PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander julio del 2024

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5862834**
Instructor Grado 19
Coordinador de programa especiales
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR-5862834

(ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.694.641 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Regular titulada y/o complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta Seis Millones Setecientos Treinta y Nueve Mil Trescientos Setenta y Uno pesos m/cte. (46.739.371). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2024 b) Seis (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de Cuatro Millones Cuatrocientos Sesenta y Cinco mil Quinientos Cuarentas y Cinco pesos m/cte. ($4.465.545). c)Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2024.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2024

OBJETO: OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral: titulada y/o complementaria programada en el Centro Agroturístico en la red de conocimiento: agroindustria en el área temática: procesamiento de alimentos.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: **1. Ficha:** 3012397 Higiene y Manipulación de alimentos **2. Ficha:** 3012381 Higiene y Manipulación de alimentos **3. Ficha:** 3012419 Higiene y Manipulación de alimentos **4. Ficha:** 3024300 Higiene y Manipulación de alimentos **5. Ficha:** 3026082 Higiene y Manipulación de alimentos	**Evidencia No 1 Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 3012397 Ver evidencia Ficha: 3012381 Ver evidencia Ficha: 3012419 Ver evidencia Ficha: 3024300 Ver evidencia Ficha: 3026082
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	**Evidencia No 2.** Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin. Guías de aprendizaje, aplicación de instrumentos de evaluación evidenciados en los aplicativos Sofía Plus, así como las evidencias de las actividades de aprendizaje y demás formatos FPI.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación** Ver evidencia Ficha: 3012397 Ver evidencia Ficha: 3012381 Ver evidencia Ficha: 3012419 Ver evidencia Ficha: 3024300 Ver evidencia Ficha: 3026082
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación	**N/A**	**N/A**

	técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.		
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No 4 Juicios evaluativos**
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	***Evidencia No 5*** Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación Complementaria con los aprendices.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje, juicios de evaluación y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	***Evidencia No 6*** Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, inasistencias registradas en Sofía Plus, juicios de evaluación.

	evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia por parte de los aprendices
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	**N/A**	**N/A**
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	**N/A**	**N/A**

14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se dio apoyo a la oferta virtual del Centro para la conformación y consolidación de los grupos en esa modalidad de formación.	***Evidencia No 7*** Redes sociales yvoz a voz con Aprendices y público en general.
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento	**N/A**	**N/A**

	propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.		
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	**N/A**	**N/A**
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3012397 **Fechas:** Del 15-16-17-18-19-22-23-24-25 julio. **Rango:** 06:00 a 11:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Competencia:** • ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 45 Horas.	***Evidencia N° 8*** Ver evidencia Ficha: 3012397
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3012381 **Fechas:** Del 15-16-17-18-19-22-23-24-25 julio. **Rango:** 12:00 a 17:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Competencia:**	Ver evidencia Ficha: 3012381

		• ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 45 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3012419 **Fechas:** Del 15-16-17-18-19-22-23-24-25 julio. **Rango:** 17:00 a 22:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Competencia:** • ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 45 Horas.	Ver evidencia Ficha: 3012419
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3026082 **Fechas:** Del 30-31 de julio. **Rango:** 06:00 a 11:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulación dealimentos **Actividad de Aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. **Competencia:**	Ver evidencia Ficha: 3026082

		• Manipular alimentosde acuerdo con normatividad vigente. • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programaestablecido y normatividad vigente **Horas totales mensuales de la ficha:** 10 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3024300 **Fechas:** Del 01-02-03-04-05 de julio. **Rango:** 06:00 a 11:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulación dealimentos **Actividad de Aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. **Competencia:** • Manipular alimentosde acuerdo con normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 20 Horas.	Ver evidencia Ficha: 3024300
Horas Adicionales: 8 horas actividad; Apoyo a la ejecución a la formación			
Total, de Actividades académicas desarrolladas: 173 Horas.			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	**N/A**	**N/A**
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del	**N/A**	**N/A**

	instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).		
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	**N/A**	**N/A**
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban	**N/A**	**N/A**

	dentro de los procesos de contratación de la Entidad.		
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	**N/A**	**N/A**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	**N/A**	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Este proceso se realiza mes a mes.	***Evidencia No 09*** SECOP II.
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se realiza actividades formativas por dar el cumplimento del objeto contractual	Sofía plus – Formato de evidencias.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **7930170792** de la planilla, SOI del mes de junio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (36) folios

Cordialmente,

Firma
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Contratista
C.C. No. 9.694.641

Recibí a satisfacción:

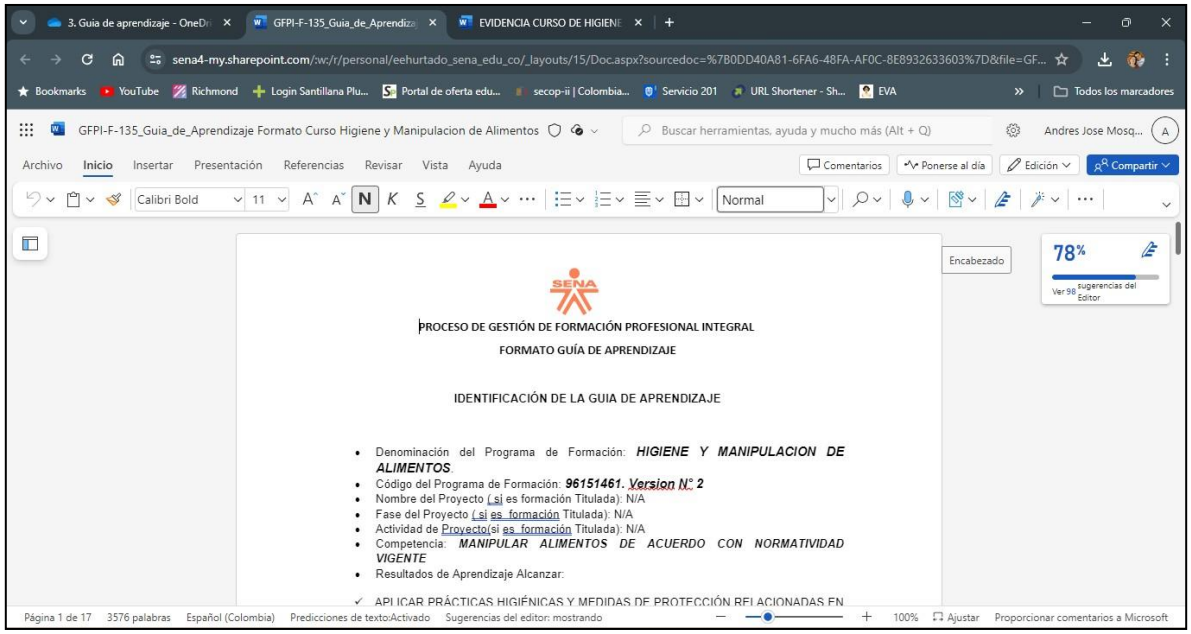
Firma
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1. PCCNTR.5862834
Instructor Grado 19

