PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 03 del 22/07/2024 PERIODO: del 01/06/2024 al 30/06/2024	
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 del 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 junio el contratista presta el servicio de alimentación de aprendices cumpliendo con las condiciones de calidad y eficiencia requeridas, 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 la minuta del contrato, tales como 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 sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	A la fecha no se han presentado situaciones que afecten la ejecución del contrato, tampoco se han presentado sucesos que representen riesgos directos o indirectos.	No aplica

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 junio.
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 tercero.	A la fecha no se han presentado situaciones que impliquen dar cumplimiento a esta obligación	No aplica.

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 junio, 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 Junio, el contratista ejecuta eficientemente la prestación	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.	del servicio bajo las condiciones de higiene y salubridad requeridas, sin presentar 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 junio, 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 ejecución del contrato.	Se anexa registro fotográfico.
21.La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	La ración alimentaria se presta servida 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 ración alimentaria 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 los exámenes de laboratorio los cuales evidencian el cumplimiento de la minuta.	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 junio.
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**		**$70.993.300**	**28,49%**		
17/06/2024	**JAP-113**	**$13.784.600**		**$57.208.700**			

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 junio.

CONTROL DE ENTREGA RACION ALIMENTARIA				
Fecha	**Actividad**	**Cantidad**	**precio**	**precio total servicio**
18/06/2024	REGRIGERIOS ANDREA - ACTIVIDAD REPRESENTANTES	4	7000	$ 28.000
20/06/2024	ALMUERZO ACTIVIDAD APRENDICES (SALUD MENTAL)	8	14900	$ 119.200
21/06/2024	REFIRGERIOS APRENDICES DIA DEL APRENDIZ	69	7000	$ 483.000
4/07/2024	73 ALMUERZOS ACTIVIDAD DE PRECERTIFICACION	73	14900	$ 1.087.700

CONTROL DE ENTREGA RACION ALIMENTARIA			
Fecha	**Cantidad**	**precio**	**precio total servicio**
03 – 07 de junio	172	15000	2.580.000
10 – 14 de junio	157	15000	2.355.000
17 – 21 de junio	189	15000	2.835.000
24 – 28 de junio	43	15000	645.000

Elaboró: Laura Carolina Restrepo

ANEXO

REGISTRO FOTOGRAFICO









PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

DESAYUNO

SEMANA DEL 3 AL 7 DEL MES DE Junio

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.	Manuela L.
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990		ERICA C.		ERICA C.	ERICA C.
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402		Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo
4	María Camila Acosta Araujo	C.C	1017154019		Maria Acosta.		Maria Acosta	Maria Acosta
5	Arley Johan Restrepo Gallo	C.C	1036630690					
6	Carolina Quintero Ríos	T.I	1028140847		~~Catalina Q~~	~~Catalina Q~~	~~Catalina Q~~	~~Catalina Q~~
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
10	Felipe Patiño Álvarez	C.C	1193546987					
11	Heilyn Mariana Holguin Durango	T.I	1025889537			Mariana Holguin	Mariana Holguin	
12	Sara Chanci Ramirez	C.C	1021923057		Sara chanci R.	Sara chanci R.	Sara chanci R.	Sara chanci R.
13	Yeison Alberto Molina Beltran	T.I	1064190696		Yeison molina		Yeison molina.	
14	Manuela Toro Corredor	T.I	1033259320					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 3 AL 7 DEL MES DE Junio
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.
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.	
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	Kelly Marin
7	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701		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 R.	Lorena Sanmartin R.	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.	
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		
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
21	Juan Cayetano Betancur Estrada	C.C	70513923					
22	María Isabel Restrepo Orozco	C.C	1000634016					
23	José Mauricio Dávila Muñoz	C.C	71767618		1	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila	Mauricio Dávila
24	Emmanuel Montoya Rúa	C.C	1001418873		Emmanuel montoya Rua	Emmanuel montoya Roa	Emmanuel montoya Roa	Emmanuel montoya Rua
25	Sara Duque Morales	C.C	1000640279					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 3 AL 7 DEL MES DE Junio

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	
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.	leidy A.
4	Ruth Jasmín Forero	C.C	1054678080					

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA MAÑANA

SEMANA DEL 3 AL 7 DEL MES DE Junio
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.	
2	María Valentina Restrepo Tangarife	C.C	1033337167		Juliana O.V.	Valentina R		
3	Juliana Olaya Velez	C.C	1041146665			Juliana O.V.	Juliana O.V.	
4	Sandra Durley Ramírez Largo	C.C	1060586619					
5	Estefany Castro Ocampo	C.C	1234991353					
6	Andrea Valencia Flórez	C.C	1042060575		Andrea V	Andrea V	Andrea V	
7	Elizabeth Vélez Mercado	C.C	1020108186				Elizabeth.	

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA TARDE

SEMANA DEL 3 AL 7 DEL MES DE Junio
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.			
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910				Melissa Rios.	
4	Jose Maria León Valencia	C.C	1032010136					
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					
11	Maria Camila Muñoz Carmona	C.C	1060268953		Maria Camila M C	Maria Camila M C	Maria Camila M C	Maria Camila M C
12	Eliana Maria Carmona Vasquez	C.C	1026162174					
13	Kevin Andres Alvarez Fernandez	C.C	1000635407				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					
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					

