio	samuelortizvilla901@gmail.com	3165100816	Samuel Ortiz Villa

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 23/4/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia - Centro Comercio
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Retos Bienestar/Incentivar al Aprendiz en su proceso de FPI mediante la implementación de un programa de estímulos.
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de Reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talento.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Encuentro Regional de Representantes - Evento de Posesión
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Brindar Herramientas para el Fortalecimiento de su rol como Líderes Representantes.

NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Marta Perez	CC	1045547067	F			Bienestar Alp. Líder Bienestar			CTA PT	mlperez@sena.co	3146282613	Marta Perez
Margarita M. Pareja	CC	43802269	F			Salud			CTM	mpareja@sena.edu	4264	
Laura Restrepo	CC	1152 CC56	F			Bienestar			CTM	Lcrestrepo	43184	
Daniela M. Martinez	CC	1128977781	F			Bienestar			Coord. I.E	Jmmartinez	3005092768	
Usuario Prueba	CC	43569197	F			Bienestar CDHC			CDHC	[illegible]	3143494553	
Gloria Luz Cano A	CC	43749379	F	-		Bienestar CESGE			Servicio y Gest.	gloriaco@sena.edu	3116427536	Gloria Luz Cano A
Isabel C. Vargas García	CC	43182451	F			Bienestar CTGI			CTGI	icvargas@sena.edu.co	3207740098	
Sandra L García B.	CC	1039683298	F			CTMAE-Bienestar			CTMAE	sgarciab@sena.edu.co	3015457092	Sandra L García
Nini Martinez A.	CC	1040506874	F			CFMA-Bienestar			CFMA	nmartinez@sena.	3043235566	
Jessica Rivera M.	CC	1087138628	M			CDHC-Bienestar			CDHC	jrivera@sena.edu	43518	
Kris Muñoz M	CC	43152297	F			CENR LASALDA			CENR. LSALADA	Kmunoz@sena.edu.co		
Silvana Castellon	CC	39452989	F			Bienestar Proveedor			Proveedor	Scastellon@sena	3148811321	
Maria Cristina Colorado	CC	43640111	F			Bienestar Confección			CFDCM	mccolorado@sena	43123	
JUAN Camilo OSSA G	CC	71379839	M			Bienestar. Medellín			CTGI - SENA	jcossa@sena.edu.co	43526	
Maria Eligenia Quintero	CC	21627437	F			Subdirector (e)			CDHC	elquintero@sena.edu	3013427647	
Gustavo A. Vasquez M	CC	71704344	M			CTMA Subdirector (E)			CTMA	gvasquezm@sena.edu.co	3243030631	
Luis F. [illegible]	CC	70072863	M			CENR La Salada			La Salada	[illegible]	3012387239	
Jorge Hernan Velez	CC	98641987	M			CSGE			CSGE	Jhvelez@sena.edu	3004469089	
Jaime Tobon	CC	71360777	M			Finanzas			Finanzas	[illegible]	—	
Jenifer Mancera Cano	CC	1152699292	F			Bienestar CTMA			CTMA	Jemancoc@sena.	43782	
Yaneth Ochoa	CC	39278464	F			Bienestar			CTP6A	Yboachuaba@sena.edu	3128315776	

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Medellín 23 de abril 2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia- Centro de Comercio
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al Aprendiz en su proceso de FPI mediante la implementación de un programa de estímulos.
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar espacios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y deportivos.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Encuentro Regional de Representantes - Evento de Posesión
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Brindar herramientas para el fortalecimiento de su rol como líderes Representantes.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
GLADYS SALDARRIAGA	CC	43469123	F			Bienestar A			CRA 23A SAJADA	o.saldarriaga26	3207151979	
Juan Diego Castro	CC	1040049209	M			Bienestar A			Centro Comercio	Jdcastro@sena	3054040771	
Idamaris Zapata Gómez	CC	43494762	F			Bienestar Aprendices			Centro de comercio	izapata@srna.edu.co	311 314 55 57	
Dayana Alejandra Bautista	CC	1006556346	F			Bienestar al Aprendiz			Centro de Comercio			
Maira Isabel Hincapié A.	CC	1128422746	F			Bienestar Comercio			Centro de Comercio	mhincapie@sena.edu.co	3182316488	
Andrés Sánchez C	CC	71366657	M	—	—	Bienestar - Comercio	—	—	Comercio	hasanchezc@sena	3013004392	
Ing. Marcela López Orozco	CC	43630840	F			Bienestar Comercio			Centro Comercio		3003415130	
Useth Parias Zapata	CC	1000643882	F			Bienestar Comercio			centro comercio	mlopez9@sena.	3135257304	
Manuela Alzate Herrera	CC	1020475789	F			Bienestar Comercio			COMERCIO	mparias@soraed	3215091660	
Oneidis Méndez S.	CC	43117926	F			Bienestar Comercio			Comercio	lamanu.03@hotmail.com	3105058614	
Brandon Borja M	CC	1018227971	M			Bienestar Comercio			Comercio	omendez73@sena.ed	3015820557	
CAROLINA TOBÓN ALZATE	CC	43926508	F			Bienestar Comercio			Comercio	bm020600@sena	3218476889	
Diana Villa Vargas	CC	43720907	F			Bienestar Comercio			Comercio	ctoroa@sena.edu.co	3003974712	
Diego A Villa	CC	1035854375	M			Bienestar - Comercio			Comercio	davilla@sena.edu.co	3216x92678	
EDWIN QUINTERO	CC	98627830	M			Bienestar			Comercio	davillaa@sena.edu.co	3016927775	
						BIENESTAR			COMERCIO	equintero@sena.edu.co	3147973541	

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Medellín, 23 Abril -2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia - Comercio
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de Formación profesional mediante la implementación de un programa de estímulos.
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo, proyección social, formación y de talentos.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Encuentro Regional de Representantes - Evento de Posesión
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Brindar herramientas para el fortalecimiento de su rol como líderes Representantes.

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Daniela Santamaria	CC	1152702850	F	2770852	Presencial	Ent. Deportivo	Diurna	Tecnologo	CSS	dsantamaria0088@	3011281850	Daniela J.
Dannis Castro	CC	1017190405	F	2820450	Presencial	Ent. Deportivo	Nocturna	Tec	CSS	Solungui4-21@hd	3006685883	Dannis Castro.
valentina Tuga ortiz	TI	1011512169	F	2400582	Presencial	DSR colecciones	Tarde	Tecnologia	CFMC	[illegible]	3027586184	[illegible]
Nany Johana Aguirre	CC	1011392929	F	2314396	Presencial	Decoracion int.	Diurna	Tecnologo	CDHC	nanyaguirre2019@	3006159555	Nany.
Isabel Betancur Jeral	T.I	1015187865	F	2407785	Presencial	6. Admin	Mixta	Tecnólo	CTM	isabelbetancur@g	3017562510	[illegible]
Yefferson Renteria	CC	1032177480	M	2402826	" "	P. Multimedia	Diurna	Tecn	CTM	yeffersonrentes	3147526128	[illegible]
Isaias montes R	C.C	1007533939	M	2788356	Presencial	T. G. G. P	Diurna	Tecno	C.R.P.D	Isaiasmontes@m	3216105622	Isaias M
Ulises Villamizar	TI.	1088284458	F	2783743	Presencial	TCN. Mantenimiento	Diurna	TCN.	CFMA	Melissavillamizar	3135484455	Ulises
Keren Castillo Arias	C.C	1038647433	F	2850033	Presencial	T. Gestion. Adm. Sal	Mixta	Tegnologo	CTPGA	Kerencastillo0303	3224933244	Keren Castillo.
David Felipe Cardona	T.I	1032098068	M	2879028	Presencial	Coord. SIG	Mixta	Tgo	CRNR la Salada	davidf78837@	323 542 5979	David Felipe C.
Juan Jose Ruiz sierra	C C	1020706758	M	2742780	Presencial	Gestion Talento H	Tarde	Tecnologo	CeSGE	ur28522@gmail.com	3495537420	[illegible]
Andres Mauricio	CC	1037667948	M	2877146	Presencial	Co-Admi	Noche	Tecnologo	CTM		3175776015	[illegible]
Salomon Tapia	CC	4282861?	F	2843584	Presencial	Cond Procesolog	Noche	Tecnop	CMdC	sandra.tapia8145@	3226618147	Sandra Tapia
Agrón Calle G.	TI	1022000737	M	2897763	Presencial	Control umbi	Tarde	Tecnologo	CRNR la Salada	mr.ruchno.ocasion	3764787870.	[illegible]
Andy Dios londoño	CC	1004314499	M	1795569	Presencial	ADSO	Mañana	Tecnologo	CTMA	andyrios611@gmail.com	3145898030	[illegible]
Vanessa Jaramillo	CC	1032328466	F	2822584	Presencial	Cet-H	Mañana	Tecnolo	Centro Comercio	Yuvane.gc.123@g	3044050668	[illegible]
Diego Valencia	CC	1007166827	M	2998889	presencial	CSS	Mixt	Tecn	CSS	dv4052016@g	3217166474	[illegible]
Wilmery S Herrera	CC	1067972631	F	2825352	Presencial	talentohumano	mañana	tecnologo	CTPGA	Herrerawilmery.05@	3654874694	[illegible]
yurledy A.	CC.	43143190	F	2847376	Presencial	TCC Direccion	Noche	Tecnologi	comercio	yurledyacevedo@	3128354534	Yurledy A.
Luisana Cuello	CC	1007112231	F	2825330	Presencial	TGO. G. Bancaria	Noche	TGO.	CTPGA	luisanacuellop@gmail.com	3124979793	Luisana Cuello.
Lady Diane Alzate Rp	CC	43.988.526	F	2817308	Presencial	T. Control movilidad	Noche	Tecnico	CeSGE	ladydianealzate restrepo@gmail.com	3043934487	[illegible]

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagui 15/03/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias articuladas entre la comunidad sena, que promueva el "bienestar" y el desarrollo int
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Desarrollar espacios de participacion y aporte propositivo que promueva la interaccion con aprendices
ACTIVIDAD A REALIZAR: Posesion De nuevos Representantes
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Realizar la posesion de los nuevos representantes