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
CONTRATO No CO1. PCCNTR.5862834
MES DE JULIO

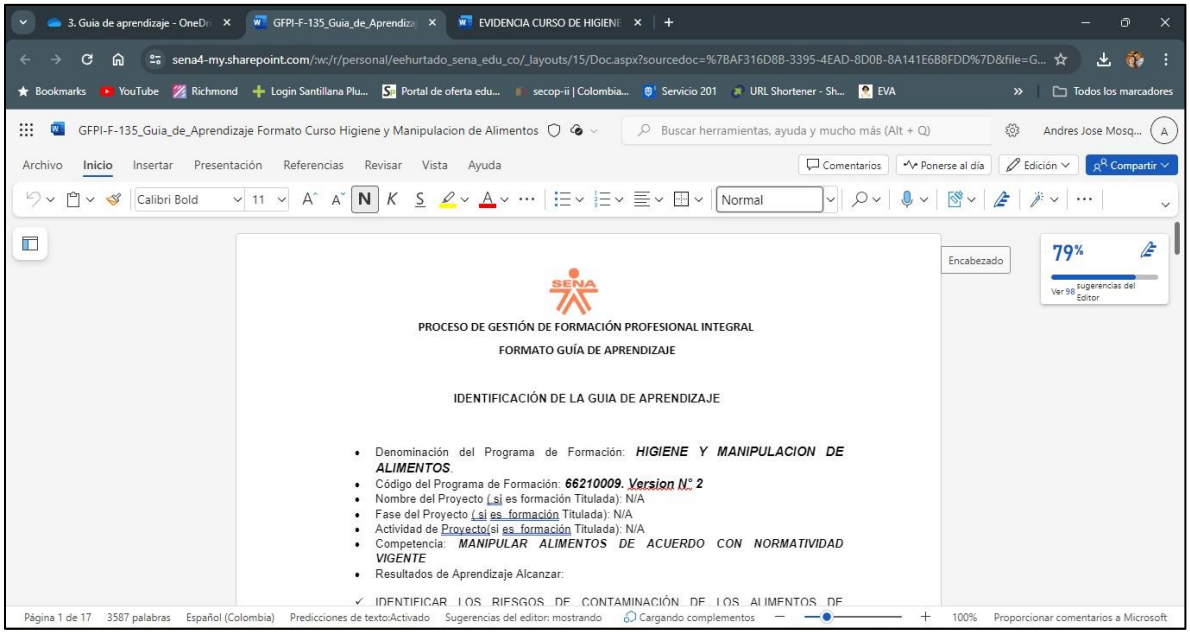
<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 3012397-3012381-3012419-3026082– Higiene y Manipulación de alimentos.



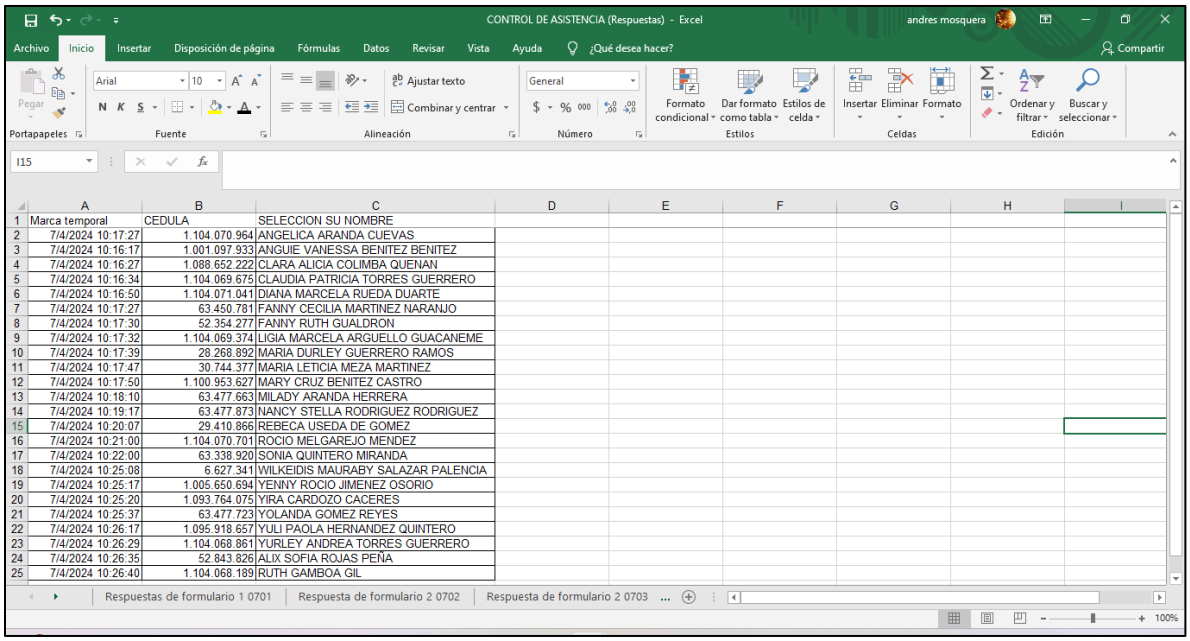
Fichas No: 3024300– Higiene y Manipulación de alimentos



- ✓ Convocar a aprendices a inscribirse al proceso de formación.
- ✓ Solicitar alistamiento de preinscripción.
- ✓ Realizar solicitud de matrícula a aprendices preinscritos.

<u>Evidencia 2.</u> Obligación 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencias asistencia de la ficha No. 3024300 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Oiba No 1 por medio presencial. Fecha: 01 al 05 julio