CRISTIAN CAMILO FRANCO CC. 1006792207

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

DESAYUNO

SEMANA DEL 10 AL 14 DEL MES DE Junio

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.	Manuela L
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990				ERIKA C.	ERIKA C.
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402		Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo	~~Luis Ronaldo~~
4	María Camila Acosta Araujo	C.C	1017154019		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.
9	Estefanía Londoño Jaramillo	C.C	1038262212					
10	Felipe Patiño Álvarez	C.C	1193546987					
11	Heilyn Mariana Holguin Durango	T.I	1025889537		mariana Holguin	mariana Holguin		mariana Holguin
12	Sara Chanci Ramirez	C.C	1021923057		sarachanci.		sara chanci.	sara chanci
13	Yeison Alberto Molina Beltran	T.I	1064190696		Yeison molina	Yeison molina	Yeison molina	Yeison molina
14	Manuela Toro Corredor	T.I	1033259320					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 10 AL 14 DEL MES DE Junio
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.
4	Froilan Navarro Barrios	C.C	19768158		Froilan Navarro B	Froilan Navarro B	Froilan Navarro B	Froilan Navarro B
5	Ingrid Shirley Rentería Moreno	C.C	1128479482		Shirley		Shirley	Shirley
6	Kelly Alexandra Marín Montoya	C.C	1022144775		Kelly Marin.	Kelly Marin.	Kelly Marin	Kelly Marin
7	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701		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 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
15	Luisa Fernanda Vanegas Herrera	C.C	1022142675		Luisa Herrera		Luisa Herrera	Luisa Herrera
16	Nicol Cabrales Lotero	T. I	1057095438		Nic	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.	
21	Juan Cayetano Betancur Estrada	C.C	70513923		JyB.	JyB.	JyB.	JyB.
22	María Isabel Restrepo Orozco	C.C	1000634016		MR		MR	
23	José Mauricio Dávila Muñoz	C.C	71767618			Mauricio Dávila	Mauricio Dávila.	
24	Emmanuel Montoya Rúa	C.C	1001418873		Emmanuel Montoya Rúa	Emmanuel montoya Rua		Emmanuel montoya Rúa
25	Sara Duque Morales	C.C	1000640279		Sara Duque Morales	Sara Duque Morales	Sara Duque Morales	Sara Duque Morales

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 10 AL 14 DEL MES DE Junio

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.
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.
4	Ruth Jasmín Forero	C.C	1054678080					

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA MAÑANA

SEMANA DEL 10 AL 14 DEL MES DE Junio
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					
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		Estefany C.		Estefany C.	
6	Andrea Valencia Flórez	C.C	1042060575					
7	Elizabeth Vélez Mercado	C.C	1020108186					

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA TARDE

SEMANA DEL 10 AL 14 DEL MES DE Junio
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
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910				Melissa Rios.	Melissa Rios.
4	Jose Maria León Valencia	C.C	1032010136					Jose León
5	Luisa Fernanda Martinez Martinez	C.C	1003309743					
6	Nasly Vanessa Velez Agudelo	C.C	1000919692		Nasly Velez		Nasly Vele	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					
11	Maria Camila Muñoz Carmona	C.C	1060268953		Maria Camila M.C	Maria Camila M.C		
12	Eliana Maria Carmona Vasquez	C.C	1026162174					Eliana C.
13	Kevin Andres Alvarez Fernandez	C.C	1000635407			Kevin Alvarez F.		
14	Arturo Alejandro Almeida Paguay	C.C	1233192894					
15	Camilo Londoño Ossa	C.C	1035915038					Camilo Londoño

16	Yoly Marcelly Borja Cordoba	C.C	1003986927					
17	Juliana Santa Zapata	T.I	1040572591					
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 17 AL 21 DEL MES DE Junio

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 L.	Manuela Londoño		
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990	ERIKA C.	ERIKA C.	ERIKA C.	ERIKA C.	ERIKA C.
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402	Luis Ronaldo	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	Johan R	Johan R	Johan R	Johan R	Johan R
6	Carolina Quintero Ríos	T.I	1028140847	Catalina Q	Catalina Q	Catalina Q	Catalina Q	Catalina Q
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	
10	Felipe Patiño Álvarez	C.C	1193546987					
11	Heilyn Mariana Holguin Durango	T.I	1025889537	mariana Holguin		mariana Holguin.	mariana Holguin	
12	Sara Chanci Ramirez	C.C	1021923057	Sara chanci R.	Sara chanci.	sara chanci.	sara chanci.	
13	Yeison Alberto Molina Beltran	T.I	1064190696	Yeison molina	Yeison molina.	Yeison molina	Yeison molina.	
14	Manuela Toro Corredor	T.I	1033259320					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 17 AL 21 DEL MES DE Junio
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		
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	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	kelly Marin	
7	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701	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 Sanmartin	Lorena Sanmartin	Lorena Sanmartin	Lorena Sanmartin	Lorena Sanmartin
11	Valentina Díaz Cano	T.I	1063787281					
12	María Luisa Pestana Anaya	C.C	1104865036	Maria luisa P.	No había clase	no había clase	Maria luisa P.	
13	Yenifer Jhoana Murillo Lozano	C.C	1032011012					
14	Zharick Torres Zapata	C.C	1036603445			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.	
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 Rúa	Emmanuel montoya Rúa	Emmanuel montoya Rúa	Emmanuel montoya Rua	
25	Sara Duque Morales	C.C	1000640279					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 17 AL 21 DEL MES DE Junio

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	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 17 AL 21 DEL MES DE Junio 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					
2	María Valentina Restrepo Tangarife	C.C	1033337167				Valentina R	
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.	• AndreaV	
7	Elizabeth Vélez Mercado	C.C	1020108186			• Elizabeth		

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
JORNADA TARDE

SEMANA DEL 17 AL 21 DEL MES DE Junio
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					
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910			Melissa Rios.		
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		
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					
11	Maria Camila Muñoz Carmona	C.C	1060268953		Maria camila mc		Maria camila mc	
12	Eliana Maria Carmona Vasquez	C.C	1026162174					
13	Kevin Andres Alvarez Fernandez	C.C	1000635407		Kevin Alvarez F.		Kevin Alvarez F.	
14	Arturo Alejandro Almeida Paguay	C.C	1233192894		Arturo A.			
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 Santa Z.	Juliana S Zapata.		Juliana S Zapata.
18	Mariadnis Anais Armada Colmenares	PPT	5045676		Mariadnis Armada	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					
21	Isabella Londoño Vanegas	T.I	1045422492					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
DESAYUNO