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Yefferson Rente	CC	1032177480	H	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnog	Mobiliario	yeffersonrente@gmail.com	3147526128	
Ana Sofia Gonzalez	T.I.	1021924330	F	2902826	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnolo	Mobiliario	anasofiagonzalezospina@gmail.com	3004581808	
Julian Ruiz Ruiz	C.C	1023628027	M	2877795	Presencial	ADSO	Mixta	Tecnologico	Mobiliario	JulianRuizRuiz123@gmail.com	3003739837	
Isabel Betancur Lemus	T.I	1015187865	F	2907785	Presencial	6. Administ	Mixta	Tecnologi	CTM	Isabelblo@Eg	301 756 25 10	
Andres Manrique	CC	1037670749	M	2877196	Presencial	6. Admist	Noche	Tecnologia	CTM		3175776015	

OK

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

DESAYUNO

SEMANA DEL 27 AL 31 DEL MES DE Mayo

RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Manuela Londoño Cuervo	C. C	1035972140	Manuela londoño	manuela londoñ	Manuela C.		
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990	ERIKA CASTAÑEDA	ERICA CASTA.	ERICACASTAÑE		ERICA C.
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402			Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo
4	María Camila Acosta Araujo	C.C	1017154019	Maria Acosta	Maria Acosta.	Maria Acosta.	Maria Acosta.	Maria Acosta.
5	Arley Johan Restrepo Gallo	C.C	1036630690					
6	Carolina Quintero Ríos	T.I	1028140847					
7	Cristian Camilo Escobar Moncada	C.C	1036648811					

8	Deinis Paola Monterroza Arrieta	C.C	1017224755	Deinis M.	Deinis M.	Deinis M.		Deinis M.
9	Estefanía Londoño Jaramillo	C.C	1038262212	Estefanía Londoño.	Estefanía Londoño.	Estefanía Londoño.	Estefanía Londoño.	
10	Felipe Patiño Álvarez	C.C	1193546987					
11	Heilyn Mariana Holguin Durango	T.I	1025889537	Mariana Holguin	Mariana Holguin	Mariana Holguin		Mariana Holguin
12	Sara Chanci Ramirez	C.C	1021923057	sara chanci.	sara chanci.	sara chanci.	~~sar~~	sara chanci.
13	Yeison Alberto Molina Beltran	T.I	1064190696	Yeison molina.	Yeison Molina.	Yeison molina	Yeison molina.	Yeison molina
14	Manuela Toro Corredor	T.I	1033259320					
15	Sara Duque Morales	C.C	1000640279					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 27 AL 31 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Karen Lizeth Carmona Bedoya	T. I	1013341750		Karen Carmona	Karen Carmona.	Karen Carmona.	Karen Carmona.
2	María Camila Arteaga Sánchez	T .I	1033259200		Camila Arteaga	Camila Arteaga	Camila Arteaga	Camila Arteaga
3	Manuela Álzate Rincón	C.C	1152461479	Manuela Alzate R.	Manuela Alzate R.	Manuela Alzate R.		Manuela Alzate R.
4	Frcilan Navarro Barrios	C.C	19768158					
5	Ingrid Shirley Rentería Moreno	C.C	1128479482					
6	Kelly Alexandra Marín Montoya	C.C	1022144775	Kelly Marin	Kelly Marin	Kelly Marin	Kelly Marin	Kelly Marin
7	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701	Laura Diosa	Laura Diosa	Laura Diosa	Laura Diosa	Laura Diosa
8	Liceth Fernanda Matallana González	T.I	1122923234	Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G

9	Yuliana Andrea Moreno Lodoño	C.C	1038926888					
10	Lorena Sanmartin Rojas	C.C	1036669566		Lorena Sanmar	Lorena Sanmartin	Lorena SanMartin	Lorena Sanmartin
11	Valentina Díaz Cano	T.I	1063787281					
12	María Luisa Pestana Anaya	C.C	1104865036	Maria Luisa P.	Maria Luisa P.	Maria Luisa P.		Maria Luisa P.
13	Yenifer Jhoana Murillo Lozano	C.C	1032011012					
14	Zharick Torres Zapata	C.C	1036603445	Zharick	Zharick	Zharick	Zharick	
15	Luisa Fernanda Vanegas Herrera	C.C	1022142675	Luisa Herrera	Luisa Herrera	Luisa Herrera	Luisa Herrera	Luisa Herrera
16	Nicol Cabrales Lotero	T. I	1057095438	Nicol Cabrales	—	Nicol Cabrales	Nicol Cabrales	Nicol Cabrales
17	Diana Patricia Palacio Osorio	C.C	43054792					
18	Edgar Castro Méndez	C.C	15363561					
19	Alejandro Gutiérrez Jiménez	T. I	1027804708	Alejandro G	Alejandro G	Alejandro G		Alejandro G

20	Edward Josué Chapeta Carvajal	C.C	1090229537	Edward ch	Edward ch	Edward ch.	Edward ch	Edward ch
21	Juan Cayetano Betancur Estrada	C.C	70513923					
22	María Isabel Restrepo Orozco	C.C	1000634016					
23	José Mauricio Dávila Muñoz	C.C	71767618	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila
24	Emmanuel Montoya Rúa	C.C	1001418873	Emmanuel Montoya Rua		Emmanuel Montoya Rua	Emmanuel Montoya Rua	Emmanuel Montoya Rua

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 27 AL 31 DEL MES DE Mayo

RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Jhojan Arley Maya Ruiz	C.C	1152715443	JHYN	JHYN	JHYN	JHYN	JHYN
2	Johana Patricia Acevedo Murillo	C.C	1125764812	Johana A		Johana A	Johana A	Johana A
3	Leidy Yasmín Agudelo Zapata	C.C	1017235875	leidy A.		leidy A.		leidy A.
4	Ruth Jasmín Forero	C.C	1054678080					

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA MAÑANA

SEMANA DEL 27 AL 31 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Vanessa Vélez Orrego	C.C	1128458940	Vanessa V.	Vanessa V.	Vanessa V.	Vanessa V.	Vanessa V.
2	María Valentina Restrepo Tangarife	C.C	1033337167	Valentina R	Valentina R	Valentina R		
3	Juliana Olaya Velez	C.C	1041146665	Juliana O.V.	Juliana O.V.	Juliana O.V.	Juliana O.V	Juliana O.V
4	Sandra Durley Ramírez Largo	C.C	1060586619					
5	Estefany Castro Ocampo	C.C	1234991353			Estefany C.	Estefany C.	Estefany C.
6	Andrea Valencia Flórez	C.C	1042060575		Andrea V.	Andrea V.		
7	Elizabeth Vélez Mercado	C.C	1020108186	Elizabeth.	Elizabeth.			

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA TARDE

SEMANA DEL 27 AL 31 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Sarah Valentina Guerra Serna	C.C	1001417610					
2	Maria Teresa Sierra Hernández	C.C	1100084585		Maria Sierra	Maria Sierra.	Maria Sierra	
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910				Melissa Rios.	Melissa Rios
4	Jose Maria León Valencia	C.C	1032010136	~~Jose León~~	Jose León			
5	Luisa Fernanda Martinez Martinez	C.C	1003309743					
6	Nasly Vanessa Velez Agudelo	C.C	1000919692	Nasly Vela	Nasly Velez	Nasly Velez	Nasly Velez	Nasly Velez
7	Maria Isabel Restrepo Londoño	C.C	1007614839				Isabel Restrepo.	Isabel Restrepo.

8	Ana Milena Guzmán Urrego	C.C	32352006					
9	Daniela Andrea Alvarez Yanez	C.C	1041257447					
10	Andrea Villa Gutierrez	C.C	1036659385					
11	Maria Camila Muñoz Carmona	C.C	1060268953			María Camilare	María Camilare	María Camilare
12	Eliana Maria Carmona Vasquez	C.C	1026162174				Eliana Carmona	
13	Kevin Andres Alvarez Fernandez	C.C	1000635407	Kevin Alvarez F.		Kevin Alvarez F.		Kevin Alvarez F.
14	Arturo Alejandro Almeida Paguay	C.C	1233192894					
15	Camilo Londoño Ossa	C.C	1035915038				camilo londoño	camilo londoño

16	Yoly Marcelly Borja Cordoba	C.C	1003986927					
17	Juliana Santa Zapata	T.I	1040572591	Juliana S.		Juliana S.	Juliana S.	Juliana S.
18	Mariadnis Anais Armada Colmenares	PPT	5045676			Mariadnis Armada		Mariadnis Armada
19	Nicol Ramos Payares	T.I	1063281477	Nicol Ramos	Nicol Ramos	Nicol Ramos	Nicol Ramos	Nicol Ramos
20	Angie Lorena Gil Sánchez	C.C	1040571967					Angie Gil
21	Isabella Londoño Vanegas	T.I	1045422492					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

DESAYUNO

SEMANA DEL 6 AL 10 DEL MES DE Mayo

RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Manuela Londoño Cuervo	C. C	1035972140	Manuela Londoño.				
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990	ERICA C.	ERICA C.	ERIKA C.	ERICA C.	ERICA C.
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo
4	María Camila Acosta Araujo	C.C	1017154019	María Camila.	María Camila.	María Camila.	María Camila.	María Camila
5	Arley Johan Restrepo Gallo	C.C	1036630690					
6	Carolina Quintero Ríos	T.I	1028140847					
7	Cristian Camilo Escobar Moncada	C.C	1036648811					

8	Deinis Paola Monterroza Arrieta	C.C	1017224755	Deinis M.	Deinis M.	Deinis M.	Deinis M.	Deinis M.
9	Estefanía Londoño Jaramillo	C.C	1038262212	Estefanía Londoño.	Estefanía Londoño.	Estefanía Londoño.	Estefanía Londoño	
10	Felipe Patiño Álvarez	C.C	1193546987					
11	Heilyn Mariana Holguin Durango	T.I	1025889537					
12	Sara Chanci Ramirez	C.C	1021923057	Sara chanci R.	Sara chanci R.	Sara chanci R.	Sara chanci R.	Sara chanc R.
13	Yeison Alberto Molina Beltran	T.I	1064190696	Yeison Molina.	Yeison Molina.	Yeison Molina.	Yeison Molina.	Yeison Molina.
14	Manuela Toro Corredor	T.I	1033259320					
15	Sara Duque Morales	C.C	1000640279					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 6 AL 10 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Karen Lizeth Carmona Bedoya	T. I	1013341750	• Karen Carmona	Karen Carmona.	• Karen Carmona.	• Karen Carmona.	• Karen Carmona.
2	María Camila Arteaga Sánchez	T .I	1033259200	Camila Arteaga	Camila Arteaga	• Camila Arteaga	• Camila Arteaga	
3	Manuela Álzate Rincón	C.C	1152461479	Manuela Alzate.	Manuela Alzate R.	Manuela Alzate R.	Manuela. Alzate R.	Manuela Alzate R.
4	María Camila Marulanda Tejada	C.C	1038867681	Camila Marulanda	Camila Marulanda	Camila Marulanda		Camila Marulanda
5	Froilan Navarro Barrios	C.C	19768158					
6	Ingrid Shirley Rentería Moreno	C.C	1128479482			•		•
7	Kelly Alexandra Marín Montoya	C.C	1022144775	• Kelly Marin.	Kelly Marin	• Kelly Marin	Kelly Marin	• Kelly M.
8	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701	Laura Diosa	• Laura Diosa	Laura Diosa		• Laura Diosa

9	Liceth Fernanda Matallana González	T.I	1122923234	Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G	. Liceth. f. M. G	Liceth f. M. G	. Liceth. f. M. G
10	Yuliana Andrea Moreno Lodoño	C.C	1038926888					
11	Lorena Sanmartin Rojas	C.C	1036669566	Lorena Sanmartin.	Lorena S.	Lorena Sanmartin	Lorena Sanmartin.	Lorena S.
12	Valentina Díaz Cano	T.I	1063787281	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina
13	María Luisa Pestana Anaya	C.C	1104865036	Maria luisa P.		. Maria luisa P.	Maria luisa P.	Maria luisa P.
14	Yenifer Jhoana Murillo Lozano	C.C	1032011012					
15	Zharick Torres Zapata	C.C	1036603445					
16	Luisa Fernanda Vanegas Herrera	C.C	1022142675	Luisa Herrera	Luisa Herrera	Luisa Herrera	Luisa Herrero	Luisa Herrera
17	Nicol Cabrales Lotero	T. I	1057095438	Nicol Cabrales.	Nicol Cabrales.	Nicol cabrales.	. Nicol Cabrales.	Nicol Cabrales.
18	Diana Patricia Palacio Osorio	C.C	43054792					
19	Edgar Castro Mendez	C.C	15363561					

20	Alejandro Gutierrez Jimenez	T. I	1027804708	Alejandro G		Alejandro G		Alejandro G
21	Edward Josué Chapeta Carvajal	C.C	1090229537		Edward ch	Edward ch	Edward ch	Edward ch
22	Juan Cayetano Betancur Estrada	C.C	70513923					
23	María Isabel Restrepo Orozco	C.C	1000634016					
24	José Mauricio Dávila Muñoz	C.C	71767618		Mauricio Dávila.	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila	
25	Emmanuel Montoya Rúa	C.C	1001418873	Emmanuel Montoya Rúa	Emmanuel Montoya Rúa	Emmanuel Montoya Rua	Emmanuel Montoya Rua	Emmanuel Montoya Rua

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 6 AL 10 DEL MES DE Mayo

RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Jhojan Arley Maya Ruiz	C.C	1152715443	JHJN	JHJN	JHJN	JHJN	JHJN
2	Johana Patricia Acevedo Murillo	C.C	1125764812	Johana A	Johana A		Johana A	
3	Leidy Yasmín Agudelo Zapata	C.C	1017235875	leidy A.	leidy A.	leidy A.	leidy A.	leidy A.
4	Ruth Jasmín Forero	C.C	1054678080					

REEMPLAZOS RACIÓN A
JORNADA

SEMANA DEL 6 AL 10 DI
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES
1	Vanessa Vélez Orrego	C.C	1128458940	
2	María Valentina Restrepo Tangarife	C.C	1033337167	
3	Juliana Olaya Velez	C.C	1041146665	
4	Sandra Durley Ramírez Largo	C.C	1060586619	
5	Estefany Castro Ocampo	C.C	1234991353	
6	Andrea Valencia Flórez	C.C	1042060575	Andrea V.
7	Elizabeth Vélez Mercado	C.C	1020108186	

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA TARDE

SEMANA DEL 6 AL 10 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Sarah Valentina Guerra Serna	C.C	1001417610	• Valentina			• Valentina	
2	Maria Teresa Sierra Hernández	C.C	1100084585					
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910	• Melissa Rios M.	• Melissa Rios M.			
4	Jose Maria León Valencia	C.C	1032010136		• Jose León			• Jose León
5	Luisa Fernanda Martinez Martinez	C.C	1003309743					
6	Nasly Vanessa Velez Agudelo	C.C	1000919692		• Nasly Velez	• Nasly Velez	• Nasly Velez	• Nasly Velez
7	Maria Isabel Restrepo Londoño	C.C	1007614839	Isabel Restrepo				Isabel Restrepo.

8	Ana Milena Guzmán Urrego	C.C	32352006					
9	Daniela Andrea Alvarez Yanez	C.C	1041257447					
10	Andrea Villa Gutierrez	C.C	1036659385					
11	Maria Camila Muñoz Carmona	C.C	1060268953	• María Camila Me	• María Camila Me		• María Camila Me	• María Camila Me
12	Eliana Maria Carmona Vasquez	C.C	1026162174					
13	Kevin Andres Alvarez Fernandez	C.C	1000635407					
14	Arturo Alejandro Almeida Paguay	C.C	1233192894					
15	Camilo Londoño Ossa	C.C	1035915038	• Camilo londoño	• Camilo londoño		• Camilo londoño	• Camilo londoño

16	Yoly Marcelly Borja Cordoba	C.C	1003986927					
17	Juliana Santa Zapata	T.I	1040572591					Juliana S.
18	Mariadnis Anais Armada Colmenares	PPT	5045676					
19	Nicol Ramos Payares	T.I	1063281477					
20	Angie Lorena Gil Sánchez	C.C	1040571967					
21	Isabella Londoño Vanegas	T.I	1045422492					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

DESAYUNO

SEMANA DEL 20 AL 24 DEL MES DE Mayo

RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Manuela Londoño Cuervo	C. C	1035972140				Manuela L.	Manuela L.
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990	ERIKA CASTA	ERIKA C.		ERIKA C.	ERIKA C.
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo
4	María Camila Acosta Araujo	C.C	1017154019	María camila	María camila		María camila	
5	Arley Johan Restrepo Gallo	C.C	1036630690					
6	Carolina Quintero Ríos	T.I	1028140847					
7	Cristian Camilo Escobar Moncada	C.C	1036648811					

8	Deinis Paola Monterroza Arrieta	C.C	1017224755					
9	Estefanía Londoño Jaramillo	C.C	1038262212					
10	Felipe Patiño Álvarez	C.C	1193546987					
11	Heilyn Mariana Holguin Durango	T.I	1025889537					
12	Sara Chanci Ramirez	C.C	1021923057					
13	Yeison Alberto Molina Beltran	T.I	1064190696					
14	Manuela Toro Corredor	T.I	1033259320					
15	Sara Duque Morales	C.C	1000640279					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 20 AL 24 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Karen Lizeth Carmona Bedoya	T. I	1013341750	Karen Carmona.		Karen Carmona.	Karen Carmona.	Karen Carmona.
2	María Camila Arteaga Sánchez	T .I	1033259200	Camila Arteaga.	Camila Arteaga	Camila Arteaga	Camila Arteaga	Camila Arteaga.
3	Manuela Álzate Rincón	C.C	1152461479	Manuela Abate R.	Manuela Abate R.		Manuela Abate R.	Manuela Abate R.
4	Froilan Navarro Barrios	C.C	19768158					
5	Ingrid Shirley Rentería Moreno	C.C	1128479482					
6	Kelly Alexandra Marín Montoya	C.C	1022144775	Kelly Marin.	Kelly Marin.		Kelly Marin	
7	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701	Laura Diosa	Laura Diosa		Laura Diosa	Laura Diosa
8	Liceth Fernanda Matallana González	T.I	1122923234	Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G		Liceth. f. M. G	Liceth. f. M. G

9	Yuliana Andrea Moreno Lodoño	C.C	1038926888					
10	Lorena Sanmartin Rojas	C.C	1036669566			Lorena Sanmartin	Lorena Sanmart	Lorena Sanmartin
11	Valentina Díaz Cano	T.I	1063787281			√		
12	María Luisa Pestana Anaya	C.C	1104865036			-		
13	Yenifer Jhoana Murillo Lozano	C.C	1032011012					
14	Zharick Torres Zapata	C.C	1036603445					
15	Luisa Fernanda Vanegas Herrera	C.C	1022142675					
16	Nicol Cabrales Lotero	T. I	1057095438					
17	Diana Patricia Palacio Osorio	C.C	43054792					
18	Edgar Castro Méndez	C.C	15363561					
19	Alejandro Gutiérrez Jiménez	T. I	1027804708					

20	Edward Josué Chapeta Carvajal	C.C	1090229537	Edward Ch.		Edward Ch	Edward Ch	Edward Ch
21	Juan Cayetano Betancur Estrada	C.C	70513923					
22	María Isabel Restrepo Orozco	C.C	1000634016					
23	José Mauricio Dávila Muñoz	C.C	71767618	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila		Mauricio Dávila
24	Emmanuel Montoya Rúa	C.C	1001418873	Emmanuel Montoya Rúa				

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 20 AL 24 DEL MES DE Mayo

RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Jhojan Arley Maya Ruiz	C.C	1152715443	JHON	JHON	JHON.	JHON	JHON
2	Johana Patricia Acevedo Murillo	C.C	1125764812	Johana A	Johana A	Johana A	Johana A	Johana A
3	Leidy Yasmín Agudelo Zapata	C.C	1017235875	leidy A.		leidy A.	leidy A.	leidy A.
4	Ruth Jasmín Forero	C.C	1054678080					

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA MAÑANA

SEMANA DEL 20 AL 24 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Vanessa Vélez Orrego	C.C	1128458940	Vanessa V.	Vanessa V.		Vanessa V.	Vanessa V.
2	María Valentina Restrepo Tangarife	C.C	1033337167					Valentina
3	Juliana Olaya Velez	C.C	1041146665	Juliana O.V	Juliana O.V.		Juliana O.V	Juliana O.V
4	Sandra Durley Ramírez Largo	C.C	1060586619				Sandra R.	
5	Estefany Castro Ocampo	C.C	1234991353		Estefani C.		Estefani C.	
6	Andrea Valencia Flórez	C.C	1042060575					Andrea V.
7	Elizabeth Vélez Mercado	C.C	1020108186		Elizabeth		Elizabeth	

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA TARDE

SEMANA DEL 20 AL 24 DEL MES DE Mayo
RECUERDEN SOLICITAR EL CARNET O DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO ID	NO. ID	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Sarah Valentina Guerra Serna	C.C	1001417610					
2	Maria Teresa Sierra Hernández	C.C	1100084585		Maria Sierra.		Maria Sierra.	Maria Sierra
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910					
4	Jose Maria León Valencia	C.C	1032010136		• Jose León		Jose León	Jose León
5	Luisa Fernanda Martinez Martinez	C.C	1003309743					
6	Nasly Vanessa Velez Agudelo	C.C	1000919692	Nasly Velez	• Nasly Velez		Nasly Velez	Nasly Velez
7	Maria Isabel Restrepo Londoño	C.C	1007614839	Isabel Restrepo.	/		Isabel Restrepo.	Isabel Restrepo.

8	Ana Milena Guzmán Urrego	C.C	32352006					
9	Daniela Andrea Alvarez Yanez	C.C	1041257447					
10	Andrea Villa Gutierrez	C.C	1036659385	—	—	Andrea Villa	Andrea Villa	Andrea Villa
11	Maria Camila Muñoz Carmona	C.C	1060268953	Maria Camila MC		Maria Camilame	Maria camilame	Maria Camilame
12	Eliana Maria Carmona Vasquez	C.C	1026162174					
13	Kevin Andres Alvarez Fernandez	C.C	1000635407			Kevin Alvarez F.	Kevin Alvarez F.	Kevin Alvarez F.
14	Arturo Alejandro Almeida Paguay	C.C	1233192894			Arturo A.	Arturo A.	
15	Camilo Londoño Ossa	C.C	1035915038	xcamilo londoño	camilo londoño		camilo londoño	camilo londoño

16	Yoly Marcelly Borja Cordoba	C.C	1003986927					
17	Juliana Santa Zapata	T.I	1040572591		Juliana S Zapata		Juliana Santa Z	
18	Mariadnis Anais Armada Colmenares	PPT	5045676			Mariadnis A	Mariadnis A	Mariadnis A
19	Nicol Ramos Payares	T.I	1063281477		Nicol Ramos	Nicol Ramos	Nicol Ramos	Nicol Ramos
20	Angie Lorena Gil Sánchez	C.C	1040571967		An	Angie Gil	Angie Gil	Angie Gil
21	Isabella Londoño Vanegas	T.I	1045422492					

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-05-30, 08:37:56 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 71091853

Periodo Cotización: mayo de 2024 **Periodo Servicio:** junio de 2024

PAGADO 30/05/2024 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA		
Documento	CC80769283	**Dirección**	CL 1 AA No 66 54
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	2557854
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	3	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales					Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1043982129	GELEN PAOLA HERRERA DOUAT	01	00	X																0	11	11	11	11	(230301) PORVENIR	$ 476.667	$ 76.300	(ESSC24) EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	$ 476.667	$ 19.100	2,436	$ 476.667	$ 11.700	(CCF04) COMFAMA	$ 476.667	$ 19.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 126.200
CC 30668916	NANCY ESTHER CORONADO ZABALETA	01	00	X																0	11	11	11	11	(230301) PORVENIR	$ 476.667	$ 76.300	(EPS010) EPS SURA	$ 476.667	$ 19.100	2,436	$ 476.667	$ 11.700	(CCF04) COMFAMA	$ 476.667	$ 19.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 126.200
CC 60377194	CLAUDIA ROSALBA LOPEZ ROJAS	01	00	X																0	11	11	11	11	(25-14) COLPENSIONES	$ 476.667	$ 76.300	(EPS037) NUEVA EPS	$ 476.667	$ 19.100	2,436	$ 476.667	$ 11.700	(CCF04) COMFAMA	$ 476.667	$ 19.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 126.200

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.430.001	$ 1.430.001	$ 1.430.001	$ 1.430.001	$ 228.900	$ 57.300	$ 35.100	$ 57.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 378.600	$ 0	$ 378.600

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-05-27, 12:39:17 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 70593154

Periodo Cotización: mayo de 2024 **Periodo Servicio:** mayo de 2024

PAGADO 27/05/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA		
Documento	CC80769283	**Dirección**	CL 1 AA No 66 54
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	2557854
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	NINGUNA ARP

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales					Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 80769283	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA	03	00																	0	30	30	0	0	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS010) EPS SURA	$ 1.300.000	$ 162.500	0,000	$ 0	$ 0	(NIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 370.500

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.300.000	$ 1.300.000	$ 0	$ 0	$ 208.000	$ 162.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 370.500	$ 0	$ 370.500

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: BIBIANA LOTERO RODAS DOCUMENTO: 43.442.195 EDAD: ----- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	RESULTADO	REFERENCIA
Aspecto Macroscópico	Blanda	Blanda
Consistencia	Blanda	Blanda
Color	Café	Café
Grasas	Negativo	Negativo
Leucocitos	Negativo	Negativo
Eritrocitos	Negativo	Negativo
Células Vegetales	Escasa Cantidad	
Moco	Negativo	Negativo
Sangre	Negativo	Negativo
Análisis para Protozoos	Negativo	Negativo
Analisis para Helmintos	Negativo	Negativo

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacterióloga
Registro 1146440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: BIBIANA LOTERO RODAS	*Documento: 43.442.195*
Sexo: Femenino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-19453
Licencia SO 2018-363263

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: ALEXANDRA ISABEL LLANOS GIRALDO DOCUMENTO: 32.884.411 EDAD: ------- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	RESULTADO	REFERENCIA
Aspecto Macroscópico	Blanda	Blanda
Consistencia	Blanda	Blanda
Color	Café	Café
Grasas	Negativo	Negativo
Leucocitos	Negativo	Negativo
Eritrocitos	Negativo	Negativo
Células Vegetales	Escasa Cantidad	
Moco	Negativo	Negativo
Sangre	Negativo	Negativo
Análisis para Protozoos	Negativo	Negativo
Analisis para Helmintos	Negativo	Negativo

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacteriólogo
Registro 1146440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: ALEXANDRA ISABEL LLANOS GIRALDO	*Documento: 32.884.411*
Sexo: Femenino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-19453
Licencia SO 2018-363263

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: GELEN PAOLA HERRERA DOCUMENTO: 1.043.982.129 EDAD: ----- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	RESULTADO	REFERENCIA
Aspecto Macroscópico	Blanda	Blanda
Consistencia	Blanda	Blanda
Color	Café	Café
Grasas	Negativo	Negativo
Leucocitos	Negativo	Negativo
Eritrocitos	Negativo	Negativo
Células Vegetales	Escasa Cantidad	
Moco	Negativo	Negativo
Sangre	Negativo	Negativo
Análisis para Protozoos	Negativo	Negativo
Analisis para Helmintos	Negativo	Negativo

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacteriólogo
Registro 1146440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: GELEN PAOLA HERRERA	*Documento: 1.043.982.129*
Sexo: Femenino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-19453
Licencia SO 2018-363263

LABORATORIO CLINICO LA TORRES
Dirección: Calle 48 42-41 OF 104
Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234
Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: YUDY PAULINA ROMÁN GIRALDO DOCUMENTO: 43.899.007 EDAD: ----- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	RESULTADO	REFERENCIA
Aspecto Macroscópico	Blanda	Blanda
Consistencia	Blanda	Blanda
Color	Café	Café
Grasas	Negativo	Negativo
Leucocitos	Negativo	Negativo
Eritrocitos	Negativo	Negativo
Células Vegetales	Escasa Cantidad	
Moco	Negativo	Negativo
Sangre	Negativo	Negativo
Análisis para Protozoos	Negativo	Negativo
Analisis para Helmintos	Negativo	Negativo

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacteriólogo
Registro 1146440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: YUDY PAULINA ROMÁN GIRALDO	*Documento: 43.899.007*
Sexo: Femenino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-10453
Licencia SO 2018-363263

LABORATORIO CLINICO LA TORRES
Dirección: Calle 48 42-41 OF 104
Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234
Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: DEYERLIS ROSA GONZALEZ RAMOS DOCUMENTO: 1.068.820.995 EDAD: ----- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	RESULTADO	REFERENCIA
Aspecto Macroscópico	Blanda	Blanda
Consistencia	Blanda	Blanda
Color	Café	Café
Grasas	Negativo	Negativo
Leucocitos	Negativo	Negativo
Eritrocitos	Negativo	Negativo
Células Vegetales	Escasa Cantidad	
Moco	Negativo	Negativo
Sangre	Negativo	Negativo
Análisis para Protozoos	Negativo	Negativo
Analisis para Helmintos	Negativo	Negativo

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacteriólogo
Registro 1146440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: DEYERLIS ROSA GONZALEZ RAMOS	*Documento: 1.068.820.995*
Sexo: Femenino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-19453
Licencia SO 2018-363263

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: SAMUEL LÓPEZ CARDONA DOCUMENTO: 1.038.867.479 EDAD: ------- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	*RESULTADO*	*REFERENCIA*
Aspecto Macroscópico	*Blanda*	*Blanda*
Consistencia	*Blanda*	*Blanda*
Color	*Café*	*Café*
Grasas	*Negativo*	*Negativo*
Leucocitos	*Negativo*	*Negativo*
Eritrocitos	*Negativo*	*Negativo*
Células Vegetales	*Escasa Cantidad*	
Moco	*Negativo*	*Negativo*
Sangre	*Negativo*	*Negativo*
Análisis para Protozoos	*Negativo*	*Negativo*
Analisis para Helmintos	*Negativo*	*Negativo*

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacteriólogo
Registro 1148440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: SAMUEL LÓPEZ CARDONA	*Documento: 1.038.867.479*
Sexo: Masculino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-19453
Licencia SO 2018-363263

LABORATORIO CLINICO LA TORRES
Dirección: Calle 48 42-41 OF 104
Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234
Nit: 32336530-1

Fecha:

Dia	10	Mes	abril	Año	2024

Paciente: NANSY CORONADO ZABALETA DOCUMENTO: 30.678.916 EDAD: ----- AÑOS
EMPRESA: Particular

KOH PARA HONGOS O UÑAS

No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos

COPROLOGICO

ANALISIS	*RESULTADO*	*REFERENCIA*
Aspecto Macroscópico	*Blanda*	*Blanda*
Consistencia	*Blanda*	*Blanda*
Color	*Café*	*Café*
Grasas	*Negativo*	*Negativo*
Leucocitos	*Negativo*	*Negativo*
Eritrocitos	*Negativo*	*Negativo*
Células Vegetales	*Escasa Cantidad*	
Moco	*Negativo*	*Negativo*
Sangre	*Negativo*	*Negativo*
Análisis para Protozoos	*Negativo*	*Negativo*
Analisis para Helmintos	*Negativo*	*Negativo*

ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO

Flora Mixta Normal: escasa
Reacción leucocitaria: escasa

Katya Alexandra Garcés Fernández
Bacteriólogo
Registro 1146440520

LABORATORIO CLINICO LA TORRES

Dirección: Calle 48 42-41 OF 104

Teléfonos: 315 734 4800 / (604) 239 1234

Informe de Resultados

Paciente: NANSY CORONADO ZABALETA	*Documento: 30.678.916*
Sexo: Femenino	*Fecha: 10 abril 2024*
Normatividad vigente : resolución 2674 de julio 2013	
Concepto medico según análisis de resultados paciente no presenta ninguna novedad que impida su desempeño como manipulador de alimentos	
Firma paciente	*Médico especialista en salud laboral*

Ana Lucia López Padrón
Médico especialista en Salud Ocupacional
Registro médico 2017-19453
Licencia SO 2018-363263

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

SUMINISTROS INSTUCOL

ENERO 2024

1. INTRODUCCIÓN

Es fundamental garantizar que el proceso productivo opera bajo las condiciones óptimas de limpieza que favorecen la inocuidad de los productos y la inalterabilidad del mismo por agentes externos, por tal razón es indispensable reducir el riesgo de contaminación microbiológica, química y física; mediante la aplicación del presente programa que desarrolla aspectos relacionados con los productos, las diluciones, métodos, implementos, materiales, frecuencias y controles.

El cumplimiento de estos principios SUMINISTROS INSTUCOL no solo asegura la reducción en la contaminación del producto sino también una operación más eficiente, mayor calidad, menos accidentes de trabajo y buenas relaciones del personal.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos y procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección dentro de SUMINISTROS INSTUCOL; para garantizar que el personal, los equipos, utensilios y las estructuras se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de los procesos con el fin de prevenir los riesgos de contaminación que puedan afectar la calidad del producto terminado y la seguridad operacional.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definir las áreas, superficies, equipos y utensilios sobre los cuales se desarrollan las actividades de limpieza y desinfección.
- Determinar los métodos de limpieza y desinfección.
- Seleccionar los productos, equipos e implementos para la limpieza y desinfección.
- Describir los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección que se deben realizar

a instalaciones, equipos y utensilios de la compañía.

• Entrenar a personal idóneo para la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección.

• Validar la eficacia de los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección.

3. ALCANCE

El personal, los equipos, utensilios y las estructuras que intervienen en los procesos.

Baño, vestier, oficina y otras áreas que hacen parte de los procesos

4. RESPONSABILIDADES

a. DE LA GERENCIA GENERAL

➢ Facilitar los recursos (financiero y humano) necesarios para el desarrollo delprograma.

➢ Verificar y garantizar el efectivo cumplimiento del programa y sus objetivos.

b. DEL ENCARGADO DE SST

➢ Garantizar la ejecución y efectividad del programa de limpieza y desinfección delpersonal, los equipos, utensilios y las estructuras que intervienen en los procesos de manera segura evitando accidentes y enfermedades que se puedan generar a raíz de este proceso.

c. DEL PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES, PERSONAL OPERATIVO YMANTENIMIENTO

➢ Ejecutar adecuadamente el programa de limpieza y desinfección.

5. DEFINICIONES

ACCION CORRECTIVA: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado,objetivo o actividad esté por fuera de los límites establecidos.

ASEPSIA: ausencia de gérmenes patógenos.
BACTERICIDA: producto o procedimiento con la propiedad de eliminar bacterias en condiciones definidas.

BIODEGRADABILIDAD
Susceptibilidad que tiene un compuesto o una sustancia química de ser

descompuesta por microorganismos. Un factor importante de la biodegradabilidad es la velocidad con que las bacterias o los factores naturales del medio ambiente pueden descomponer químicamente dichos compuestos o sustancias químicas.

CONTAMINACIÓN: Presencia de contaminantes químico, biológico o físico en los alimentos o el medio ambiente.

CONTAMINACION CRUZADA: Es el acto mediante el cual, por corrientes de aire, traslados de materiales, o circulación de personal, un agente biológico, químico o físico pueden introducirse en el producto, lo cual puede comprometer la estabilidad o las propiedades del mismo.

DESINFECCIÓN: Proceso de eliminación física o química que reduce la proliferación de bacterias, virus y otros microorganismos, que pueden afectar las propiedades y seguridad del producto.

DESINFECTANTE: Sustancia que destruye y neutraliza la actividad de los gérmenes. **DETERGENTE:** Es el producto que tiene como función facilitar la remoción de la suciedad.

DISPERSIÓN: proceso en el cual las partículas de suciedad son rotas en fracciones individuales pequeñas que son fácilmente removible de la superficie.

DISOLVER: Separar a nivel iónico, en un líquido, las partículas de un sólido, gas u otro líquido de manera que se puedan incorporarlas a aquél.

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

ESTERILIZACION: Eliminación total de los microorganismos patógenos y no patógenos, incluyendo especies formadoras de esporas.

GERMICIDA: Sustancia química con propiedades germicidas, es decir que permiten aniquilar los microorganismos.

LIMPIEZA: Eliminación física o química de la suciedad, para prolongar la vida útil de instalaciones, equipos, insumos y productos.

MANTENIMIENTO: Técnica que tiene por objeto mantener en constante y perfecto funcionamiento tanto las instalaciones como los equipos, herramientas, máquinas o procesos.

PPM: corresponde a la cantidad de miligramos de una sustancia por kilogramo de producto o litro de solución.

PRINCIPIO ACTIVO: es la parte de una sustancia química que tiene acción directa sobre microorganismos o la remoción de la suciedad.

ROTACIÓN: en los procesos de limpieza y desinfección se refiere al cambio que se debe realizar de agente desinfectante con el fin de prevenir la resistencia creada por los microorganismos al uso de una misma sustancia.

SANEAMIENTO: Aplicación práctica de medidas sanitarias.

SANITIZACIÓN: Aplicación de cualquier método o sustancia química sobre una superficie limpia, para la destrucción de microorganismos patógenos u otros organismos. Tal tratamiento no afectara el equipo ni el producto, ni la salud del consumidor.

SUCIEDAD: es cualquier material no deseable que se requiera remover de la superficie que se desea limpiar.

TENSOACTIVO: propiedad de los agentes detergentes a disminuir la tensión superficial del agua facilitando la dispersión de la suciedad.

TOXICO: aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al ingresar al organismo produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, temporal o permanente y que incluso pueden ocasionar la muerte.

CONSIDERACIONES

• Los implementos de aseo y los agentes de limpieza y desinfección deben estar almacenadas en un área separada debidamente protegida, junto sus fichas técnicas y con losinstructivos de preparación de diluciones.

• Las áreas de producción deben ser destinadas únicamente para el fin establecido, está prohibido guardar plantas, alimentos, bebidas, medicamentos.

• Se debe aplicar el programa de limpieza y desinfección, después de realizada la

fumigación de Control de Plagas.

8.1 ACCIÓNES SANITARIAS

8.1.1 LIMPIEZA

8.1.1.1 MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza se realiza usando en forma combinada o separada, los métodos físicos y métodos químicos.

a. Métodos físicos
b. Métodos químicos

Métodos físicos
Consisten en el arrastre o retiro de impurezas mediante agua o aire por ejemplo con mangueras a presión o vapor, arena, cepillado, barrido o aspiración.

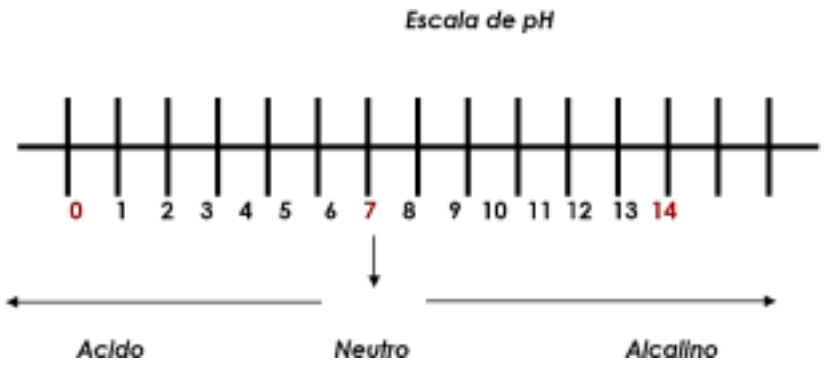
Método químico:
Consiste en la aplicación de detergentes, que actúan en la suciedad, haciéndola más fácil de eliminar.

Detergentes

Los detergentes son una mezcla de sustancias, cuyo componente activo posee una parte que puede unirse al agua y otra parte a la grasa o suciedad, de esta manera remueve fácilmente los residuos grasosos.

Clasificación de detergentes

Los detergentes se clasifican en:



• **Detergentes alcalinos: Para eliminar suciedad orgánica.**

Son sustancias que en la escala de pH tiene valores comprendidos entre 8 y 14. Generalmente se usan para eliminar la suciedad orgánica como grasas/sangre/ aceites (lavado en general), a través de un detergente multiusos.

• ***Detergentes ácidos*** - para eliminar suciedad mineral

Para poder eliminar las manchas o suciedad mineral, se debe retirar la suciedad orgánica primero.
Los detergentes ácidos son agentes de limpieza con un pH menor a 6, se utilizan para remover materiales incrustados en superficies, como cal, óxidos metálicos o sales minerales.
Los detergentes ácidos se utilizan en limpiezas específicas, no pueden ser utilizados como detergentes multiusos de uso diario.

• ***Detergentes Neutros***

También llamados de uso general, se utiliza donde se requiere limpiar para mantener las superficies y evitar reacciones secundarias.
Se emplean también en los productos para la higiene personal.

8.1.1.2 FACTORES QUE AFECTAN LA LIMPIEZA

• **Iniciación de limpieza después de la producción**

Con el tiempo se suceden una serie de cambios químicos y físicos- químicos que aumentan la dificultad del proceso de limpieza; la suciedad se seca, oxida, descompone, polimeriza y endurece. También la suciedad, sus productos de descomposición y los microorganismos, pueden manchar, atacar y corroer las superficies sobre las que están depositadas.

Entre menor sea el tiempo al terminar de usar el equipo o los utensilios y comenzar el proceso de limpieza, mejores serán los resultados que se puedan esperar.

En consecuencia, es necesario limpiar inmediatamente después de vaciar el equipo y/o después de usar el equipo.

• **Tiempo de limpieza**

Es una de las variables que deben ser consideradas y respetadas, puesto que se establecen condiciones dadas con el tiempo para todas las operaciones de limpieza. A su vez, el uso de productos químicos y su acción efectiva están íntimamente relacionados con el tiempo de contacto con la superficie por limpiar.

Los tiempos menores a los especificados no aseguran la correcta limpieza del equipo, así como tiempos demasiado extensos van en detrimento de los materiales de construcción de los equipos y generan costos elevados de operación.

• **Acción mecánica**

En lavado manual de equipos y partes, los cepillos o elementos apropiados le darán las herramientas necesarias para producir la acción mecánica requerida en el lugar correcto.

• **Superficie por limpiar**

La superficie o el material por limpiar debe ser considerada para la elección del tipo de limpiador que se va a emplear.

8.1.2 DESINFECCIÓN

Proceso de eliminación física o química que elimina y/o reduce la proliferación de bacterias, virus y otros microorganismos que pueden ser nocivos para la salud.

DESINFECTANTE	DESCRIPCIÓN	ÁREAS Y SUPERFICIES	DILUCIONES
Alcohol Industrial	Conocido como etanolo alcohol etílico es inflamable, puede afectar el sistema nervioso. Acción germicida: matalas bacterias pero no sus formas esporuladas.	Su mayor potencial bactericida y virucida, se obtiene con el alcohol antiséptico (uso tópico) a una concentración entre el60% y 70 %, al 86% se usa para desinfectarequipos.	**Equipos (equiposde trabajo, cabinas de vehículos)** Alcohol 86%

Hipoclorito deSodio al 15%:	Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de30 minutos, ni repetidamente en herramientas, equipos y	Requisitos para conseguir una máxima eficacia de los compuestos clorados:	**Desinfección de ropa contaminada blanca**: Cloro al 0,05%. O 500 ppm.
	utensilios metálicos, tiene efectos irritantes para las zonas oculares, nasales y de vías respiratorias. ➢ Destruye los virusademás de protozoarios y hongos. ➢ Desventajas: •Acción corrosiva sobre el hierro y otros metales. • estabilidad limitada • Incompatibilidad con algunos detergentes. • disminuye su efectividad en aguacaliente.	1. Preparar la dilución en el momento de su empleo. 2. Utilizar recipientes que no sean metálicos. 3. Mantener el producto tapado y en un lugar fresco y protegido de la luz. 4. Respetar estrictamente la concentración recomendada según la necesidad. 5. No mezclar con detergentes y otros sanitizantes. 6. El hipoclorito disuelto solo	**Desinfección sanitización herramientas)** **Sanitización ambiental, superficies prevención** Dilución de 2000 partes por millón o 0,2%. Elimina el 99% de las bacterias en 15minutos. No mata las formas esporuladas.

		permanece activo 6 días aprox y lejos de fuentes de luz.	
DESINFECTANTE	**DESCRIPCIÓN**	**ÁREAS Y SUPERFICIES**	**DILUCIONES Y TIEMPOS DE CONTACTO**
Compuestos de amonio cuaternario. (QAC)	Son compuestos activos, catiónicos desuperficie. Son bacteriostáticos y fungistáticos a bajas concentraciones; Los compuestos de amonio cuaternario actúan a nivel de la superficie celular,incrementando la permeabilidad de la membrana con la consecuente pérdida de los componentes citoplasmáticos.	Los compuestos de amonio cuaternario se recomiendan en la higiene ambiental ordinaria de superficiesy áreas no críticas, como pisos, paredes y muebles. Se pueden utilizarcomo detergentes para herramientas, equiposy utensilios metálicos. Constituye un buen agente para la limpiezadebido a su baja toxicidad.	**Áreas y equipos:** 400 A 500 ppm **Pisos y paredes y drenajes** 500 a 10000 ppm

preparación de diluciones:

Ejemplo: Hipoclorito de sodio al 13% y deseamos preparar al 0.5% (5000 ppm).Es necesario preparar 1 litro = 1000 cc de hipoclorito al 0.5%.

Cd X Vd = Cc X V V? = Cd X VD / Cc V= 5000 ppm X 1000 ml / 130.000 ppm = 40 ml

Se debe agregar 40 ml. de hipoclorito de sodio al 13% a 960 ml. de agua para tener 1000 ml. de una dilución al 0.52%.

Recomendaciones en el uso de los desinfectantes

La presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos. Cuando hay mucha suciedad, los desinfectantes no surten ningún efecto. Por tanto, la desinfección con sustancias químicas deberá efectuarse después de haber limpiado adecuadamente las superficies.

Los desinfectantes pueden perder su efecto si se mezclan con detergentes y otros desinfectantes no adecuados.

Las soluciones desinfectantes deberán ser preparadas recientemente y en materiales limpios. Se debe verificar periódicamente la eficacia de los desinfectantes, especialmente cuando se han disuelto para usarlos.

6. DESARROLLO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L&D)

9.1 PERSONAL – NORMAS DE HIGIENE

- El personal se cambia diariamente de uniforme, utiliza calzado limpio y en buen estado, tapabocas y gorro cuando se requiere, según el área de trabajo. Dentro de las instalaciones siempre porta el uniforme y los elementos de seguridad establecidos.
- Los equipos de protección personal que se manipulan de forma rutinaria se deben limpiar y desinfectar dentro de la planta; y su uso debe estar acorde al protocolo de medidas generales.
- ELpersonal debe mantener la uñas cortas y limpias. Está prohibido el uso de esmalte.
- Está prohibido el uso de joyas y reloj, durante la jornada laboral.
- Si el personal tiene cabello largo, debe mantenerse recogido.
- Está prohibido comer, beber y fumar dentro de las áreas productivas, tal como seseñala con los avisos alusivos al tema.
- El personal no debe tocar directamente con las manos los productos químicos. Para su protección se deben usar guantes de nitrilo, desechables.

• Cuando se está laborando el personal no debe pasar las manos por la boca o porlos ojos.

• Cuando un empleado presente una afección en la piel o proceso infeccioso debe serseparado temporalmente del área de producción.

9.2 INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

. **Lavado de manos**: Aplicar agua y jabónantibacterial y frotar las manos realizando un lavado profundo entre dedos y uñas. b.Enjuagar con suficiente agua. c. Secar con papel desechable. d. Cerrar la llave del grifo usando el papel.	• Antes de iniciar la jornada de trabajo. • Después ir del baño. • Cuando haya manipulado residuos sólidos. • Después de consumir alimentos.
INGRESO AL ÁREA DE PRODUCCIÓN	
• Usar los elementos de protección personal únicamente cuando se requiera. • El empaque donde se encuentran los EPP debe ubicarse en el área determinada; y antes de ingresar al área de producción y/o almacén de materias primas es obligatorio colocárselos, con el fin de evitar contaminación con otras áreas.	• Usar guantes y tapabocas durante el proceso deproducción. • Usar guantes y tapabocas cuando se manipulen sustancias como ácidos o bases fuertes, sustancias corrosivas y peligrosas al contacto conla piel. • Usar guantes y tapabocas en el desarrollode los procedimientos de limpieza y desinfección.

• **Actividades de limpieza y desinfección:**

Eliminar residuos: Separar y recoger los residuos de muestras, o suciedad visual adherida a la superficie que va a ser limpiada.
Limpiar: Humedecer la superficie con agua y enjabonar esparciendo solución jabonosa con una esponja, cepillo o escoba. Restregar y permitir el contacto con la superficie.
La limpieza de los equipos se debe realizar cuidadosamente con paño humedecido y solución jabonosa o paño seco o brocha.
Enjuaguar: Realizar el enjuague con agua o paño humedecido para los equipos.
Revisión visual: verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. De ser necesario repetir el proceso de limpieza.
Aplicación del desinfectante: Esparcir la solución de desinfectante en forma homogénea sobre la superficie o aplicar por aspersión y dejar actuar durante mínimo diez (10) minutos. Limpiar el exceso con toalla de papel.

9.2.1 ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RUTINARIAS EN ÁREAS YSUPERFICIES

Zona de lavado y área de residuos.	Pared y ventanas Piletas Pisos Techos Desagüe - Rejillas Estibas	Disponer los residuos sólidos. ✓ Barrer Limpieza superficial con paño de microfibra Limpieza de piso de zona de lavado	Hipoclorito de sodio 0.2% Desengrasante	Personal de SUMINISTROS
Bodega y zona de recepción	Estantería Estibas Paredes Pisos Puertas ventanas Techo Luminaria	Barrido en Húmedo Trapeado de piso. Limpiar polvo de estantes, tanques y suciedad libre con paño de microfibra	✓ Desinfectante de superficies Amonio Cuaternario 500 ppm ✓ Desengrasante ✓ Hipoclorito de sodio 0.2% ✓ Limpiador Multiusos. ✓ Detergente Multiusos neutro	Personal de SUMINISTROS
Baño	Inodoro Lavamanos Luminarias Paredes Piso Puerta Ventana Techo	Barrido y trapeado del suelo del baño Lavado y desinfección de inodoro Vaciado de papelera Limpieza con paño o bayetilla Roja	Desinfectante de superficies Amonio Cuaternario 500 ppm Desengrasante Hipoclorito de sodio 0.2% Limpiador Multiusos.	Personal de SUMINISTROS

- ➢ La persona encargada de la limpieza y desinfección de cada área, puede usar la sustancia matriz, según la necesidad de limpieza; preparándola de acuerdo a la tabla de detergentes y desinfectantes.
- ➢ El personal responsable de cada área debe diligenciar el formato de

registro delimpieza y desinfección.

- ➢ Los implementos de Limpieza están separados e identificados para el área de producción particularmente y las demás áreas. Ubicados en perchero y rotulados con los nombres de las áreas.

9.2.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA EN PROCESOS PRODUCTIVOS

PROCESO PRODUCTIVO	PROCEDIMIENTO	TIPO DE LIMPIADOR Y DEINFECTANTE	RESPONSABLE
Alistamiento de Materias primas	Retirar muy bien el polvo de los empaques que se van a dispensar para la producción.	Desinfectante de superficies Amonio Cuaternario 500 ppm Hipoclorito de sodio 0,2%	Auxiliar de almacén.

9.3 VERIFICACIÓN

Si al hacer la inspección se encuentra que el personal, no cumple con los requerimientos sanitarios, se retira del puesto de trabajo hasta que se ajuste a las normas establecidas.

Si al hacer la revisión de las instalaciones, equipos y utensilios se encuentran sucios, se repite el proceso de limpieza y desinfección. Solamente se puede iniciar la producción cuando la planta está en condiciones de limpieza y desinfección adecuadas.

En caso de obtenerse resultados no aceptables, se evalúan las causas y se toman las acciones correctivas, dejándose evidencia en el formato general de acciones correctivas.

Jhonny Alexander Palacios Posada
80.769.283
Representante Legal

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – SUMINISTROS INSTUCOL
NIT: 80769283-1

FECHA DE ELEBORACION: JUNIO 2020

IPEVR 2024

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: Febrero de 2022

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACION DEL RIESGO							VALORACION DEL RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES				MEDIDAS DE INTERVENCION				PLAN DE TRABAJO		
					DESCRIPCION	CLASIFICACION		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICION	NIVEL DE PROBABILIDAD (NE X NE)	INTERPRETACION DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCION	INTERPRETACION DE RIESGO (NR)	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	N° DE EXPUESTOS	TIEMPO DE EXPOSICION	PEOR CONSECUENCIA	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECIFICO ASOCIADO	ELIMINACION	SUSTITUCION	CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS, SEÑALIZACION, ADVERTENCIA	EQUIPOS / ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	FECHA IMPLEMENTA	RESPONSABLE	FECHA VERIFICACION
PRODUCCIÓN, VENTA Y ASEO	COCINA, SALON	RECEPCION DE MATERIA PRIMA, PROCESAMIENTO, VENTA Y ASEO	Preparar los ingredientes para un nuevo producto, ej. leve, pele, corte y almacenar en frutas y las verduras y pone la sabia. Comprobar la adecuada comida, ej. el, productos a elegida, disponibilidad con utensilios. Atender al cliente. Aseo general.	SI	Virus producido por SARSCOV-2	Biológico (virus)	Enfermedad Covid-19 (SIN, de ser a grave ser positivo cuando se presentar cinco días más síntomas o muerte)	Aseo y Desinfección	Aseo y Desinfección, Señalización	Tapabocas, lavado de manos	6	4	24	Muy Alto	100	2400	I	No aceptable	4	10 HORAS	Muerte	Si	x	x	Ubicación de bases de gel antibacterial con sistemas de pedal, implementar sistema de apertura de llaves por medio de pedal, aumentar los indices de ventilación de recambio de aire (apertura de ventanas o sistema de ventilación forzada), modificar puestos de trabajo para garantizar el distanciamiento social.	Capacitación en el riesgo (lavado de manos, distanciamiento, uso obligatorio de la mascarilla y demas medidas necesarias para la prevención del COVID-19), organización de turnos, Ubicación de huellas separadoras en el piso, definir e implementar (trabajo remoto en casa para personal administrativo, implementar sistema de transporte propio o de la empresa para evitar uso de transporte público, brindar la formación de SST a través de videoconferencia, clasificación del riesgo de los trabajadores según (edad, IMC, HTA, diabetes, enfermedad pulmonar, inmunidad), realizar control de signos y síntomas al ingreso y salida de la jornada laboral, establecer protocolo de notificación, aislamiento, seguimiento epidemiológico y cuarentena preventiva, hacer seguimiento a casos sospechosos y confirmados, mantener control estricto a incapacidades de enfermedad común, garantizar disponibilidad de recursos para el protocolo de bioseguridad	Tapabocas, gafas			
					Bacterias (enfermedad de la carne	Biológico (bacterias)	Hinchazón, ampollas, corrosión	Producto de buena procedencia con normas de calidad	Garantizado de cadena de frío y congelación y buenas practicas de manipulación	Lavado de manos	2	4	8	Medio	25	200	II	Aceptable con control especifico	4	8 HORAS	Fiebre, colicos, diarrea, exaltrifos, vomitos	Si	x	x	x	Capacitacion del riesgo, Capacitación BPM	x			
					Ruido proveniente de maquinaria	Físico (ruido intermitente)	Dolore de Cabeza	Utilización de maquinas por cortos periodos de tiempo	x	x	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Mantener medias de control	4	2 HORAS	Dolores de cabeza	Si	x	x	x	Capacitacion del riesgo	Brindar tapa oidos en caso de que cambie algun factor			
					Gestión Organizacional	Psicosocial	El riesgo psicosocial debe ser valorado por un psicólogo especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con la Resolución 2646 de 2008, resolución 2404 de 2019 y circular 064 de 2020																							
					Temperatura muy baja (cuartos frios, camaras y panelas)	Físico (temperatura extrema frio)	Brasa termico	No	NO	Ropa adecuada al ambiente	2	4	8	Medio	25	200	II	Aceptable con control especifico	4	1 HORA	Hipotermia	Si	No	No	Instalar un sistema de luces que indique que adentro hay alguien, y un sistema de cerradura la cual permita abrir la puerta desde adentro	Capacitacion acerca del riesgo, reducir tiempo de exposición.	Buzo, medias, guantenes y gorro termico			
					Apertura de sacos y limpieza de pisos del proceso de aseo	Químico (líquidos)	Manos, ardores en la piel, ojos irritados, ojos rojos, nausea	Químico envasado correctamente	No	Guantes de latex, gafas	2	2	4	Bajo	60	240	II	Aceptable con control especifico	4	1 HORA	Quemadura, irritación	Si	No	No	No	Capacitar una persona la cual sea la encargada de transportar y preparar los químicos, divulgar y publicar hojas y fichas de seguridad de productos, realizar matriz de compatibilidad, realizar inventario de los productos, mantener prácticas seguras de etiquetado, rotulado, almacenamiento de productos químicos.	Guates de nitrilo resistentes a químicos, delantal de pvc, gafas de seguridad, zapatos cubiertos			
					postura bipedo durante la jornada laboral	Biomecanico (postura prolongada)	Dolores osteomusculares, fatiga, calambres	No	Sillas disponibles	Descanso en las horas de alimentación	2	4	8	Medio	25	200	II	Aceptable con control especifico	4	7 HORAS	Afán, estrés, osteomusculares, enfermedades varias y muertes	Si	No	No	No	Crear programa de pausas activas para que los empleados realicen en el transcurso de la jornada laboral, examenes médicos ocupacionales, reporte de condiciones de salud o trabajo, mantener hábitos de higiene postural adecuado	No			
					Manipulación de carretillas y pallets/tos	Biomecanico (sobre esfuerzo por carga)	Lumbalgias	Canastillas de no mas de 25 kg de peso cada una	No levantan peso desde el suelo, solo arrastraan	Arrastran canastillas por medio de ganchos o entre 2 personas	2	3	6	Medio	25	150	II	Aceptable con control especifico	4	1 HORA	Quemaduras en extremidades superiores	Si	No	No	No	Capacitacion del riesgo y estandar del proceso de transporte y almacenamiento de canastillas, divulgar estandar de levantamiento seguro de cargas, exámenes médicos ocupacionales.	No			
					Manipulación de cuchillos y herramientas (cuchillos, tijeras para un manejo)	Condiciones de seguridad (mecánico)	Heridas, laceraciones	No	Señalización	Guante de malla	6	1	6	Medio	25	150	II	Aceptable con control especifico	4	6 HORAS	cortes, amputaciones	Si	No	No	Mantenimiento preventivo y correctivo a instalacion de guantes de seguridad (si aplica)	Capacitacion acerca del riesgo, divulgacion manejo seguro de herramientas, inspecciones en campo, reporte de actos y condiciones inseguros por no utilizacion de EPP.	Guante de malla			
					Superficies de pisos (pisos humedos, pisos con agua, pisos con jabones y pomas	Condiciones de seguridad (locativo), (superficies de trabajo irregulares, deslizantes, con diferencias de nivel, defectuosas)	Caidas a nivel	Mantenimiento y lavado de suelos	Señalización, riesgo de caida	Botas antideslizantes	2	3	6	Medio	25	150	II	Aceptable con control especifico	4	9 HORAS	REC (lesiones musculoesqueleticas)	Si	No	No	Instalar huellas antideslizantes en las superficies donde haya riesgo de caida	Capacitación del riesgo, programa de las 5S	Zapatos antideslizantes			
					Los empleados estan expuestos al riesgo ya que estan en un lugar con alto riesgo de robo	Condiciones de seguridad (robos, atracos, orden publico)	Heridas, lesiones personales	No	Camaras de seguridad, cuadrante de policia realizando ronda recientemente	No	6	1	6	Medio	100	600	I	No aceptable	4	10 HORAS	Muerte	Si	No	No	No	publicar numeros de emergencia en lugares visibles, capacitar en PONS de robo	No			
					sismo, inundación, precipitaciones	fenomenos naturales	Heridas, lesiones personales	No	Canaletas, alcantarillado, lugar de trabajo bajo techo	No	6	1	6	Medio	100	600	I	No aceptable	4	10 HORAS	Muerte	Si	No	No	estructura del local con especificaciones sismoresistentes	publicar numeros de emergencia en lugares visibles, capacitación en PONS, simulacros planeados y no planeados	No			

Medellín, 29 de febrero de 2024

A quien pueda interesarle

La empresa SUMINISTROS INSTUCOL identificada con NIT: 80769283-1, cumple con los estándares mínimos exigidos según la resolución 0312 de 2019, además está en proceso de implementación frente a los planes de mejoramiento en materia de seguridad y salud en el trabajo, recibe asesoría y capacitación de acuerdo a las disposiciones legales vigentes por parte de Daniela Bohórquez Ortiz como Tecnóloga en seguridad y salud en el trabajo con licencia otorgada por el ministerio de salud bajo la resolución 0012 del 1 de febrero de 2017.

La presente certificación se expide a solicitud de la empresa a los 29 días del mes de febrero de 2024

Cordialmente,

Daniela Bohórquez Ortiz
CC: 1.035.232.475
Contacto:
danibohorquez12@hotmail.com
321 823 42 48



Jhonny Alexander Palacios Posada
CC: 80.769.283
Representante Legal

Unidad	Descripción del costo	Cantidad	Valor unitario	Valor total
PROGRAMA DE MEDICINA PREVENTIVA Y DEL TRABAJO				
Exámenes Médicos de Ingreso				
Unidad	Examen Médico General Ocupacional	5	55.000	275.000
Exámenes Médicos Periódicos				
Unidad	Examen Médico General Ocupacional	5	55.000	275.000
Exámenes Médicos de Egreso				
Unidad	Examen Médico General Ocupacional	5	55.000	275.000
Elementos de Primeros Auxilios				
Unidad	Botiquín fijo	1	30.000	60.000
Unidad	Dotación de los elementos del botiquín		150.000	150.000
PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL				
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)				
Unidad	gafas transparentes	15	7.000	105.000
Unidad	Señal de prevención piso húmedo	2	35.000	70.000
Unidad	Gorros desechables	2 paquetes	15.000	30.000
Unidad	Tapabocas	45	5.000	225.000
PLAN DE EMERGENCIA				
Unidad	Señales de evacuación y emergencia	12	8.000	96.000
Unidad	Revisión y recarga extintor tipo ABC	2	18.000	36.000
OTROS				
Unidad	Refrigerios capacitaciones	60	3.000	180.000
Unidad	Papelería – Resmas	3	10.000	30.000
Unidad	Papelería – Lapiceros	2 cajas	10.000	20.000
Unidad	Papelería – Carpetas	10	1.500	15.000
Unidad	Papelería – Resaltadores	4	2.000	8.000
Unidad	Mantenimiento equipo de computo	1	100.000	100.000

Unidad	Actualización del SG-SST	1	800.000	800.000
TOTAL, PRESUPUESTO				2,750,000

Recursos Humanos

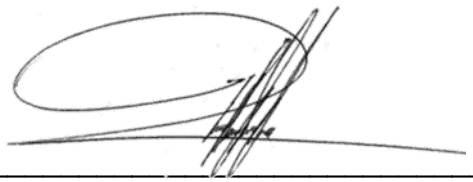
Los recursos humanos que garantizan el cumplimiento estricto, la planeación y programación de cada una de las actividades que se desarrollarán dentro del marco del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, con el apoyo del COPASST son el Encargado/ Líder de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Profesional asesor en Seguridad y Salud en el Trabajo Externo.

Recursos Físicos y Tecnológicos

Se cuenta con espacio para dictar capacitaciones, equipos de cómputo para documentar, se realizan las inspecciones de Seguridad y Salud en el Trabajo, Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedades Laborales etc.

Recurso Financiero

El presupuesto establecido anual se plasmó en el cuadro anterior, sin embargo, de acuerdo a la necesidad que se presente, la empresa destinará los recursos necesarios en lo posible.



Jhonny Alexander Palacios Posada
80.769.283
Representante Legal

PROCEDIMIENTO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

MARCO LEGAL

RESOLUCIÓN 1072 DE 2015

Artículo 2.2.4.6.11. Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo – SST. El empleador o contratante debe definir los requisitos de conocimiento y práctica en seguridad y salud en el trabajo necesarios para sus trabajadores, también debe adoptar y mantener disposiciones para que estos los cumplan en todos los aspectos de la ejecución de sus deberes u obligaciones, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Para ello, debe desarrollar un programa de capacitación que proporcione conocimiento para identificar los peligros y controlar los riesgos relacionados con el trabajo, hacerlo extensivo a todos los niveles de la organización incluyendo a trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión, estar documentado, ser impartido por personal idóneo conforme a la normatividad vigente.

PARÁGRAFO 1. El programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo – SST, debe ser revisado mínimo una (1) vez al año, con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y la alta dirección de la empresa: con el fin de identificar las acciones de mejora.

PARÁGRAFO 2. El empleador proporcionará a todo trabajador que ingrese por primera vez a la empresa, independiente de su forma de contratación y vinculación y de manera previa al inicio de sus labores, una inducción en los aspectos generales y específicos de las actividades a realizar, que incluya entre otros, la identificación y el control de peligros y riesgos en su trabajo y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

(Decreto 1072 de 2015, art. 2.2.4.6.11)

DEFINICIONES

INDUCCIÓN: Es la primera etapa de capacitación de un empleado que se caracteriza por una programación de procesos específicos y que permite alcanzar niveles básicos de conocimiento. La inducción Corporativa tiene como finalidad que el trabajador nuevo conozca las generalidades de la empresa, peligros y los roles de cada una de las áreas que la componen.

La inducción en el cargo pretende que el nuevo empleado o el empleado que ha tenido un movimiento interno (transferencias y promociones) conozcan las tareas de su puesto de trabajo e identifique al equipo del cual hará parte. Para empleados antiguos que no han tenido movimiento interno.

Este tiene como finalidad brindar información general, ampliada y suficiente que permita la ubicación del empleado y de su rol dentro de la empresa para fortalecer su sentido de pertenencia y la seguridad para realizar su trabajo de una manera correcta.

RE INDUCCIÓN: Es un proceso planeado de reorientación al personal vinculado en la empresa cuando ocurran cambios en los procesos, normas, adopción de nuevas metodologías o herramientas de trabajo entre otras.

CAPACITACIÓN. Capacitación es una actividad sistemática, planificada y teórica que va dirigida al perfeccionamiento técnico y humano del trabajador mediante la entrega de conocimientos, necesarios para el mejor desempeño en actuales y futuros cargos.

ENTRENAMIENTO. Entrenamiento es una preparación práctica o ejercicios que enseñan el modo de hacer algo.

NIVEL DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN: corresponde al número de colaboradores que por su propia cuenta asiste a las capacitaciones programadas.

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN: corresponde al número de capacitaciones programadas por la empresa, enfrentada a la cantidad de capacitaciones realizadas.

OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN

OBJETIVOS GENERALES

- Contribuir al mejoramiento continuo de los procesos de la empresa, fortaleciendo las competencias laborales, conocimientos, habilidades de formación y capacitación, buscando crear una cultura de la seguridad en todos los colaboradores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer las orientaciones conceptuales, pedagógicas, temáticas y estratégicas enfocadas al trabajo en equipo.
- Contribuir al mejoramiento empresarial, fortaleciendo las competencias de los servidores y la capacidad técnica de las áreas que aportan a cada uno de los procesos y procedimientos de SUMINISTROS INSTUCOL.
- Elevar el nivel de compromiso de los empleados con respecto a las políticas, los planes, los programas, los proyectos, los objetivos y los procesos y procedimientos de la organización.
- Fortalecer la capacidad, tanto individual como colectiva, de aportar conocimientos, habilidades y actitudes, para el mejor desempeño laboral y para el logro de los objetivos institucionales.
- Reorientar la integración del empleado a la cultura organizacional en virtud de los cambios producidos en el área de trabajo y sus funciones, al interior de la empresa, en el área donde labora, en el puesto de trabajo y al proceso; facilitando con ello un mayor sentido de pertenencia e identidad de los colaboradores, por medio del programa de REINDUCCIÓN
- Mejorar el desempeño de los colaboradores, contribuyendo en su desarrollo personal y profesional.

METODOLOGÍA

El programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo –SST, será ejecutado mensualmente durante el año en curso, el cronograma deberá estar ajustado a las necesidades de acuerdo con la identificación de peligros previa y la evaluación inicial del SG-SST que se realiza año tras año y a la actividad económica propia de la empresa.

El responsable de la ejecución y cumplimiento del cronograma será la persona encargada del SG-SST la cual deberá velar por el cronograma de capacitaciones programadas y ejecutadas, así mismo como de citar a los empleados dentro de sus horarios de trabajo sin afectar el ciclo de producción.

Las capacitaciones tendrán una duración de 1 hora cada una a excepción de la inducción la cual será programada de 2 horas.

Además de las capacitaciones programadas mensualmente se tendrá en cuenta la actualización de la capacitación anual de BPM para la cual se dispondrá de 10 horas para su realización

EVALUACIÓN PLAN DE CAPACITACIÓN

SUMINISTROS INSTUCOL, determina como método evaluativo del plan de capacitación los indicadores de Gestión descritos a continuación.

1**. COBERTURA DE CAPACITACIÓN**: corresponde al número de colaboradores que por su propia cuenta asiste a las capacitaciones programadas.

$$\frac{\text{Número de personal programado x100\% de asistencia}}{\text{Número de asistentes reales}}$$

2. **EJECUCIÓN DE LA CAPACITACIÓN**: corresponde al número de capacitaciones programadas por la empresa, enfrentada a la cantidad de capacitaciones realizadas.

$$\frac{\text{Número de capacitaciones realizadas x100 \% de asistencia}}{\text{Número de capacitaciones programadas}}$$

Daniela Bohorquez O.

Daniela Bohórquez Ortiz
CC: 1.035.232.475
SST

Jhonny Alexander Palacios Posada
CC: 80.769.283
Representante Legal