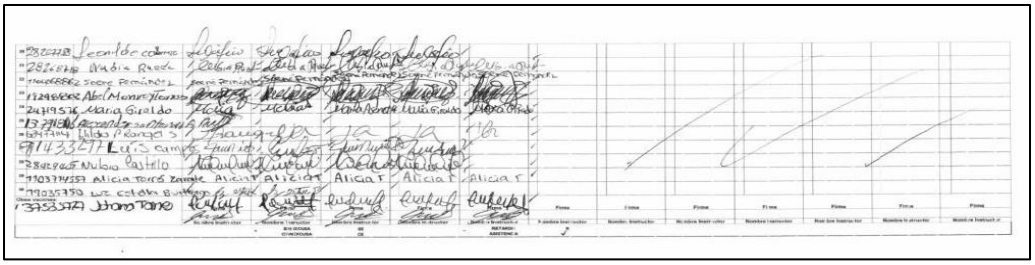


CONTROL DE ASISTENCIA (Respuestas) - Excel

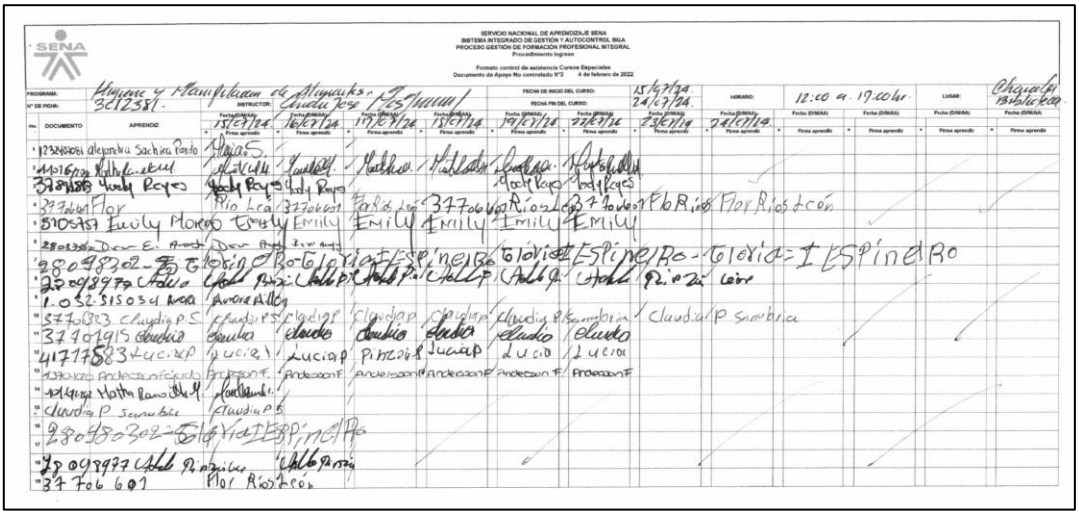
	Marca temporal	CEDULA	SELECCION SU NOMBRE
2	7/4/2024 10:17:27	1.104.070.964	ANGELICA ARANDA CUEVAS
3	7/4/2024 10:16:17	1.001.097.933	ANGUIE VANESSA BENITEZ BENITEZ
4	7/4/2024 10:16:27	1.088.652.222	CLARA ALICIA COLIMBA QUENAN
5	7/4/2024 10:16:34	1.104.069.675	CLAUDIA PATRICIA TORRES GUERRERO
6	7/4/2024 10:16:50	1.104.071.041	DIANA MARCELA RUEDA DUARTE
7	7/4/2024 10:17:27	63.450.781	FANNY CECILIA MARTINEZ NARANJO
8	7/4/2024 10:17:30	52.354.277	FANNY RUTH GUALDRON
9	7/4/2024 10:17:32	1.104.069.374	LIGIA MARCELA ARGUELLO GUACANEME
10	7/4/2024 10:17:39	28.268.892	MARIA DURLEY GUERRERO RAMOS
11	7/4/2024 10:17:47	30.744.377	MARIA LETICIA MEZA MARTINEZ
12	7/4/2024 10:17:50	1.100.953.627	MARY CRUZ BENITEZ CASTRO
13	7/4/2024 10:18:10	63.477.663	MILADY ARANDA HERRERA
14	7/4/2024 10:19:17	63.477.873	NANCY STELLA RODRIGUEZ RODRIGUEZ
15	7/4/2024 10:20:07	29.410.866	REBECA USEDA DE GOMEZ
16	7/4/2024 10:21:00	1.104.070.701	ROCIO MELGAREJO MENDEZ
17	7/4/2024 10:22:00	63.338.920	SONIA QUINTERO MIRANDA
18	7/4/2024 10:25:08	6.627.341	WILKEIDIS MAURABY SALAZAR PALENCIA
19	7/4/2024 10:25:17	1.005.650.694	YENNY ROCIO JIMENEZ OSORIO
20	7/4/2024 10:25:20	1.093.764.075	YIRA CARDOZO CACERES
21	7/4/2024 10:25:37	63.477.723	YOLANDA GOMEZ REYES
22	7/4/2024 10:26:17	1.095.918.657	YULI PAOLA HERNANDEZ QUINTERO
23	7/4/2024 10:26:29	1.104.068.861	YURLEY ANDREA TORRES GUERRERO
24	7/4/2024 10:26:35	52.843.826	ALIX SOFIA ROJAS PEÑA
25	7/4/2024 10:26:40	1.104.068.189	RUTH GAMBOA GIL

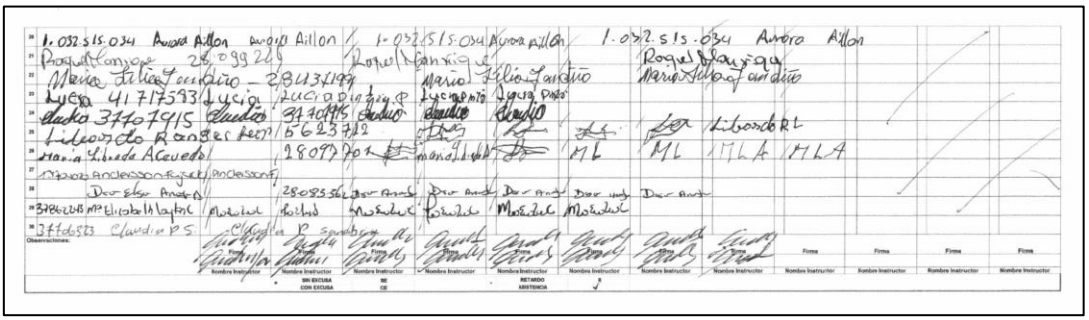
Evidencias asistencia de la ficha No. 3012397 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Charalá No 1 por medio presencial. Fecha: 15 al 25 julio