SEMANA DEL 24 AL 28 DEL MES DE Junio
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					
2	Erika Julieth Castañeda Castañeda	C.C	1038337990					
3	Luis Ronaldo García Ospina	C.C	1060587402	Luis Ronaldo	Luis Ronaldo			
4	María Camila Acosta Araujo	C.C	1017154019					
5	Arley Johan Restrepo Gallo	C.C	1036630690		Thoar R			
6	Carolina Quintero Ríos	T.I	1028140847	Carolina Q	Carolina Q			
7	Cristian Camilo Escobar Moncada	C.C	1036648811					

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

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM
ALMUERZO

SEMANA DEL 24 AL 28 DEL MES DE Junio
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.			
2	María Camila Arteaga Sánchez	T .I	1033259200	Camila Arteaga	Camila Arteaga			
3	Manuela Álzate Rincón	C.C	1152461479		Manuela Alzate.R.			
4	Froilan Navarro Barrios	C.C	19768158					
5	Ingrid Shirley Rentería Moreno	C.C	1128479482					
6	Kelly Alexandra Marín Montoya	C.C	1022144775					
7	Laura Diosa Sierra	C.C	1152703701					
8	Liceth Fernanda Matallana González	T.I	1122923234	Liceth. f. M. B				

9	Yuliana Andrea Moreno Lodoño	C.C	1038926888					
10	Lorena Sanmartin Rojas	C.C	1036669566	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	Luisa Herrera				
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			
21	Juan Cayetano Betancur Estrada	C.C	70513923					
22	María Isabel Restrepo Orozco	C.C	1000634016					
23	José Mauricio Dávila Muñoz	C.C	71767618					
24	Emmanuel Montoya Rúa	C.C	1001418873					
25	Sara Duque Morales	C.C	1000640279					

PRIMERA CONVOCATORIA RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM

CENA

SEMANA DEL 24 AL 28 DEL MES DE Junio

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	J HJN			
2	Johana Patricia Acevedo Murillo	C.C	1125764812					
3	Leidy Yasmín Agudelo Zapata	C.C	1017235875		leidy A.		leidy A.	
4	Ruth Jasmín Forero	C.C	1054678080					

REEMPLAZOS RACIÓN ALIMENTARIA 2024 CTM JORNADA TARDE								
SEMANA DEL 24 AL 28 DEL MES DE Junio 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					
3	Melissa Ríos Martínez	C.C	1035972910					
4	Jose Maria León Valencia	C.C	1032010136					
5	Luisa Fernanda Martinez Martinez	C.C	1003309743					
6	Nasly Vanessa Velez Agudelo	C.C	1000919692					
7	Maria Isabel Restrepo Londoño	C.C	1007614839					

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	Maria Camilare				
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					

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

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 04 de julio de 2024 - Itagüí
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su formacion
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Desarrollar habilidades blandas para la vida y el trabajo
ACTIVIDAD A REALIZAR: Actividad de precertificacion
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)
Oscar Cueto	CC	1088559470	M		Virtual	D. Interiores	Mixta	tecnologo		Oscardavid16@outlook	3027414232	
Yeison Berrio	CC	1.152.215.666	M		Presencial	Produccion	Fin sem.	Tecnologo		yeison2mu3jk@gmail	3147661666	
Daniel Alvarez G.	CC	1026749063	M		Presencial	Decoracion-E	Noche	tecnologo		dalvarez.8@gmail.com	3194263817	
Juan G. Gomez E.	CC	1027800913	M	2473196	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologia		jggomez016@gmail	3195810996	
Danner Urbe A.	C.C	1.038.332.209	M		Presencial	Produccion	Findse	tecnologo		dannerurbe2015@	3148443644	
Andres Estrobarueles	CC	1035921016	M	2473196	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo		andresestrobarueles	3203041381	
Jonaton Stiven Ortiz	C.C.	1027804789	M	2473796	Presencial	ADSO	Diurno	Tecnologo		ejonaton42@gmail.com	3145667365	
Valeria Ossa Carbajal	CC	1040951779	F		Presencial	Produccion	Findese	Tecnologo		Ossa0823@gmail	3023216404	
Paola Fuentes	CC	32188283	F		Presencial	Produccion	Findes	Tecnologo		Gotape12@hotmail.com	3205085485	
Karen Amoyave	CC	1020476091	F	2340322	presencial	produccion	Nocturna	tecnologo		karenfernanda1004	3117821520	
Sofia Martinez	CC	1020488892	F	2395914	Presencial	Decoración	Nocturna	tecno		lorenamartinez2110@	3113969494	
Mabli Juliana Atehortua	CC	1036688269	F	2393977	presencial	Decoración	Nocturna	tecno		mabli.loaiza@gmail.com	3043673760	
Yeryinson Hernandez	CC	1128060760	M		Carpintería	carpintería	Noche	tecno		yeryinsongiraldo	3147089623	
Stiven Benjumea	CC	1040491426	M	2473196	Presencial	ADSO	Diurna	tecno		stevenbenjumea99@gm	3016911086	
Maldad Guarin H	CC	43262375	F		"	DEI	Nocturna	Tecno		mildadguarinch.hotmail	3148920673	
Mariana Ana	CC	1036[illegible]	M	2473796	"	"	"	"		mariana[illegible]	3136349616	
Stiven Blandon	CC	1017[illegible]	M	2473[illegible]	"	ADSO	Diurna	tecno		blandon2020	3135774[illegible]	
Maria Isabel G	CC	1039328338	F		Presencial	Decoración	Mañana	Tecnologia		Maria.181@outlook	3007773599	
Gloria Stella Martinez	CC	43037778	F	2425603	Presencial	Elaboración vitrinas	mañana	tecnico		Gloriastesm@hotmail.com	3332418570	
Damon Cardona	CC	71273357	M	2340322	Presencial	Prod Ind.	Nocturna	tecnólogo		Damongr@hotmail	3003458679	
Marlyn Higuita	C.C	1000895485	F		Presencial	D. Arquitectonico	Diurna	tecnico		marlynsigandahyn@	3043857582	