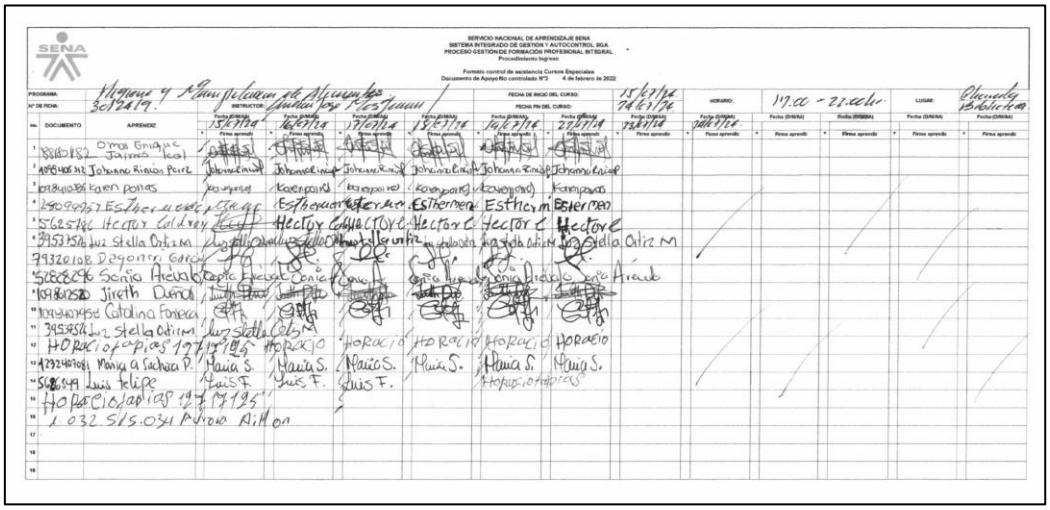


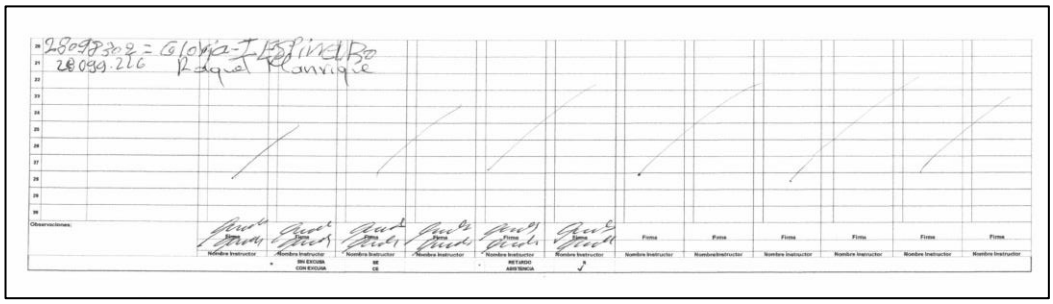
Evidencias asistencia de la ficha No. 3012381 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Charalá No 2 por medio presencial. Fecha: 15 al 25 julio





Evidencias asistencia de la ficha No. 3012419 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Charalá No 3 por medio presencial. Fecha: 15 al 25 julio





<u>Evidencia No 3</u>. Obligación 5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3024300
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3012397
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3012381
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3012419
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3026082

<u>Evidencia 4.</u> Obligación 7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 3002345

Ficha No. **3002345**

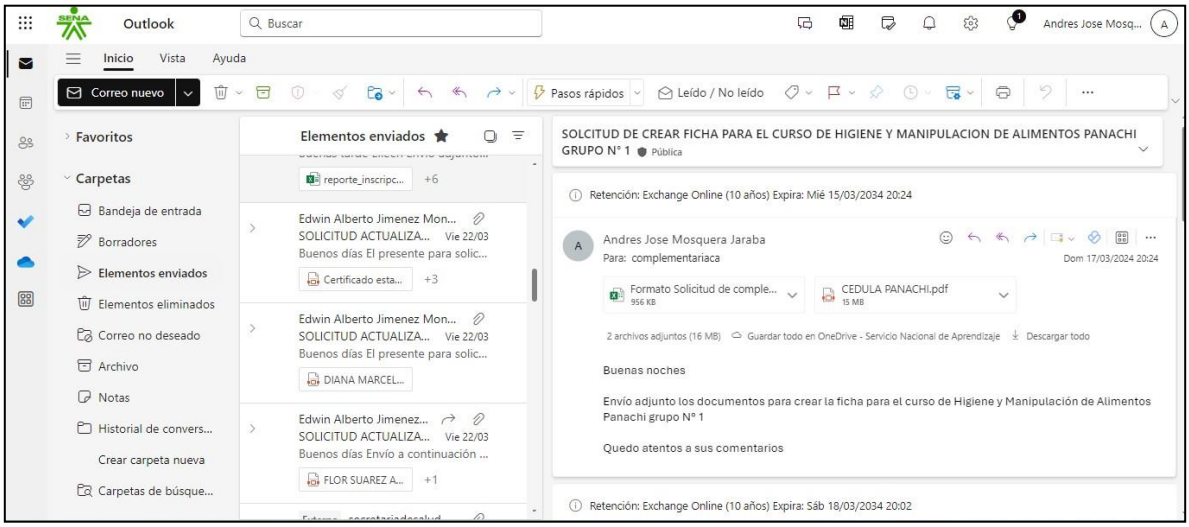
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/06/2024
Ficha de Caracterización:	3002345
Código:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	03/06/2024
Fecha Fin:	07/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801106011DENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801106012 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 290801106031 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 290801106041MPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO
CC	1005482897	YUDY VANESSA	CALA CHOCONTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801106011DENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
CC	1005482897	YUDY VANESSA	CALA CHOCONTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801106012 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN
CC	1005482897	YUDY VANESSA	CALA CHOCONTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 290801106031 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y

Hoja

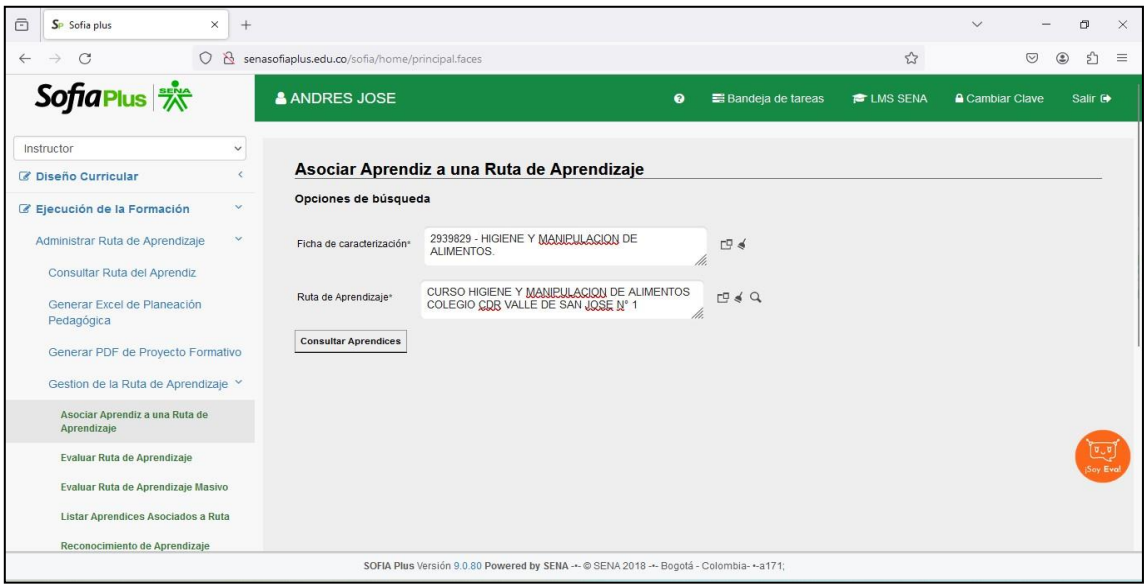
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

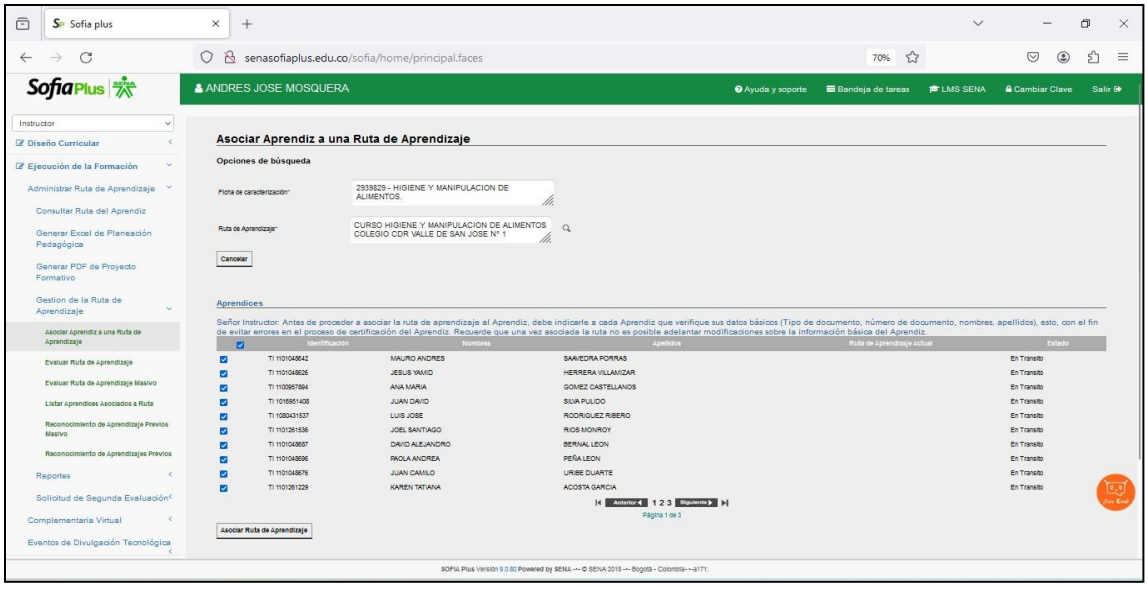


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación 3024300-3012397-3012381-3012419-3026082

Evidencias 3024300 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3024300
Evidencias 3012397 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3012397
Evidencias 3012381 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3012381
Evidencias 3012419 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3012419
Evidencias 3026082 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3026082

<u>Evidencia 6.</u> Obligación 9. Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje, juicios de evaluación y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices.





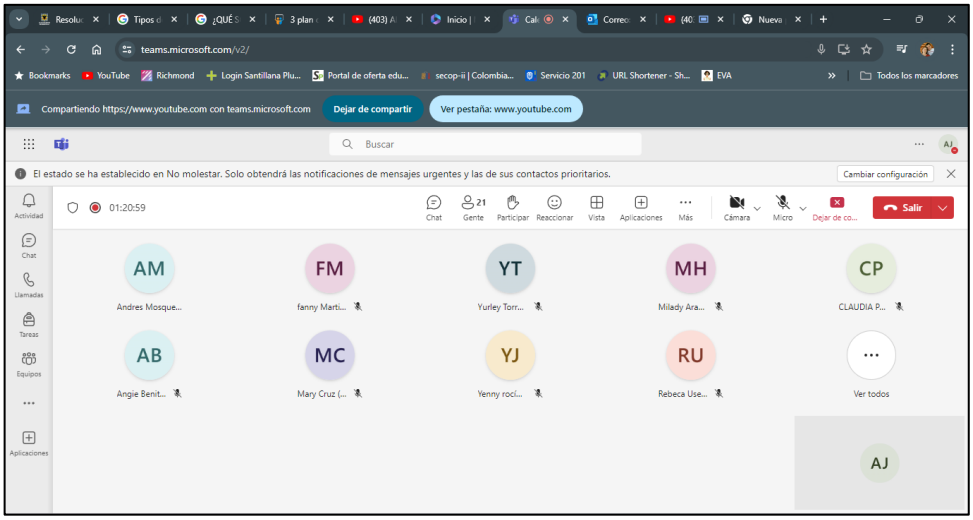
<u>Evidencia 7</u>. Obligación 14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

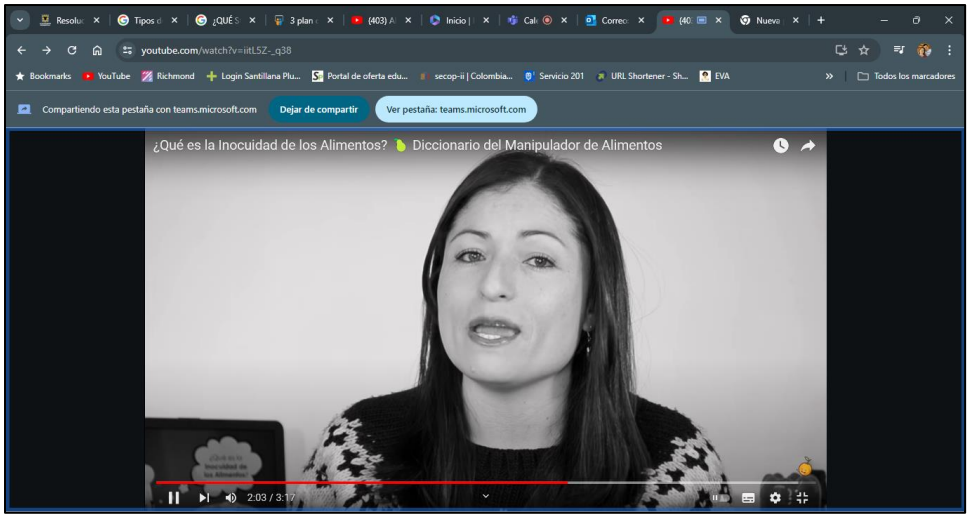


<u>Evidencia 8</u>. Obligación 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencias 3024300 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Oiba No 1 por medio Presencial. Fecha: 01 al 04 julio