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 04 Julio de 2024 - Itagüí
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnológico 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 de precertificación
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)
Leidy Jhoana Villada H.	CC	1037650834	F	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tecnologico	CTM	le_ti97@hotmail.com	3156566825	Leidy Villada
Yurladis Valencia	CC	1017129179	F.	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tecnologia	CTM	yurlado@hotmail.co	3146242720	[illegible]
Carolina Castrillón G	CC	1017174063	F	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tecno.	CTM	kary1033@hotma	3168004743	[illegible]
Diego Alejandro Marín	CC	1036611236	M	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tecnolo	CTM	diego...@gmail	3166262651	[illegible]
Yuli Fernanda Montoya	CC	1033339815	F	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tec.	CTM	montoyayuli690@g	3128757605	[illegible]
Valentina Arangoz	CC	1152464356	F	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tecno	CTM	valens4314@gmail	3135816254	[illegible]
Robiel Andres Alfaro	CC	5820291	M	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	TecNO	CTM	andresexisto2018@hotmail	312566638	[illegible]
Andres Felipe Tangarife Lombana	CC	1037594719	M	2930364	Presencial	SG-SST	Noche	Tecnologo	CTM	andrestfmontoya@...	3016671828	[illegible]
Juan Osorio	T.I	1028140754	M	2902831	Presencial		Tarde	tecnologo	CTM	juanosorio@...ga.edu.co	3206774393	[illegible]
hum												
Valentina Muñoz	TI	1011345??	M	2490926	"	Gestión Pres	tarde	Tec.	CTM	——	3056392846	[illegible]

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 04 Julio de 2024 - Itagui
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 de precertificación
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)
Tatiana Restrepo C	CC	1036666864	F	2395953	Presencial	Gestión Empr.	Noche	Tecnólogo	CTM	restrepotatiana6@	3216097609.	Tatiana.
Jhonny Marquez	CC	1036629928	M	2395953	Presencial	Gestión empr.	Noche	Tecnologia	CTM	Jhoalmeya@hotmail.	3007005389	Jhon.
Diana Restrepo	CC	1037649487	F	2395953	Presencial	GestionEmpr	Nocho	tecnólo.	CTM	dianarpt@gmail.com	3113264985	Carolina
Yudy Giraldo	CC	1040743661	F	2340242	Presencial	GSST	Noche	Tecnologo	CTM.	yudycath6@gmail.com	3136904440	Yudy
Constanza Colorado	CC	1017357412	F	2340242	presencial	GESST	Noche	tecnologo	CTM	constanza@hotmail.com	3007787823	
JOHANA PEREZ	CC	1026152774	F	2453777	11	Complegma	FINDE	Tecnologo	CTM	johanaperezcortes.el	3177038607	Johana Perez
Johana Alvarez	CC	32255222	F	2453777	11	Compras	Finde	Tecnol	CTM	lyzealya-we@hot	3044843537	Johana A
Carina Bejarano	CC	1067507798	F	2453879	11	GS-SST	ora	Tecnologo	CTM	carinabejarano51	3043969269	Carina B.
Yody Montoya	CC	1000553174	F	2011583	11	RH	Diurna	Tecnico	CTM	montoyayudy@yaho.com	3015145113	Yody M
Gloria Quim H.	CC	39320833	F		SG-SST	SG-SST	Diurna	Tecnolo	CTM	quimhoyosp.@gmail.	3105281542	
Cristian Alexander E	CC	1036669859	M	2453818	Presencial	Agencia de Conocimiento	F	Diurna	técnico	CTM	cristhevan981@hotmail	3014280248	
Merlys Mendoza Miranda	CC	1041385079	F		Presencial	SG-SST	Diurna	Tecnolo	CTM	merlysmendoza@	3128549108	Merlys.
Laura Vanessa Guar	CC	1036679687	F		Presencial	R H	Diurna	Tecnico	CTM	laumariaguar23@	3017706727	
Alejandra Mendoza A	CC	1036603774	F	2672212	Presencial	RH	Tarde	Tecnica	CTM		3053611291	
Shorjelis Hrestrepo20	CC	1000404088	F	2453879	Presencial	SG-SST	harde	Tecnologo	CTM.	Shorjelishrestrepo	3244082072	Shorjelis H.
Sebastian Mesa P-do	CC	1001227211	M	2453879	Presencial	Sg-SST	Tarde	tecnologo	Ctm	Isebastianmesa@	3054349745	Psalm
Eliana Ortiz O	CC	32350035	F	2395953	Presencial	GestiónEmp	Nocho	Tecnol	CTM	eli.ortiz.op@gmail.com	3017218872	Eliana O
Yolanda Piossa Piza	CC	98621620	M	2395953	Presencial	GestiónEmp	Nocho	Tecnolo	CTM	emateleom@gmail.com	3137597778	
Enis Dayana Lopez	CC	1007516491	F	2453820	Presencial	SG-SST	Fsemana	Tecnologo	CTM	rodriguezenisdayana@gmail.	3164746774	
Laura Higuita	CC	1.0[illegible]442	F	2453820	presencial	SG-SST	Fsemana	tecnologo	CTM	lauritahiguita2@g	3172528741	Laura H.
Kary Castellano	CC	1066711[illegible]	F	2280372	Presencial	SG SST	Noche	Tecnologo	CTM	Perez1405@hotmail.com	3122048885	Kary Castellano

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 04 Julio 2024 - Itagui
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 de precertificación
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)
Edison Orozco	TI	1033259282	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	andresorozco12@gmail.com	3026357194	Edison Orozco
Kevin Ocampo	CC	1033258374	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	kevin.marin.1512@gmail.com	3223783441 9	
Mariana Grisales	CC	1025887857	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	mariabff05@gmail.com	3187481855	
Danna Rodriguez	C.C.	1061908790	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurno	Tecnólogo	CTM	dayri.24damaragmail.com	3241961491	
Neider Pabón Ramírez	T.I	1027803747	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	neiderpabon25@gmail.com	3187916382	
Cristian Cardona G	T.I	1037940678	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	cardonacristian06@gmail.com	3054871711	
Sebastián Jaramillo E	TI	1033259311	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	jaramillaechevelli.sebastian92@gmail	8006648618	Sebastian Jaramillo E.
Alejandro Gutierrez	TI	1027804708	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	alejogutierrezgiraldo@gmail.com	3027816896	Alejandro G
Javier David Restrepo	CC	1050603781	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	restrepobarrerajavierdavid@gmail.com	3136392283	
Julian Andres Garrido	TI	1027803779	M	2902810	presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	julian.garrido84@gmail.com	3113584086	Julian A. Garrido
Pedro Diaz	CC	1046027632	M	2902810	Presencial	ADSO	diurna	Tecnólogo	CTM	pedro.diaz.21@gmail.com	3216603738	Pedro DC
Juan Darvel Lopera	TI	1034998826	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	juanlopera1@icloud.com	3052012975	Juan D.
Mariajose Giraldo	TI	1020415934	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	tecnologo	CTM	mariajogiraldo@gmail.com	3013223046	Mariajose
Manuela Toro C.	TI	1033259320	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	manuelitalanubecita@gmail.com	3025110868	
Keissy Mesa Hernández	TI	1035475142	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	keissymh2004@gmail.com	3008834144	
Yerson E. Oroveio A.	T.I	1077903	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurno	Tecnólogo	CTM	yersonoroveio@gmail.com	3122993807	
Heilyn Mariana H	T I	1025889537	F	2902810	presencial	ADSO	Diurna	Tecnólogo	CTM	marianahenao@gmail.com	3054106098	Mariana
Kebin Alejandro Manco	T.I	1025763573	M	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	tecnólogo	CTM	kebinmanco320@gmail.com	3147821614	
Eilyn Ortiz Guevara	T. I	1123208444	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	eilynortizguevara20@gmail	3219498884	
Juan Pablo Toro Blandón	T.I	1034941940	M	2902810	presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	juanblandon@gmail.com	3182678892	
Mariana Esperanza Peña	T.I	1040765129	F	2902810	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	marianaesperanza@gmail.com	3012169798	Mariana.

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagui 21 / JUNIO / 2024.
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su formacion
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como generadora de inclusion y catalizadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Dia del aprendiz
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)
Yair Alexis D.	CC	1042061644	M		Virtual	Tec Musica		Tecnologo	CTM	Yairr...7@gm...	3182859844	
Mauricio Cardona Villa	CC	98569965	M		Virtual	Tec Música		Tecnologo	Ctm	centopolin97@gmail	3042435263	
Brandon Gonzalez	CC	1037667822	M		Presencial	Produccion		Tecno	CTM	b...@...com	3128955e69	
Elizabeth sanmartin	CC	1037336278	F		presencial	ADSO		tecnologia	ctm	elizabethsanmartin...	3226229560	Elizabeth S.M
Juan Manuel Tejada	CC	1025644948	M		Presencial	P. multimedial		Tecnologo	CTM	Juanmaxd196@gmail	3193193167	
Diana Patricia Gil Z.	CC	1037[illegible]41	F		Presencial	Trabajo		Tecnico	CTM	pdalgenio279@gmail.com	3028180007	
Emerson Daniel H Y	CC	1042040[illegible]	M		Presencial	ADSO		Tecnologo	CTM	emerson...7320@...	3004998797	Emerson D.
Carlos Morales	CC	1034916559	M		Presencial	ADSO		Tecnologo	CTM	centille0956@...	3023149922	
Violeta Diosa García	CC	1025613734	F		Presencial	Decoración de E		Tecnología	CTM	diosagarcia...@gmail.	3136161072	Violeta Diosa
Miguel Gómez	CC	1037800[illegible]	M		Presencial	P. Producción Multimedia		Tecnologo	CTM	miguel...@...	313 324 0391	
Daniel Badillo	CC	1055831137	M		Presencial	Decoración		Tecnologia	CTM	dbadilloram@gmail.com	3012999954	
Mateo oquendo P	CC	1040370477	M		presencial	ADSO		tecnologo	CTM	mateo241579@gmail.com	307 7457320	
Juan Daniel Gómez	CC	1036697097	M		Presencia	P. Industrial		Tecnologo	CTM	dani03.223@hotmail.com	3238110694	Daniel Gómez.
Tomas Urrego I	CC	1028588378	M		Presencial	P. multimedia		Tecnologo	CTM	tagbaroma@gmail.com	3196829694	
Manuela Quiceno P	CC	1037612705	F		Presencial	P multimedia		Tecnico	CTM	m...@gmail.com	3006310356	
Lorena Quiceno	CC	1088288244	F		Presencial	ADSO		Tecnologo	CTM	lorenaquiceno@gmail.com	3245887367	Lorena Quiceno
Adriana Ospina	CC	43.461.706	F		presencial	produccion T		Tecnologia	CTM	hana-miryen@live.com	313.727.11.87	Adriana O.
Uchana Martinez C	CC	1001060144	F		Presencial	Decoracion		Tecnologo	CTM		3117962341	Uchana M.
Salome Betancourt P	CC	1039470284	F		Presencial	P. Multimedia		Tecnologo	CTMA	salomebetancourt...@...	3172526952	
Tomas Posada Loaiza	CC	1001449435	M		Presencial	P. multimedia		Tecnologo	CTMA	tomas...@gmail.com	3054070050	
Maribelsine Martinez	CC	43183395	F		Presencial	P. Multimedia		Tecnologo	CTM	mrdanaraz@gmail.com	6042859704	

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Ibagué 21/JUNIO/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: centro tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: implementar Estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su formacion
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como generadora de inclusion y catalizadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Dia del aprendiz
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)
Luz Erida Lopez	C.C	43.84.598	F	233911	Presencial	G. Adm	F. S.	tecnologo	CTM	luzylolopez95@g	313 7125749	Luz Lopez
Manuela Piedrahita	CC	1001661349	F	233911	Presencial	G. Admin	F. S	"	"	manuelapiedrahita@g	3116239259	Manuela P.
Catalina Vera	CC	1054548023	F		Presencial	R. Human		Tecnica	"	[illegible]	3102814148.	Catalina V.
laura Pabón	CC	1001469737	F		presencial	G. empresarial	Tarde	tecnologo	CTM	laurapabón1@ gmail.com	3045941339	laura P.
Yina Gavina F	CC	1001420553	F	2453879	Presencial	SG-SST	tarde	tecnologo	ctm	Yinagm@gmail.	3108186215	Yina
Felipe Gil G.	CC	1000	M	2453879	Presencial	Sg-SST	Tarde	tecnologo	CTM	[illegible]	3043923574	
Joana Maria P.	C.C	1032404	F	2453879	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnolo.	CTM	joanamaria1[illegible]	3122718118	Joana M.
Marinela Espitia	C.C	1067161366	F	2453879	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnolo	CTM	marinelaespitiaca@gmail.com	3126482523	Marinela E
Damian Calle G	CC	1010	M	2313313	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnologia	CTM	Damiancalle2@	301 [illegible]	Damian Calle
DANIELA OSORNO	CC	1036653325	f		PRESENCIAL	SG-SST	NOCHE	TECNOLOGO	CTM	— o —	3104931038	DANIELA O.
Maria Laboyda	CC	1007385	F	— o —	Presencial	RR HH	Mañana	Tecnica	"	— o —	3137519337	Maria T.
[illegible]	CC	1023	M	2453879	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnico	CTM	— o —	3017270741	
Evelyn Ortega A.	CC	1040	F	2453879	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnologia	CTM	— o — o —	3016694593	Evelyn Ortega
Camila Restrepo G	CC	1007	F		Presencial	PP HH	mañana	Tecnico	CTM		3044813541	Camila R.
Valentina Hernandez	CC	1001	F		presencia	RRHH	Mañana	Tecnico	CTM		3154928514	Valentina H
Wendy Ossa	CC	1040	f	2340242	Presencial	SG-SST	Noche	Tecnologo	CTM	[illegible]	3146663041	Wendy Os
Miguel Angel Giraldo	CC	1025	M		Presencial	G. administrativo	diurna	tecnologia	ctm	[illegible]	3175426640	
Manuela Taramillo	CC	1017	F		Presencial	G. empresarial	Tarde	Tecnologi	CTM		3174933786	
Zoraida Mª Gomez		1.040	F		Presencial	G. empresarial	Noche	Tecnologo	CTm	zoraidagomez1040@	3054337255	
Luisa Fernanda Torres	CC	1046669413	F	2380038	Presencial	SG-SST	Finde	tecnologo	CTM	torres.bolivar10@g	3106363784	Luisa Torres
Ana Aleida Ortega	CC	1091382220	F		presencial	SG-SST	finde	Tecnologo	CTM	aleidaben2020@	3016151396	Aleida O

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagui 21/Junio/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro tecnologico del Mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en formacion
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como generadora de inclusion y catalizadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Dia del Aprendiz
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)
Laura Ortiz Marin	C.C	1032096063		24724	Presencial	Gestion Adm	tarde	tecnologo	CTM	lauramarinortiz@gmail.	3013242498	LauraOrtiz
Ximena Alzate R	C.C	1032096063			Presencial	Gestion admi	Tarde	Tecnologo	CTM	ximenaalzate@gm	3137469887	Ximena Alzate
Emerson A. Ortiz B	CC	1036691194		2280414	Presencial	Gestion Empre	Mañana	tecnologia	CTM	perseverancetotal@g	3006081734	
Carolyn Callejas	T.I	1045423560			Presencial	Asistencia Adm	tarde	tecnica	CTM	rcarolyn22@gmail.com	3022480454	Carolyn
Daniel Salgado Cardona	CC	1036655241		2455777	Presencial	Gestion Empre	F.D.S.	tecnologo	CTM	danielsalgadocardona	3268937986	Daniel Salgado
Dahiana Umeyal	CC	1088356695		2453820	Presencial	Gestión	FDS	tecnologo	CTM		3003745783	Dahiana U
Gabriela Ortiz	TI	1036537480			Presencial	Gestión	F.D.S	tecnologo	CTM	OrtizGabrielaYorgan	3003255532	Gabriela
Valentina Lopez	CC	1000432094			presencial	G H						VALENTINA
Carol Juliana	CC	1000410386		2236198	presen							Juliana
Andres Hurtado	T. I	1040573201		2488363	Pres	ASIS. Ad.						Angeles H.
Carolina Rios	T. I.	1035975171		2488363	Pres.	ASIS. Adl.						Carolina R.
Julian Taborda	CC	1094368917		2453874	Pres	SG-SST	tarde	tecnologo	CTM	jdiantaborda0a@gmail	3054131587	
Yoey Calderón	CC	1037599765		2691585	Pres	RRHH	Mañ.	Tecnica	CTM	Calderonvalencayoey	3147695563	Yoey C
Kelly Otalvaro	CC	1045650332		2457333	Presencial	6. Empresarial	F.D.S.	Tecnologia	CTM	johannaotalvaro@hotmail.com	3044172202	Kelly Otalvaro
Valentina Hernandez	CC	1000119432			Presencial	RRHH	Mañan	Tecnica	CTM		3154928514	Valentina
Juliana Ruiz Ortega	CC	1000914405		1000914405	11	G E	FDS	Tecnologa	CTM	jrtyrow0512@gmail.	3295928840	Juliana O

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagui 21/JUNIO/2024
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro tecnologico del mobiliario para el desarrollo integral del aprendiz en su formación
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar Estrategias de acompañamiento
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como generadora de inclusion y catalizadora de diversidad
ACTIVIDAD A REALIZAR: Dia del aprendiz
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)
Yeffersaul	CC	1052177980	M	2902826	Presencial	Multimedia	Diurna	Tecnolo	CTM	yeffersaurente@	3147526128	
Aleida Quiroga	T.I	1097665032	F	2902814	presencial	ADSO	Mixta	Tecnologia	CTM	quirogaaleida9@gmail.com	3053655648	Aleida Q.
Emmanuel Rios	T.I	1035854096	M	2902814	Presencial	ADSO	Mixta	Tecnologia	CTM	emmanuelriosceri@gmail.com	3113957338	Emmanuel R.
Natalia Ospina	T.I	1025647354	F	2902814	Presencial	ADSO	Mixta	Tecnologia	CTM	nata.ospinap@gmail.com	3041598819	Natalia O.
Jose Ibargüen	T.I	1018237137	M	2902814	Presencial	ADSO	Mixta	Tecnologia	CTM	josedario ibargüen.cm.	3026491362	
Isaac Pinedo	T.I	1013644286	M	2902835	Presencial	Multimedia	Tarde	Tecnologo	CTM	isaacpinedo5@gmail.com	3247886341	
[illegible] Vesga	T.I	1[illegible]76320	M	2902814	Presencial	ADSO	Tarde	Tecnolo	CTM	[illegible]	3121936[illegible]	
Sebastian Urrego	T.I	1033759139	M	2902814	Presenci	ADSO	Tarde	Tecnolo	C.T.M	urregosebastian@gmail.com	3003364112	Sebastian U.
YEFFREY RENTERIA V.	C.C	1032[illegible]	M.	2902826		MULTIMEDIA	TARDE	TECNOLOGO	C.T.M	yefreyrente@gmail.com	3207562798	
Angel moisés	T.I	1062939100	M.	2902835	presencial	multimedia	Tarde	Tecnologia	C.T.M	angelmoisesjaramillo.et mo14806@gmail.com	3005362360	
Santiago villa Restrepo	C.C	1017927842	M	2902835	Presencial	Multimedia	Tarde	Tecnologo	C.T.M	villarestrepo santiago 455@gmail.com	3219920442	Santiago V.
Ximena Bolivar	T.I	1021923853	F	2902828	Presencial	P. Multimedia	Tarde	tecnologo	CTM	ximenabolivar9@gmail.com	3135019443	Ximena B.

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 20/06/24 Itagüí

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Tecnológico del mobiliario

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implemeudar estrategias de acompañamiento para el dllo integral del aprendiz en su proceso formativo

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar en los aprendices practicas asociadas a la prevencion de la enfermedad y promocion de la salud.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Campañas de salud mental

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)
Maria teresa Sierra	CC	1100084585	F	2847604	Presencial	SST	tarde	3 tri	mobiliario	Sierradeleonteresa376@gmail.com	3008871116	Maria Sierra
Eliana Carmona V.	CC	1026162174	F	2847604	Presencial	SST	Tarde	3Trimestre	d/obiliario	Carmonaeliana375@gma.l.com	3002777748	Eliana C.
Nicol Ramos Pavares	CC	1061281977	F	2774994	presencial	SST	tarde	4trimestre	Mobiliario.	nr12271@gmail.com	3235461259	Nicol Ramos
Maria Isabel Restrepo	CC	1007614839	F	2826207	Presencial	6. Adm.	Tarde	3Trimestre	ICTM	Isabel.restrepo.cersa@gmail.c	3023613995	Isabel Restrepo.
Kelly Marin Montoya	CC	1024111775	F	2938976	presencial	SST	tarde	2trimestre	CTM	marinkelly89@gmail.	3018071021	Kelly M.
Yeison Molina Beltran	T.I	1061196961	M	2811464	presencial	ADSO	Diurna	2trimestre	CTM	yeisonmolinabeltran...	3145698787	Yeison
CRISTIAN FRANCO	CC	1007172677	M	2874215	Presencial	TJT	Diurna	Tecnologo	CTM	cristianfranco@	3147330447	
Laura Isabel Carmona	T.I	1013341755	F	2902826	11	P. Multimedia	11	Tecnólogo	CTM	ICLcarmona@misena	3012813554	Laura Carmona

SENA

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

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 18/06/24 - Itagüí
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro tecnologico del mobiliario
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Generar estrategias articulad entre la comunidad sena que promueve el bienestar
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar escenarios de reconocimiento para aprendices en ejes de liderazgo
ACTIVIDAD A REALIZAR: Actividad 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)
Jimena Mª Rabon E	T.I	1038868819	F	2877159	Presencial	D. Espacios I.	Diurna	Tecnologo	CTM	jimenamariarabonestrada@	3007948420	Jimena
Ruth forero	C C	1054678080	F	2938967	Presencial	Gestion Merc	Nocturna	Tecnologo	CTM	ruthforero_8@hotmail.	3003290130	
Juan Gabriel O.	T.I	1028140754	M	2902835	Presencial	P. Multimedia	Mixta	tecnologo	CTM	juanosorio@ejagar.edu	3206743493	
Humberto Castro	CC	1915981556	M	2826209	Presencial	carpintería	noche	t/nico	CTM	Betocastro10@gmail.com	3045595751	

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-07-15, 10:02:23 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 72047760

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

PAGADO 15/07/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	YESICA PAOLA GIRALDO ESCOBAR		
Documento	CC1045020015	**Dirección**	AV. CALLE 77 SUR #61 - 113
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	2657707
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	LA ESTRELLA	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	9	**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 1003466895	ADRIAN JOSE MORALES PACHECO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	1,044	$ 1.300.000	$ 13.600	(CCF04) COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.600
CC 1038867479	SAMUEL LOPEZ CARDONA	01	00	X																0	26	26	26	26	(230301) PORVENIR	$ 1.126.667	$ 180.300	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.126.667	$ 45.100	1,044	$ 1.126.667	$ 11.800	(CCF04) COMFAMA	$ 1.126.667	$ 45.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 282.300
CC 1043982129	GELEN PAOLA HERRERA DOUAT	01	00	X																0	25	25	25	25	(230301) PORVENIR	$ 1.083.334	$ 173.400	(ESSC24) EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	$ 1.083.334	$ 43.400	1,044	$ 1.083.334	$ 11.400	(CCF04) COMFAMA	$ 1.083.334	$ 43.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 271.600
CC 1066722675	DIGNA ROSA HERNANDEZ PERTUZ	01	00	X																0	26	26	26	26	(230201) PROTECCION	$ 1.126.667	$ 180.300	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.126.667	$ 45.100	1,044	$ 1.126.667	$ 11.800	(CCF04) COMFAMA	$ 1.126.667	$ 45.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 282.300
CC 30668916	NANCY ESTHER CORONADO ZABALETA	01	00	X																0	27	27	27	27	(230301) PORVENIR	$ 1.170.000	$ 187.200	(EPS010) EPS SURA	$ 1.170.000	$ 46.800	1,044	$ 1.170.000	$ 12.300	(CCF04) COMFAMA	$ 1.170.000	$ 46.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 293.100
CC 32884411	ALEXANDRA ISABEL LLANOS GIRALDO	01	00	X																0	26	26	26	26	(231001) COLFONDOS	$ 1.126.667	$ 180.300	(ESSC07) ASOCIACION MUTUAL SER	$ 1.126.667	$ 45.100	1,044	$ 1.126.667	$ 11.800	(CCF04) COMFAMA	$ 1.126.667	$ 45.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 282.300
CC 43442195	LUZ BIBIANA LOTERO RODAS	01	00	X																0	27	27	27	27	(230201) PROTECCION	$ 1.170.000	$ 187.200	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.170.000	$ 46.800	1,044	$ 1.170.000	$ 12.300	(CCF04) COMFAMA	$ 1.170.000	$ 46.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 293.100
CC 43899007	YUDY PAULINA ROMAN GIRALDO	01	00	X																0	27	27	27	27	(231001) COLFONDOS	$ 1.170.000	$ 187.200	(EPS010) EPS SURA	$ 1.170.000	$ 46.800	1,044	$ 1.170.000	$ 12.300	(CCF04) COMFAMA	$ 1.170.000	$ 46.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 293.100
PT 738581	ERICK ALEXANDER FERRER CAMINO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1.300.000	$ 52.000	1,044	$ 1.300.000	$ 13.600	(CCF04) COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.600

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
$ 10.573.335	$ 10.573.335	$ 10.573.335	$ 10.573.335	$ 1.691.900	$ 423.100	$ 110.900	$ 423.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.649.000	$ 20.400	$ 2.669.400

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.

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.

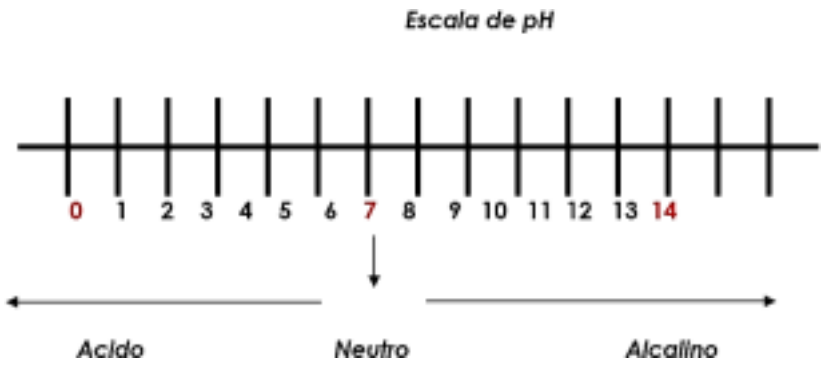
Método químico:
Consiste en la aplicación de detergentes, que actúan en la suciedad, haciéndola más fácil de eliminar.

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

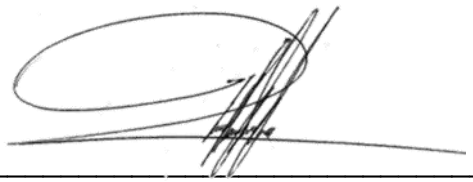
Los recursos humanos que garantizan el cumplimiento estricto, la planeación y programación de cada una de las actividades que se desarrollarán dentro del marco del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, con el apoyo del COPASST son el Encargado/ Líder de Seguridad y Salud en el Trabajo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

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