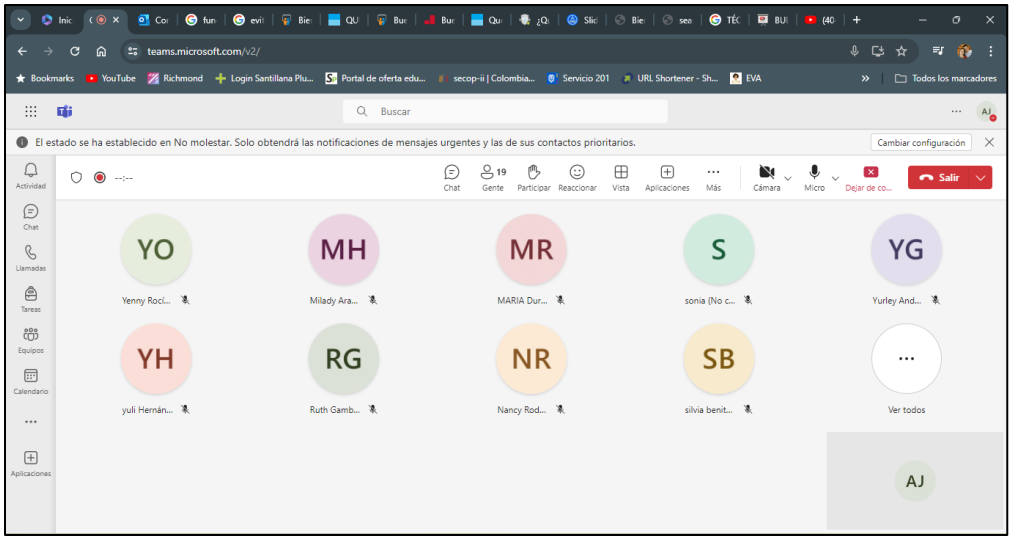
FECHA: 01-07-24

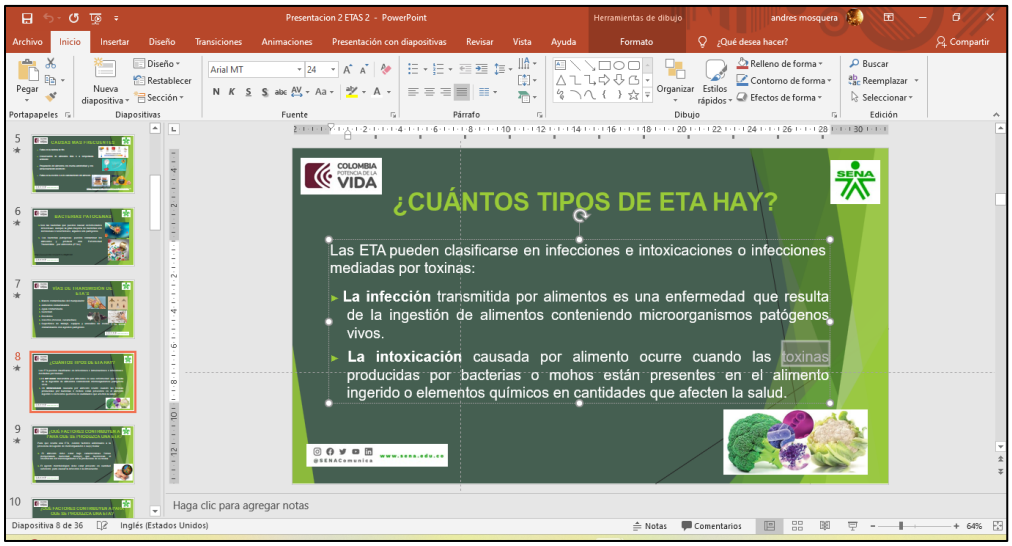




[CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SENA- OIBA-20240622_083413-Grabación de la reunión.mp4]

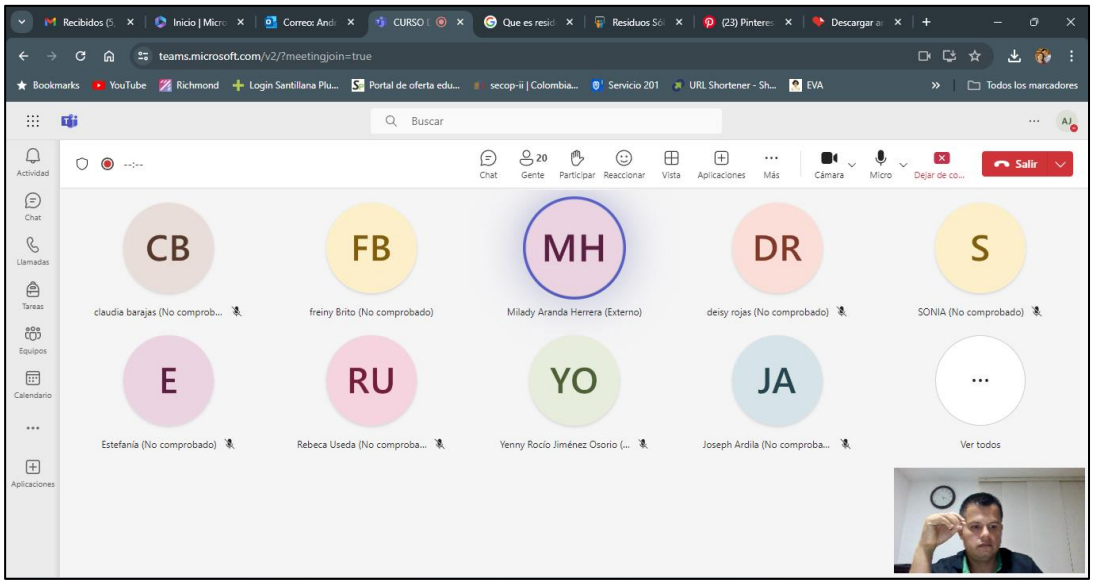
FECHA: 02-07-24

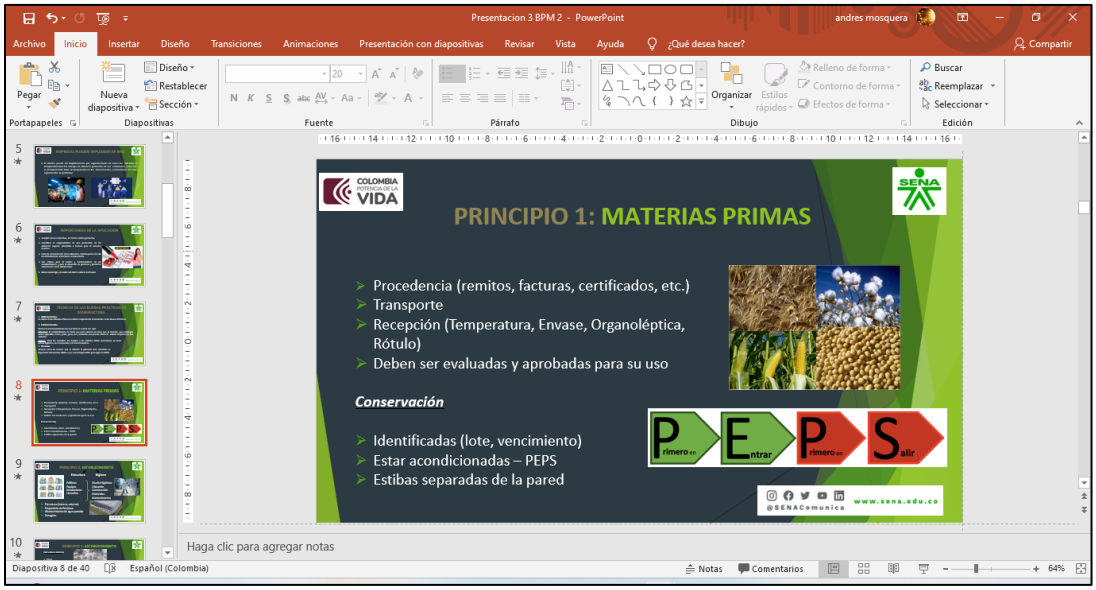




[CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SENA- OIBA-20240623_090050-Grabación de la reunión.mp4]

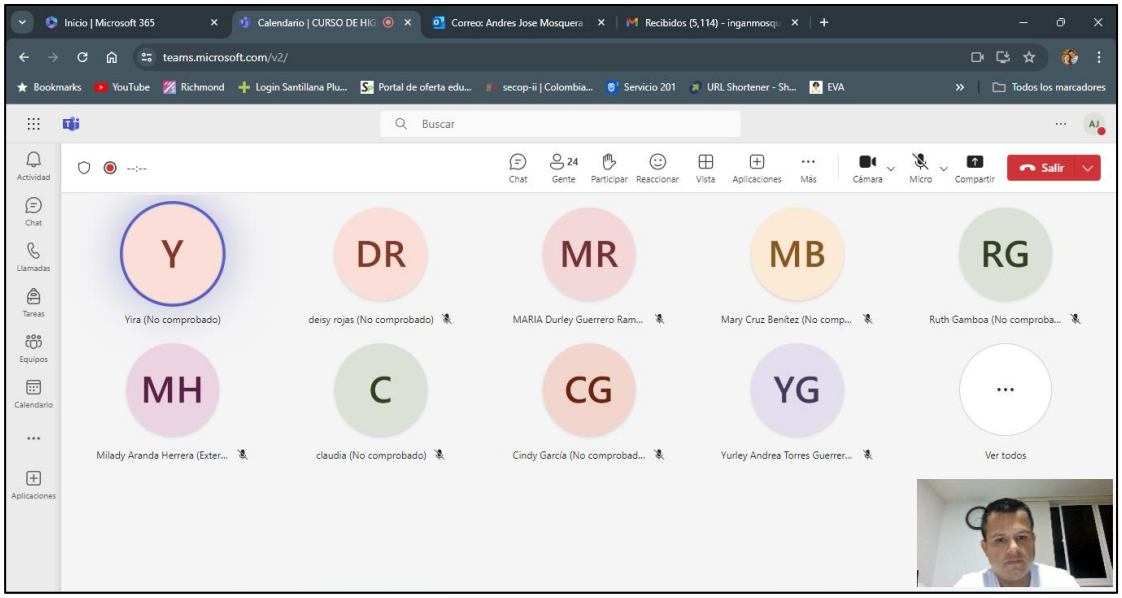
FECHA: 03-07-24

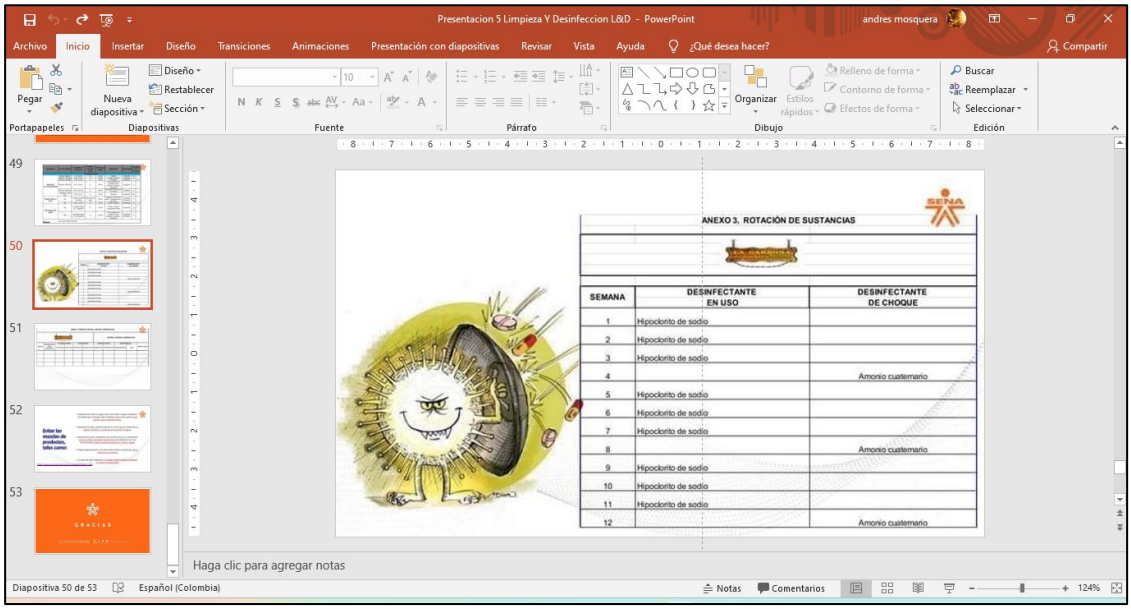




CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SENA- OIBA-20240624_182350-Grabación de la reunión.mp4

FECHA: 04-07-24





[CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SENA- OIBA-20240625_183723-Grabación de la reunión.mp4]

Evidencias 3012397 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Charalá No 1 por medio Presencial. Fecha: 15 al 23 julio

FECHA: 15-07-24



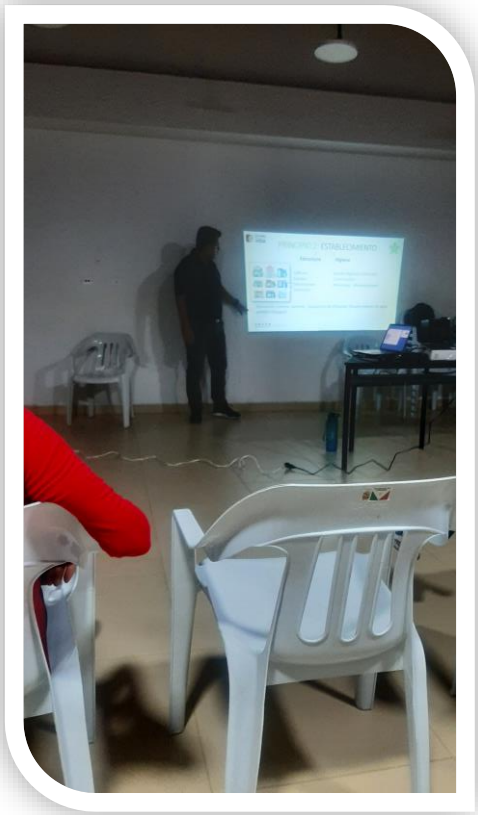




FECHA: 16-07-24







FECHA: 17-07-24







FECHA: 18-07-24







FECHA: 19-07-24



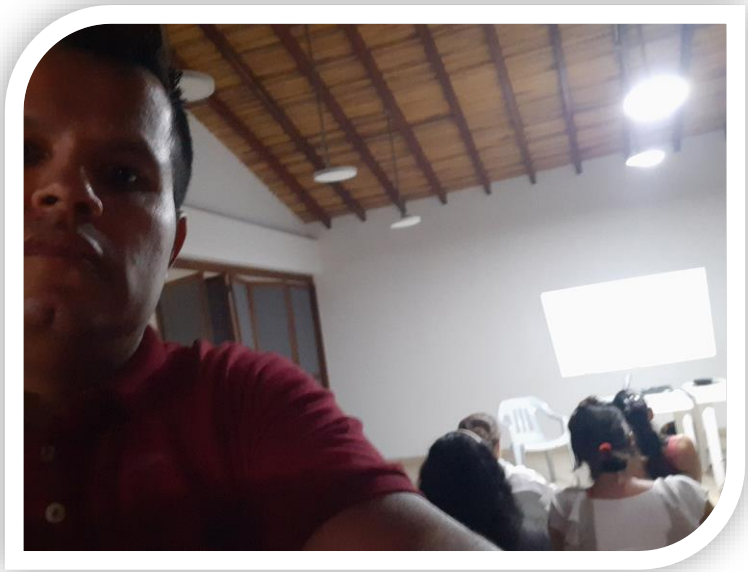




FECHA: 22-07-24







FECHA: 23-07-24







Evidencias 3012381 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Charalá No 2 por medio Presencial. Fecha: 15 al 23 julio

FECHA: 15-07-24







FECHA: 16-07-24





FECHA: 17-07-24







FECHA: 18-07-24





FECHA: 19-07-24







FECHA: 22-07-24





FECHA: 23-07-24



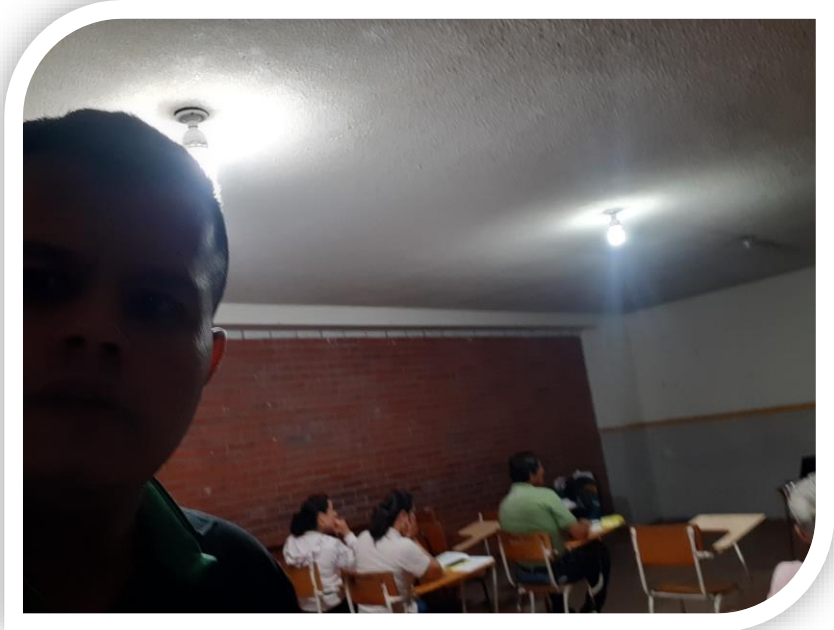




Evidencias 3012419 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Charalá No 3 por medio Presencial. Fecha: 15 al 23 julio

FECHA: 15-07-24





FECHA: 16-07-24





FECHA: 17-07-24





FECHA: 18-07-24





FECHA: 19-07-24





FECHA: 22-07-24





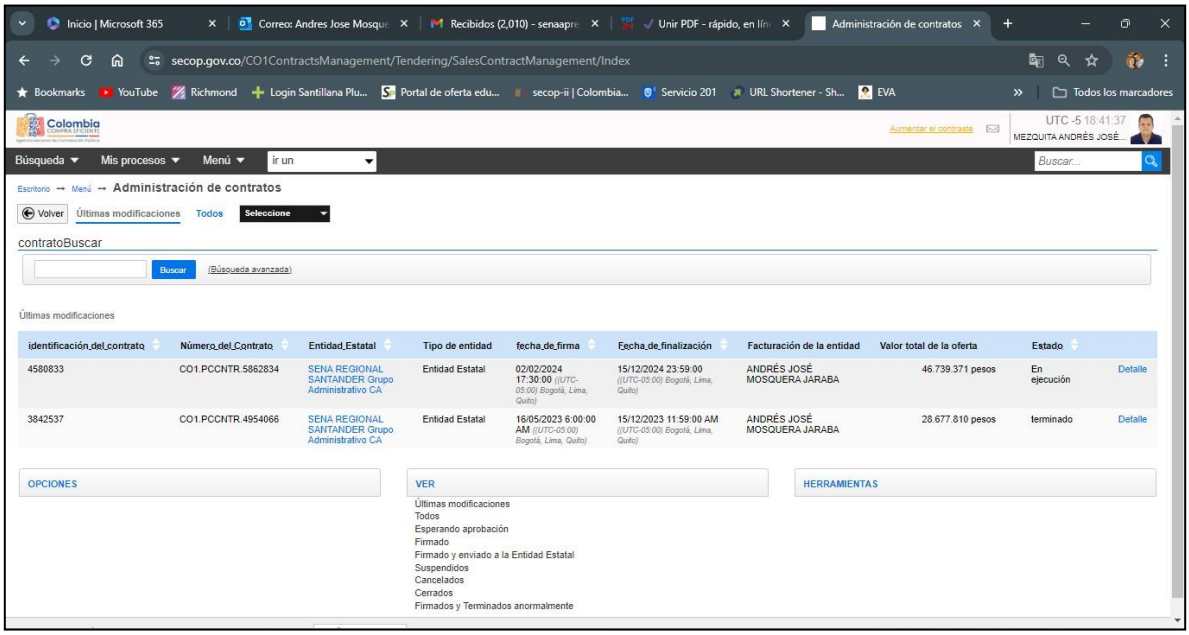
FECHA: 23-07-24







<u>Evidencia 9.</u> Obligación 32. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3012381 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3026082 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3012397 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3024300 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3012419 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 165,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/07/2024	01/07/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 24 de julio de 2024, a las 18:34:06, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	9694641
Código de Verificación	96946412407241834O6

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 251474179

PIB
16:40:10

Bogotá DC, 29 de julio del 2024

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 9694641:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:40:34 PM horas del 24/07/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **969461**

Apellidos y Nombres: **GUERRERO CABRERA HELIODORO DE JESUS**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 24/07/2024 07:42:16 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **9694641 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **98860351** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 18:44:13 horas del 24/07/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **9694641,** Apellidos y Nombres **MOSQUERA JARABA ANDRES JOSE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 9694641 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 24/07/2024 06:45 PM

Código Verificación: **RX6KU7YANL**

Válida hasta: **22/10/2024**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC