FORMATO ACTA DE RECIBO DE SATISFACCION DE SERVICIOS

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO , en calidad de supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR.7728207 DE 2025, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibiò a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÒN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila, por el periodo comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2025, el cual tiene las siguientes características:

Contratista:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Contrato No.	No. CO1.PCCNTR.7728207 DE 2025
Fecha de Suscripción:	1 DE ABRIL DE 2025
Fecha de Inicio :	7 DE ABRIL DE 2025
Objeto:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila.
Valor de Contrato	$ 965.363.282,00
Valor a cancelar :	$ 120.615.750

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC 187 2025 por $ 120.615.750
Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911610, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02, ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 1.606.500 Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911642, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02, ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 119.009.250

El supervisor hace constar que verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales entre las cuales se encuentra el pago oportuno de aportes parafiscales y de seguridad social de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007

Para constancia se firma en Campoalegre, a los 17 días del mes de junio de 2025, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Supervisor Asignado

INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. NRO. CO1.PCCNTR.7728207-2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7728207-2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	01-04-2025
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila.
CONTRATISTA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC o NIT	36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN	Campoalegre Huila
FECHA DE INICIO	07-04-2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	268 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	NOVECIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENT Y TRES MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($965.363.282) MCTE.
PRÓRROGA NRO	
FECHA DE TERMINACIÓN	31-12-2025
ADICIÓN NRO 01	
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 965.363.282
FORMA DE PAGO	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: a) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria que tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los

	demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor del servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°013-2020-000054 y N°0132020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera: 1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PD NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3- 2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	2
PERIODO DEL INFORME	1 al 31 de mayo de 2025

2. OBLIGACIONES GENERALES

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO O EVIDENCIA**
Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación	Conforme lo contratado	Anexos adjuntos por la Supervisión
Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Conforme lo contratado	Adjuntas
Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	Garantias aprobadas por la administración	Adjuntas

Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta	Conforme	
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Conforme	
Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Conforme	Se aprueba la factura electrónica en la plataforma de SIIF Nación
Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados	NA	
Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**	Presentan las planillas de conformidad	Adjuntas
Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.	Conforme	
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.	Conforme	
Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato	NA	
Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones	NA	
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	SIN	
Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado	NA	
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:		

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas del objeto, descritas en el presente estudio previo.	Se presta el servicio conforme al objeto contractual.	Registro fotográfico de la prestación del servicio
2. El contratista deberá entregar una relación con el personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, la cual deberá acompañar con la hoja de vida con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica (Administrador del Restaurante, Nutricionista y Coordinador de Gestión) debidamente aprobada y verificadas por la supervisión y apoyos de supervisión cada uno dentro de su competencia.	El contratista a la firma del acta de inicio presentó el personal especializado requerido para la ejecución del contrato	Se adjuntan hojas de vida personal especializado.
3. El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.	El contratista dispone del profesional requerido	Se adjunta hoja de vida del señor Jhon Leonardo Bedoya
4. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	El contratista suministra materias primas y bienes de primera calidad	Se adjunta registro fotográfico
5. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	Los alimentos son servidos en los materiales requeridos	Se adjunta registro fotográfico
6. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Todo el personal se encuentra afiliado al sistema de seguridad social	Se adjunta reporte de aportes en línea sobre afiliación del personal a seguridad social.
7. Garantizar que durante toda la vigencia del contrato el personal a cargo del contratista cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos.	El personal cuenta con el certificado	Se adjuntan certificados de

	de manipulación de alimentos	manipulación de alimentos
8. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se cuenta con los equipos de refrigeración requeridos	Se adjunta registro fotográfico y formatos registro temperaturas
9. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados	Conforme	Evidencia adjunta
10. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria	Conforme	Evidencia adjunta
11. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas *. Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte *. Estos programas deben contener los procedimientos POES, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación y acciones correctivas, responsables. Estos DEBEN ser elaborados, revisados y aprobados por un profesional tecnólogo o Ingeniero de alimentos con título registrado y sin antecedentes disciplinarios que inhabiliten el ejercicio de la profesión; quien será el encargado de la implementación y continuo acompañamiento del plan de saneamiento, con acciones preventivas y correctivas *. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).	Conforme	Evidencia adjunta

*. El contratista se obliga a presentar en la cuenta correspondiente al pago por los servicios prestados, el comprobante de pago del canon de arrendamiento del lugar donde prestara los servicios para el restaurante.		
12. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Conforme	Evidencia adjunta
13. Presentar registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano	Conforme	Evidencia adjunta
14. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Conforme	Evidencia adjunta
15. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Conforme	Evidencia adjunta
16. El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento gor-pg-008 programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos ○ Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. ○ Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. ○ Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos	Conforme	Evidencia adjunta

17. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Conforme	Evidencia adjunta
18. El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento gor-pg-008 programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: i. Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. ii. Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. iii. Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.	Conforme	Evidencia adjunta
19. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.	Conforme	Evidencia adjunta
20. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla	Conforme	Evidencia adjunta

con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual		
21. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	Conforme	Evidencia adjunta
22. En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.	Conforme	Evidencia adjunta
23. Cuando los aprendices salgan a actividades programadas por bienestar, según el Plan de Bienestar 2025, el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.	Conforme	Evidencia adjunta
24. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.	Conforme	Evidencia adjunta
25. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.	Conforme	Evidencia adjunta
26. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio del restaurante y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.	Conforme	Evidencia adjunta
27. Regresar en perfecto estado (con los desgastes naturales por el uso) todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en el servicio.	Conforme	Evidencia adjunta
28. Presentar al supervisor del contrato dentro de la cuenta de cobro, recibo de pago del arrendamiento.	Conforme	Evidencia adjunta

29. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	Conforme	Evidencia adjunta
30. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	Conforme	Evidencia adjunta
31. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	Conforme	Evidencia adjunta
32. Proporcionar como mínimo los siguientes aditamentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	Conforme	Evidencia adjunta
33. Prohibiciones del Contratista: a. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias y/o bienes explosivos o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad. b. Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o cualquier tipo de sustancias alucinógenas 34. c. Ceder el contrato o subarrendar las instalaciones, salvo expresa autorización del subdirector del centro.	Conforme	Evidencia adjunta
Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo		
1. El contratista debe presentar ante el SENA al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador:	Adjuntos	
2. Coprocultivo para salmonella y shigella.	Según Certificado médico adjunto	
3. KOH para uñas.	Según Certificado médico adjunto	
4. Secreciones nasofaríngeas.	Según Certificado médico adjunto	
5. Seriado de baciloscopia.	Según Certificado médico adjunto	
6. Certificado médico	Según Certificado médico adjunto	
7. La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias.	NA	
8. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas	Conforme	Evidencia Adjunta

	y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.		
9.	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. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el contratista tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Conforme	Se adjunta copia solicitud visita Alcaldía de Campoalegre
10.	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar documento que lo certifique como capacitador en educación sanitaria.	Conforme	Evidencia Adjunta
11.	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad y acta/formato de entrega de elementos de protección personal.	Conforme	Evidencia Adjunta
12.	Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. Evitar la acumulación de grasas sobre las superficies.	Conforme	Evidencia Adjunta
13.	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma compromiso (SENA).	Conforme	Evidencia Adjunta
14.	Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante.	Pendiente	

Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.		
15. El contratista deberá garantizar que, el personal que ingresa a las instalaciones se encuentra con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. NOTA: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato. (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Conforme	Evidencia Adjunta
16. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	Conforme	Evidencia Adjunta
17. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	Conforme	Evidencia Adjunta
18. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	Conforme	Evidencia Adjunta
19. Un (1) tapabocas, en color claro.	Conforme	Evidencia Adjunta
20. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	Conforme	Evidencia Adjunta
21. Guantes plásticos cuando sea necesario.	Conforme	Evidencia Adjunta
22. Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados con información permanentemente actualizada durante la ejecución del contrato.	Conforme	Evidencia Adjunta
23. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Conforme	Evidencia Adjunta
24. El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Conforme	Evidencia Adjunta
25. Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	Conforme	Evidencia Adjunta
26. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres	NA	

días hábiles del evento; por otra parte, en el informe de gestión contractual deberá adjuntar el reporte FURAT.		
27. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista.	Sin Accidentes	
28. En relación con el uso de químicos para el desarrollo del objeto, el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados y almacenados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”. El Contratista deberá entregar a la Entidad las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar. Nota: Las hojas de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fecha no superior a 5 años).	Conforme	
29. El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.	Conforme	
30. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.	Conforme	Evidencia Adjunta
31. Criterios para la compra de alimentos. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 2015.	Conforme	Evidencia Adjunta

32. El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima. a. Carne y productos cárnicos:	Conforme	Evidencia Adjunta
33. Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.	NA	
34. Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.	NA	
35. Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos	NA	
36. Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	En proceso	
37. Criterios para transporte de alimentos.	Conforme	Evidencia Adjunta
38. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Conforme	Evidencia Adjunta
39. Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. - señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.	Conforme	Evidencia Adjunta
40. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Conforme	Evidencia Adjunta
41. Para el Caso del Conductor se deberá entregar:	Conforme	
42. Certificación de manipulación de alimentos	Conforme	
43. Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.	Conforme	
44. Licencia de Conducción	Conforme	

45. Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.	Conforme	
Obligaciones ambientales del contratista		
1. Adoptar los lineamientos ambientales establecidos por la Entidad y la normatividad legal vigente que reglamentan las actividades derivadas de la presentación del servicio, así como lo son los temas de reciclaje, separación en la fuente, manejo de los residuos sólidos y líquidos y el uso eficiente de los recursos hídrico y energético.	Conforme	Evidencia Adjunta
2. Conforme lo establecido en los formatos actualizados según vigencia:	Conforme	
3. GOR-F-008- Formato plantilla formular el plan de gestión integral de residuos	Conforme	
4. GOR-F-019- Formato cuantificación de residuos peligrosos	Conforme	
5. GOR-F-014- Formato cuantificación de residuos no peligrosos	Conforme	
6. GOR-F-019- Formato identificación de residuos peligroso	Conforme	
7. 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.	Conforme	Evidencia Adjunta
8. Garantizar que 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.	No aplica	
9. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019.	Conforme	Evidencia Adjunta
10. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final o aprovechamiento.	Conforme	Evidencia Adjunta
11. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico.	Conforme	
12. 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	Conforme	

animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.		
13. Implementar un adecuado programa de control de plagas	Conforme	Evidencia Adjunta
14. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA.	Conforme	Evidencia Adjunta
15. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	NA	
16. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: • Almacenamiento de Productos Químicos • Implementos para la higienización • Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) • Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) • Implementar un adecuado programa de control de plagas.	Conforme	
17. Cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Conforme	Evidencia Adjunta
18. Asignar los elementos, áreas recursos y procedimientos que garanticen eficientemente la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también del deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigente	Conforme	Evidencia Adjunta

35. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

N.A.

36. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR DE CONTRATO					$ 965.363.282
FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCION
8/05/2025	GC-187	$ 71.023.500	71.023.500	894.339.782	7,36%
16/06/2025	GC-188	$ 120.615.750	262.662.750	702.700.532	27,21 %

37. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado : 2025-04	Planilla nro. 9486012645 del 05-05-2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: 2025-05	Planilla nro. 9487168009 del 04-06-2025

38. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N.A

2.2 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	61-44-101058605		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	02-04-2025		
FECHA APROBACIÓN	07-04-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	01-04-2005	01-05-2026	193.072.656.40
Salarios y prestaciones sociales	01-04-2025	31-12-2028	48.268.164.10
Calidad del servicio	01-04-2025	01-07-2026	193.072.656.40

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL [Diligencie si aplica]	
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO
NRO. DE PÓLIZA	61-40-10102131

CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	02-04-2025		
FECHA APROBACIÓN	07-04-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Predios labores y operaciones	**01-04-2025**	**31-12-2025**	284.700.000

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. [Señalar el número del modificatorio], se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido: N.A.

2.3 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato [si aplica], que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

[Si hay procesos sancionatorios en curso, señalar estado actual]

2.4 Solicitud de modificación

N.A.

39. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

40. OBSERVACIONES

Que mediante la Resolución 1-01399 de 2021, “Por la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019; en la que se dispone los objetivos estratégicos, los cuales establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar que se hacen visibles mediante los objetivos operativos”.

Que el objetivo estratégico 2 dice así: “Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos como reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso a la excelencia”

Que el objetivo Operativo de este es: “Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación”.

Que teniendo en cuenta los lineamientos de la Dirección General, del 2023, los aprendices continúan recibiendo los apoyos según lo establecido en GUÍA DE APOYOS SOCIOECONÓMICOS Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz - PNIBA Código: GFPI-G007 Versión: 12, 2023. Los aprendices que recibieron alimentación fueron los que se adjudicaron mediante la Resolución del 2023, para el primer trimestre "Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el II Y III trimestre 2023 a los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA “Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno , almuerzo, cena o refrigerio.

Que, el “Apoyo de alimentación: Se refiere al apoyo orientado a cubrir parcialmente costos mensuales de alimentación de los aprendices beneficiados que se brinda a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica; atendiendo las condiciones y requisitos definidos en esta guía” Que el beneficio del “Internado – centros de convivencia: Alojamiento que se brinda a los aprendices en sedes del SENA y que va acompañado del apoyo de alimentación”. En el caso del Centro de Convivencia se les entrega las 3 raciones diarias, consistentes en desayuno, almuerzo y cena, incluso los festivos y los fines de semana.

Que los apoyos de alimentación están establecidos en el numeral 12.

Que, “Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz”. Que, los “Tipos de apoyo de alimentación: Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos.

Los aprendices del SENA podrán recibir este apoyo mediante alguna de las siguientes modalidades, sin superar la vigencia fiscal”:

Que, la Guia en el numeral 12.2., nos da los lineamientos para el “Apoyo de alimentación ocasional”, que “Es aquel que se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Estos apoyos se asignan durante la actividad de bienestar en la que se convoca la participación de los aprendices. Dado su carácter de ocasional, no aplica convocatoria. La evidencia de entrega del apoyo debe reunir las condiciones que se fijen en los contratos de adquisición de este servicio y ser aprobadas por el supervisor”

12.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia

Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados – centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación.

12.5. Apoyo de alimentación en situaciones especiales

Es aquel que se otorga a los aprendices que presentan una situación de estado de excepción, fuerza mayor, relacionadas con hechos de calamidad o desastre que demanden actuaciones inmediatas. La adopción de entrega de este apoyo puede ser definida por dirección general cuando la situación presentada involucre a más de una regional, por las direcciones regionales, cuando se impacte a la regional o a más de un centro de formación, o por el centro de formación.

12.6. Apoyo de alimentación temporal

Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades:

1. Apoyo de alimentación temporal- trimestral
2. Apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de once (11) meses mediante convocatoria de Alimentación Temporal.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de once (11) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria.

12.6.3. Convocatorias para el apoyo de alimentación temporal

Los centros de formación profesional realizarán las convocatorias de inscripción que se requieran para la asignación de cupos de apoyos de alimentación a los aprendices que se postulen indicando la modalidad de entrega del apoyo y fijando los siguientes requisitos de inscripción para el aprendiz: • En estado en inducción o en formación en el aplicativo Sofia Plus.

1. No tenga condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al aprendiz.
2. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC
3. Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilite el Centro de formación9.

Para el caso de las convocatorias de apoyo de alimentación temporal-ración alimentaria el Centro de formación debe indicar el número de raciones que entregará diariamente a cada aprendiz beneficiado y esta debe ser en coherencia de la jornada de formación del aprendiz. Nota: Un aprendiz no se puede postular o beneficiar simultáneamente de apoyo de alimentación de ración alimentaria y apoyo de alimentación temporal – trimestral

El Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura", está ubicado en la zona rural del municipio de Campoalegre, tiene una finca de 260 hectáreas, en la cual mediante la estrategia SENAEMPRESA, y teniendo en cuenta las unidades productivas, los aprendices atienden las 28 unidades productivas, con variedad de animales y de cultivos los cuales requieren del cuidado y alimentación, mantenimiento y riego constante, la cual está a cargo de aprendices que deben estar presencialmente en dichos lugares para llevar a cabo las labores y actividades que ello demanda y respecto de las cuales la Entidad debe procurar su protección en el sentido de mantener limpios y protegidos los lugares donde desarrollan sus actividades.

Grupos de aprendices beneficiarios:

Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA"				
Centro de Formación Agroindustrial la Angostura				
Regional Huila				
PLANEACION PROGRAMAS FORMACIÓN TITULADA II TRIMESTRE AÑO 2025				
NUMERO PROGRAMA	**FICHA SOFIA**	**NIVEL**	**NOMBRE SALIDA**	**TOTAL APRENDIZ ACTIVO**
1	**3145723**	**TO**	**GESTION AGROEMPRESARIAL**	**28**
2	**3145455**	**TO**	**PRODUCCIÓN GANADERA**	**23**
3	**3145614**	**TO**	**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**	**17**
4	**3115709**	**TO**	**GESTION AGROEMPRESARIAL**	**20**
5	**3115696**	**TO**	**GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA**	**16**
6	**3115689**	**TO**	**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**	**11**
7	**3063033**	**TO**	**COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRAD GESTION**	**17**
8	**2995585**	**TO**	**ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE**	**30**
9	**2995562**	**TO**	**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**	**19**
10	**2995556**	**TO**	**PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGIC**	**17**
11	**2995554**	**TO**	**DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADE**	**16**
12	**2995546**	**TO**	**GESTION AGROEMPRESARIAL**	**12**
13	**2995512**	**TO**	**PRODUCCIÓN GANADERA**	**20**

14	**2928807**	**TO**	**PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL**	**23**
15	**2875560**	**TO**	**ACUICULTURA**	**10**
16	**2875558**	**TO**	**GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES**	**8**
17	**2875557**	**TO**	**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**	**10**
18	**2873513**	**TO**	**GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA**	**19**
19	**2898697**	**TO**	**ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE**	**25**
20	**2898694**	**TO**	**ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE**	**20**
21	**2898564**	**TO**	**GESTION AGROEMPRESARIAL**	**16**
22	**2898536**	**TO**	**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**	**17**
23	**2898533**	**TO**	**PRODUCCIÓN GANADERA**	**15**
24	**2847386**	**TO**	**ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE**	**35**
25	**2847382**	**TO**	**PRODUCCIÓN GANADERA**	**14**
26	**2826433**	**TO**	**GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, I AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPAC**	**18**
27	**2826423**	**TO**	**GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, I AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPAC**	**23**
28	**2774603**	**TO**	**PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGIC**	**12**
29	**2774575**	**TO**	**GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA**	**15**

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

1. Pecuaria.

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

3. Piscícola Agrícola.

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

5. Frijol, Piña

RELACION DE LA CUENTA

FECHA	TRABAJADORES OFICIALES	
	DESAYUNOS	ALMUERZOS
jueves, 1 de mayo de 2025	0	0
viernes, 2 de mayo de 2025	4	4
sábado, 3 de mayo de 2025	0	0
domingo, 4 de mayo de 2025	0	0
lunes, 5 de mayo de 2025	4	4
martes, 6 de mayo de 2025	4	4
miércoles, 7 de mayo de 2025	4	4
jueves, 8 de mayo de 2025	4	4
viernes, 9 de mayo de 2025	4	4
sábado, 10 de mayo de 2025	0	0
domingo, 11 de mayo de 2025	0	0
lunes, 12 de mayo de 2025	4	4
martes, 13 de mayo de 2025	4	4
miércoles, 14 de mayo de 2025	4	4
jueves, 15 de mayo de 2025	4	4
viernes, 16 de mayo de 2025	4	4
sábado, 17 de mayo de 2025	0	0
domingo, 18 de mayo de 2025	0	0
lunes, 19 de mayo de 2025	4	4
martes, 20 de mayo de 2025	4	4
miércoles, 21 de mayo de 2025	4	4
jueves, 22 de mayo de 2025	4	4
viernes, 23 de mayo de 2025	4	4
sábado, 24 de mayo de 2025	0	0
domingo, 25 de mayo de 2025	0	0
lunes, 26 de mayo de 2025	4	4
martes, 27 de mayo de 2025	4	4
miércoles, 28 de mayo de 2025	4	4
jueves, 29 de mayo de 2025	4	4
viernes, 30 de mayo de 2025	4	4
sábado, 31 de mayo de 2025	0	0
	84	**84**

EVIDENCIAS:

FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO			CENAS	
	100%	50%	100%	70%	50%	100%	50%
jueves, 1 de mayo de 2025	57	0	57	0	0	57	0
viernes, 2 de mayo de 2025	120	0	158	0	29	43	0
sábado, 3 de mayo de 2025	44	0	20	0	24	44	0
domingo, 4 de mayo de 2025	44	0	18	0	24	44	0
lunes, 5 de mayo de 2025	82	0	152	0	66	122	1
martes, 6 de mayo de 2025	113	0	137	81	52	119	0
miércoles, 7 de mayo de 2025	120	0	197	99	98	122	0
jueves, 8 de mayo de 2025	121	0	163	40	36	121	0
viernes, 9 de mayo de 2025	113	0	163	54	39	45	1
sábado, 10 de mayo de 2025	47	0	9	0	36	37	0
domingo, 11 de mayo de 2025	47	0	9	0	36	37	0
lunes, 12 de mayo de 2025	84	0	161	44	38	119	1
martes, 13 de mayo de 2025	120	0	132	43	47	119	1
miércoles, 14 de mayo de 2025	127	0	148	50	45	118	1
jueves, 15 de mayo de 2025	127	0	146	50	54	118	1
viernes, 16 de mayo de 2025	161	0	176	47	52	54	0
sábado, 17 de mayo de 2025	53	0	34	0	17	52	0
domingo, 18 de mayo de 2025	52	0	35	0	17	52	0
lunes, 19 de mayo de 2025	183	0	298	54	43	118	1
martes, 20 de mayo de 2025	135	0	164	47	42	123	1
miércoles, 21 de mayo de 2025	127	0	148	52	45	119	0
jueves, 22 de mayo de 2025	121	0	161	42	41	121	0
viernes, 23 de mayo de 2025	119	0	133	45	37	53	0
sábado, 24 de mayo de 2025	53	0	27	0	27	34	0
domingo, 25 de mayo de 2025	53	0	24	0	29	34	0
lunes, 26 de mayo de 2025	99	0	135	43	36	124	1
martes, 27 de mayo de 2025	117	1	149	46	43	121	0
miércoles, 28 de mayo de 2025	128	0	165	78	59	123	0
jueves, 29 de mayo de 2025	124	1	146	46	39	119	0
viernes, 30 de mayo de 2025	108	0	127	44	33	50	0
sábado, 31 de mayo de 2025	49	1	1	0	49	50	1
SUBTOTAL	3.048	3	3.593	1.005	1.233	2.612	10

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Fotográficas Aprendices Beneficiarios de ración alimentaria externos, los del internado centro de convivencia los que participan de las diferentes actividades de bienestar integral, entre otras fortaleciendo habilidades blandas, prevención y promoción de la enfermedad, acciones de arte, cultura y deportes.

Anexos: Evidencia del contratista y de la supervisora

Para constancia se firma el 17 de junio de dos mil veinticinco



ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisora del Contrato

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres
	Se hizo revisión de las carnes
	Se llevo a cabo la revisión de granos
	Se hizo revisión de la cocina
2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	
3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas	Se observa que la limpieza y desinfección esta acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario

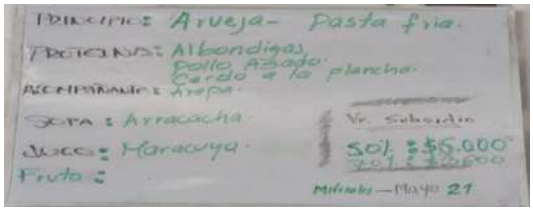
OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres
	Se hizo revisión de las carnes
	Se llevo a cabo la revisión de granos
	Se hizo revisión de la cocina
2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	
3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas	Se observa que la limpieza y desinfección esta acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario

5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	se realizo el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado , Condiciones del etiquetado , Control de stock y rotación
7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Se realizo un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas
8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menu del dia

10. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.	Control de desinfección de vegetales,Revisión y mantenimiento de equipos e instalaciones,preesentacion de comidas
11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú
12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspeccion de la recoleccion de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos
13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspccion de las mesas
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	realizar limpieza permanente en el meson donde se prepara los alimentos, limpiar el area de servicio como mesas
15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificacion del uso de la dotación

16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificacion del uso de la indumentaria
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria
18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria
19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificacion del uso de la indumentaria
20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificacion del uso de la indumentaria

OBSEVACIÓN	EVIDENCIA FOTOGRAFICA
Se realizó una inspección detallada de las legumbres para verificar su calidad, frescura y condiciones higiénico-sanitarias, asegurando que cumplen con los	
se realizo la respectiva verificacion de las carnes y se encuentra que el color es uniforme y saludable , el olor es frsco, no presenta cambios en la texturay la manipulación es la adecuada	
Los granos secos vienen debidamente empacados y cuentan con una fecha de caducidad visible, la cual garantiza su frescura y aptitud para el consumo	
Se observa que las cubetas que utilizan para el reparto de los limentos estan en adecuado estado de limpieza y son de acero inoxidable, dando confiabilidad	
Se obserban que los platos son de porcelana, los cuales se encuentran bien higienicos y adecuados al tamaño según su necesidad	
La tempratura congeldor menos 0.0 °C y otro en -10.2 °C	 
Se evidencia que las prácticas de limpieza y desinfección cumplen con las normas establecidas, utilizando desengrasantes que cuentan con registro sanitario	 

El retiro de los residuos orgánicos se realiza diariamente con el fin de prevenir malos olores y evitar posibles fuentes de contaminación. Utilizando bolsas para evitar la llegada de mosquitos en recipientes adecuados con tapa y debidamente marcados	
No se encontrraron alimentos que roten como leche, salsas.	
Se observa que hirven la pruta con la preparan el jugo de mora y el tomate de arbol dando más confiabilidad al momento de consumirlo	
Revisar que este en cartelera	
se pregunto a los aprendices acerca del horario del restaurante y la mayoria han leido la cartelera donde se les informa el horario	

Se observa buena tecnica de higine al manipular las verduras	
se realizo el seguimiento de la variacion del menu en la semana que corresponde del 19 al 23 de mayo en la jornada diurna	
se realizo la verificacion y se observa que las mesas se encuentran limpias y ordenadas en la mañana	
se observa que no se encuentran en las mesas sal, ni servilletas en las mesas sin embargo a la hora de servir el almuerzo esto se encuentra en el carro de comidas	
Se ha observado que la limpieza y desinfección de los mesones de la cocina se realiza de manera constante, asegurando un ambiente higiénico en todo momento.	
Se observa todo el personal con uniforme de color blanco y zapatos blancos antideslizantes, con sus adecuados elementos de protección como gorro desechable, tapabocas, guantes y delantal	

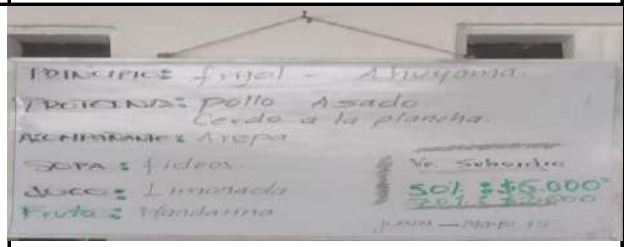
se observa que portan el uniforme acorde a las indicaciones	
se observa precensia del gorro en color claro blanco	
Se ha notado que se está utilizando el tapa bocas de manera adecuada no obstante se dan indicaciones del buen uso	
se observa el uso de zapatos cerrados y de color blanco	
se obsrva el uso de guantes plasticos a la hora de servir el desayuno , almuerzo y sena	

5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de	se realizo el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado , Condiciones del etiquetado , Control de stock y rotación
7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria	Se realizo un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas
8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menu del dia
10. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres,	Control de desinfección de vegetales,Revisión y mantenimiento de equipos e instalaciones,preesentacion de comidas

11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú
12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspeccion de la recoleccion de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos
13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspccion de las mesas
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido	realizar limpieza permanente en el meson donde se prepara los alimentos, limpiar el area de servicio como mesas
15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificacion del uso de la dotación
16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificacion del uso de la indumentaria
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria
18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria

19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificacion del uso de la indumentaria
20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificacion del uso de la indumentaria

OBSEVACIÓN	EVIDENCIA FOTOGRAFICA
Se realizó una inspección detallada de las legumbres para verificar su calidad, frescura y condiciones higiénico-sanitarias, asegurando que cumplen con los estándares establecidos para su consumo	
se realizo la respectiva verificacion de las carnes y se encuentra que el color es uniforme y saludable , el olor es frsco, np presenta cambios en la texturay ha sido almacenada en condiciones adecuadas	
Los granos secos vienen debidamente empacados y cuentan con una fecha de caducidad visible, la cual garantiza su frescura y aptitud para el consumo	
Se observa que la infraestructura de la cosina no cumple con los estandares de calidad por encontrarse en deterioro, no hay una adecuada ventilación para eliminar humos, olores y gases nocivos, garantizando un ambiente de trabajo seguro y saludable.	
Se obserban basos de plastico no descechables, los cuales se encuentran bien higienicos	
La tempratura congeldor menos -11.0 y otro en -10.4	 
Se evidencia que las prácticas de limpieza y desinfección cumplen con las normas establecidas, utilizando desengrasantes que cuentan con registro sanitario	 

El retiro de los residuos orgánicos se realiza diariamente con el fin de prevenir malos olores y evitar posibles fuentes de contaminación. Utilizando bolsas para evitar la llegada de mosquitos	
No se encontrraron alimentos que roten como leche, salsas.	
Se verifica la variedad del menú durante todo el día, desayuno almuerzo y cena y que cumplan con las especificaciones nutricionales establecidas	
Revisar que este en cartelera	
Se realizó cartelera donde se identifica muy bien los horarios del restaurante para aprendices y funcionarios y se dan algunas recomendaciones	
Se observa buena tecnica de higine al manipular las verduras	

se realizo el seguimiento de la variacion del menu en la semana que corresponde del 12 al 16 de mayo en la jornada diurna	 
se realizo la verificacion y se observa que las mesas se encuentran limpias y ordenadas en la mañana	
se observa que no se encuentran en las mesas sal, ni servilletas en las mesas sin embargo a la hora de servir el almuerzo esto se encuentra en el carro de comidas	
Se ha observado que la limpieza y desinfección de los mesones de la cocina se realiza de manera constante, asegurando un ambiente higiénico en todo momento.	
Se observa todo el personal con uniforme de color blanco y zapatos blancos antideslizantes, con sus adecuados elementos de protección como gorro desechable, tapabocas, guantes y delantal	
se observa que portan el uniforme acorde a las indicaciones	
se observa precensia del gorro en color claro blanco	
Se ha notado que se está utilizando el tapa bocas de manera adecuada no obstante se dan indicaciones del buen uso	

se observa el uso de zapatos cerrados y de color blanco	
se obsrva el uso de guantes plasticos a la hora de servir el desayuno , almuerzo y sena	

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-44-101058605	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
02	04	2025	01	04	2025	00:00	31	12	2028	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
	CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS		CC: 36.147.801
DIRECCIÓN: CRA 49 NO 6-159 SANTORINI I	CIUDAD: NEIVA, HUILA	TELÉFONO:	3183728741

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN	
	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL		NIT: 899.999.034-1
DIRECCIÓN: KM 38 VIA AL SUR	CIUDAD: CAMPOALEGRE, HUILA	TELÉFONO	8370987

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.7728207 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	01/04/2025	01/05/2026	$193,072,656.40
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	01/04/2025	31/12/2028	$48,268,164.10
CALIDAD DEL SERVICIO	01/04/2025	01/07/2026	$193,072,656.40

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ ***1,136,378.00	$ ******20,000.00	$ *****219,711.00	$ *********1,376,089.00	$ ******434,413,476.90	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACION

61-44-101058605

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-40-101021371	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
02	04	2025	01	04	2025	00:00	31	12	2025	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN
CERQUERA DE BEDOYA, GLADYS	CC: 36.147.801

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
CRA 48 NO 6-159 SANTORINI I	NEIVA, HUILA	3183728741

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	IDENTIFICACIÓN
CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	NIT: 899.999.034-1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
KM 38 VIA AL SUR	CAMPOALEGRE, HUILA	8370987

BENEFICIARIO:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN 15-05-2020 - 1329-P-06-00000-E-RCE-002A-D00I / 31-03-22 -1329-P-06-00000-E-RCE-001P-D00I, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

LA RESPONSABILIDAD CIVIL DERIVADA DE LA EJECUCION DEL CONTRATO N CO1.PCCNTR.7728207 CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	01/04/2025	31/12/2025	$284,700,000.00

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****641,160.00	$ ******20,000.00	$ *****125,620.00	$ **********786,780.00	$ ******284,700,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑÍA	% PART.	VALOR ASEGURADO
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100.00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE POLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 5 NO. 13 - 56 OFICINA 501 EDIFICIO CENTRO DE NEGOCIOS LEÓN AGUILERA - TELEFONO: (608) 8501940 - NEIVA

61-40-101021371

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

RESOLUCIÓN No. 41-00117 DE 2025

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el primer trimestre 2025 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

LA SUBDIRECTORA DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas mediante el artículo 27 decreto 249 de 2004, en la resolución 069 del 21 de enero de 2004, encargada mediante la Resolución 1-0271 del 31 de enero de 2025, y Acta de Posesión No. 054 del 31 de enero de 2025 SENA.

CONSIDERANDO:

Que, el Decreto 249 de 2004 en su artículo 27, numeral 19, le asigna a las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral la función de "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro".

Que, el Decreto 1330 del 2019, modificatorio del Decreto 1075 de 2015 - Único del Sector Educativo, en su artículo 2.5.3.2.3.1.3, literal b), define las políticas institucionales así: "b) Políticas institucionales. Son el conjunto de directrices establecidas por la institución con el fin de orientar y facilitar el logro de sus objetivos por parte los diferentes estamentos, en los distintos niveles formativos y modalidades en coherencia con su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional // La Institución deberá dar cuenta de la existencia, implementación, aplicación y resultados de cumplimiento de las siguientes políticas institucionales: (...) 2. Políticas de gestión institucional y bienestar.

Que, el Decreto 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".

Que, el Estatuto de la Formación Profesional del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional del SENA mediante Acuerdo 8 de 1997, en su numeral 1.1, define la formación profesional integral que imparte el SENA como "un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".

Que, el Acuerdo 009 del 2024, por el cual se adopta el reglamento del Aprendiz Sena, en el capítulo II establece los derechos del aprendiz, en el artículo 6, "Disfrutar de los beneficios del plan nacional integral del bienestar al aprendiz de su Centro de Formación, orientado a promover la permanencia y certificación en la formación profesional integral", conforme a la siguiente normatividad que rija en el SENA:

- Resolución 1726 de 2014 "Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con discapacidad".
- Acuerdo 10 de 2016 "Por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque Pluralista y Diferencial en el SENA".

RESOLUCIÓN No 41 - 00073 DE2025

Por la cual se aprueba la I Convocatoria 2025 para adjudicar 147 cupos en el Internado – Centro de Convivencia del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" - Regional Huila- SENA.

LA SUBDIRECTORA DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas mediante el artículo 27 decreto 249 de 2004, en la resolución 069 del 21 de enero de 2004, encargada mediante la Resolución 1-0271 del 31 de enero de 2025, y Acta de Posesión No. 054 del 31 de enero de 2025 SENA.

CONSIDERANDO:

Que, el Decreto 249 de 2004 en su artículo 27, numeral 19, le asigna a las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral la función de "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro"

Que, el Decreto 1330 del 2019, modificatorio del Decreto 1075 de 2015 - Único del Sector Educativo, en su artículo 2.5.3.2.3.1.3, literal b), define las políticas institucionales así: "b) Políticas institucionales. Son el conjunto de directrices establecidas por la institución con el fin de orientar y facilitar el logro de sus objetivos por parte los diferentes estamentos, en los distintos niveles formativos y modalidades en coherencia con su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional // La Institución deberá dar cuenta de la existencia, implementación, aplicación y resultados de cumplimiento de las siguientes políticas institucionales: (...) 2. Políticas de gestión institucional y bienestar.

Que, el Decreto 1330 del 2019 en el artículo 2.5.3.2.3.1.6, define el modelo de bienestar como condición de calidad para los programas de Educación Superior, indicando: "La institución establecerá las políticas, procesos, actividades y espacios que complementan y fortalecen la vida académica y administrativa, con el fin de facilitarle a la comunidad institucional el desarrollo integral de la persona y la convivencia en coherencia con las modalidades (presencial, a distancia, virtual, dual u otros desarrollos que combinen e integren las anteriores modalidades), los niveles de formación, su naturaleza jurídica, tipología, identidad y misión institucional. // En coherencia con lo anterior, la institución deberá demostrar la existencia de mecanismos de divulgación e implementación de los programas de bienestar orientados a la prevención de la deserción y a la promoción de la graduación de los estudiantes".

Que, el Estatuto de la Formación Profesional del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional del SENA mediante Acuerdo 8 de 1997, en su numeral 1.1, define la formación profesional integral que imparte el SENA como "un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".

Que, el Estatuto de la Formación Profesional del SENA en el numeral 3.4.2, último párrafo, al referirse al ambiente educativo dispone: "El ambiente educativo considera el bienestar institucional, como condición determinante para el desarrollo eficiente y de calidad de la formación profesional, regulado por el manual de convivencia y otras normas específicas que expresan los acuerdos entre los participantes de la comunidad educativa"

Que, el Acuerdo 009 del 2024, por el cual se adopta el reglamento del Aprendiz Sena, en el capítulo II establece los derechos del aprendiz, en el artículo 6, "Disfrutar de los beneficios del plan nacional integral del bienestar al aprendiz de su Centro de Formación, orientado a promover la permanencia y certificación en la formación profesional integral, conforme a la normatividad vigente".

- Resolución 1726 de 2014 "Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con discapacidad".

- Acuerdo 10 de 2016 "Por medio del cual se adopta la política de Atención con Enfoque Pluralista y Diferencial en el SENA".

- Resolución 1-01399 de 2021, "se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019; en la que se dispone los objetivos estratégicos, los cuales establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar que se hacen visibles mediante los objetivos operativos". Que, el objetivo estratégico 2 dice así: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos como reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso a la excelencia". Que, el objetivo Operativo de este es: "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación".

Que, los lineamientos para la adjudicación a la Guía de apoyos socioeconómicos código: Código GFPI-G-007 Versión 14 de septiembre 10 de 2024, indica --el procedimiento para la adjudicación de cupos internado centro de convivencia, específicamente en el ítem 14. Cupos internado centro de convivencia pág. 80, teniendo en cuenta también el Formato Registro Socioeconómico GFPI-F-027 Versión 8 de julio 22 de 2024.

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la "I Convocatoria para Ciento cincuenta (150) Cupos de Internado Centro de Convivencia, mediante la Circular de Centro No. 41- 2-2025– 000060 y alcance circular No. C.I.(IMG) – 41 -2- 2025 -000060 del 30 de enero de 2025, que hacen parte integral de esta resolución, donde se establecieron los requisitos y el cronograma.

Que, de acuerdo con la Guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V.14 los requisitos son los siguientes:

1. Ser aprendiz con estado "inducción o formación" en el sistema de gestión académico administrativo de la entidad en un programa de formación laboral o tecnológica presencial en el Centro de Formación Profesional.
2. El programa de formación en que está matriculado el aprendiz NO hace parte de laoferta de programas de modalidad virtual o a distancia.
3. Pertenecer al grupo etario para el cual se abre la convocatoria.
4. Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilite el Centro de formación.
5. No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento alAprendiz.
6. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC.
7. No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.
8. No tener vínculo laboral, patrocinio o prácticas que le representen ingresos económicos.
9. Realizar su inscripción a la convocatoria, en las fechas acordadas a través del siguiente enlace:

Por la cual se aprueba la I Convocatoria 2025 para adjudicar 147 cupos en el Internado – Centro de Convivencia del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" - Regional Huila- SENA.

Que, el procedimiento para la inscripción se llevó a cabo conforme a las Circulares del Centro números 41- 2-2025– 000060 y la 41 -2- 2025 -000060 del 30 de enero de 2025, través del enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeLDTk1WfbjaLjhWdn_JBIR4X0ZGE_Ouqpcdfj7vX0AqqjePw/viewform?usp=sharing o al link corto: https://bit.ly/4aNvjHu

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

1. Registro Socioeconómico GFPI-F-027 Versión 8 de julio 22 de 2024 y declaración juramentada (Con firma original del aprendiz, padre de familia o acudiente).
2. Carta de presentación del padre de familia o acudiente del aprendiz, con la respectiva firma.
3. Certificado de buena conducta expedida por una autoridad competente del municipio o la vereda de procedencia (Junta de acción comunal, alcaldías o Cabildos).
4. Fotocopia de un servicio público del sitio de residencia (Actualizado)
5. Certificado de afiliación a la EPS (Actualizado).
6. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales) Actualizado.
7. Documentos que soporten los criterios de priorización - si aplica (Actualizado)

Que, el Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices "I Convocatoria Internado - centro de Convivencia, fue conformado por la Coordinadora de Formación Profesional Integral Lina Marcela Trujillo Osso, la Líder de Bienestar al Aprendiz, Esperanza Pascuas Perdomo y la profesional a cargo del Internado Centro de Convivencia Sandra Milena Trujillo Barrios.

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se constató que ciento cincuenta ocho (158) aprendices se registraron en el enlace.

Que, el comité consultó el estado de los aprendices, contando con el apoyo de la Coordinación de Formación, quienes verificaron en el sistema de gestión académico administrativo el estado en "Formación o Inducción "de la totalidad de los aprendices postulados.

Que, una vez revisados los documentos se evidencia que se inscribieron ciento cincuenta ocho (158) aprendices, de los cuales ocho (8) están duplicados y tres (2) no requieren internado y uno no cumple por la localización de la vivienda.

Que, de conformidad con la Guía de apoyos socioeconómicos código: Código GFPI-G-007 Versión 14 en la tabla No. 7 "Criterios de priorización no se hace necesario realizar priorización de aprendices si hay mayor número de cupos".

Que, la convocatoria del Centro de Formación corresponde a ciento cincuenta (150) aprendices y los cupos requeridos, son ciento cuarenta y siete (147), relacionados así:

No.	NOMBRE Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACIÓN	No. FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓM
1	Diego Andres Tovar Cabrera	C.C.	1075791638	Gestión De La Producción Agrícola	2774575

2	Ingry Yineth Pancho Santiago	C.C.	1002937726	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
3	Julieth Vanessa Males Prada	C.C.	1079535035	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
4	Uldrey Melissa Silva Corredor	C.C.	1080292080	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
5	Anyi Katherine Cuellar Clavijo	C.C.	1004155956	Tecnólogo Gestión Integral Calidad Medio Ambiente Seguridad Y Salud Ocupacional	2826423
6	Oscar Alexis Gonzalez Urriago	C.C.	1081396904	Tecnologo Produccion Ganadera	2847382
7	Andrea Figueroa Hernandez	C.C.	1006503509	Tecnologo Produccion Ganadera	2847382
8	Camilo Cuellar Rubio	C.C.	1080181482	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2847386
9	Jerlin Mauricio Rivera Sanchez	C.C.	1002952427	Tecnólogo Sistema Integra de la Calidad y Medio Ambiente.	2826433
10	Danna Liseth Fonseca Méndez	T.I.	1079605387	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
11	Alexandra Calderon Caviedes	C.C.	1080292358	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
12	Luis Alfonso Sánchez Escobar	T.I.	1029881043	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
13	Helen Mildred Santofimio Flor	C.C.	1003828785	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
14	Andrea Caicedo Arboleda	T.I.	1080183152	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2875557
15	Nury Banessa Restrepo Melo	C.C.	1079605203	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2875557
16	María Solanyi Pastrana Rojas	C.C.	1084866133	Tecnologo Gestion De Recursos Naturales	2875558
17	Anyulibeth Leiva Vargas	C.C.	1081392965	Tecnologo Gestion De Recursos Naturales	2875558
18	Diana Yaritza Villaquiran Andrade	C.C.	1084866730	Tecnologo Gestion De Recursos Naturales	2875558
19	Aileth Yilena Embus Capaz	C.C.	1084866731	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
20	Helen Yulieth Carvajal Vargas	T.I.	1129844793	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
21	Alejandra Carvajal Vargas	C.C.	1003810516	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
22	Jhon Jairo Vargas Vargas	C.C.	1080291001	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
23	Marcela Murcia Loaiza	C.C.	1117808924	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
24	Daniela Alexandra Villarreal Bueno	C.C.	1075792532	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
25	Briyisley Vidal Quisiboni	C.C.	1082803477	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
26	Benzair Ramirez Chaux	C.C.	1077848635	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536

27	Faiber Andrés García Morales	C.C.	1030549092	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
28	Yurley Carabali Trujillo	C.C.	1117267692	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
29	Erick Santiago Maldonado Palencia	C.C.	1126138174	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
30	Sarai Sirley Cainas Teres	C.C.	1134009019	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2898564
31	Jaduer Elian Loaiza Ibata	C.C.	1109412892	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2898564
32	Alexander Liz Quintero	C.C.	1077850597	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
33	Breiner José Llanos López	T.I.	1029880871	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
34	Freimar Espitia Vanegas	C.C.	1077227238	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
35	Emmanuel Fernando Cediel Bastidas	T.I.	1079389100	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
36	Maicol Estiben Cabrera Urriago	T.I.	1077857033	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
37	Juan Sebastian Guzmán Hernández	C.C.	1075508361	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
38	Juan Esteban Ninco Monje	C.C.	1075216987	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
39	Andres Felipe Chimbaco	C.C.	1012345442	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
40	Arley Monroy Ortega	C.C.	1076983963	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
41	Kevin Fabian Chimbaco Medina	C.C.	1079605056	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
42	Saira Yulieth Castañeda Amezquita	C.C.	1077227695	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
43	Jhon Stiven Rojas Cortes	C.C.	1075508360	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
44	Cristian Camilo Muñoz Vallejo	C.C.	1075792846	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
45	Nataly Chala Ipuz	C.C.	1077723387	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
46	Johan Alexis Brand Torres	C.C.	1081401640	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
47	Hellen Nasayo Muñoz	C.C.	1013604777	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
48	Karla Paola Pama Unce	C.C.	1080181864	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
49	Nicol Shary Ramirez Roa	C.C.	1075539994	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
50	Julian Steven Garzon Gutierrez	C.C.	1082803276	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807

51	Daniela Ramírez	C.C.	1075598728	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
52	Isabel Cristina Cabrera Zuñiga	C.C.	1079408247	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
53	Paula Andrea Castillo Ruiz	C.C.	1077850624	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
54	Sharin Nikol Losada Sanabria	C.C.	1081393868	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
55	Karen Sofía Parra Narváez	C.C.	1084866829	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
56	Wendy Vanessa Losada Cleves	C.C.	1077226890	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
57	Karen Liseth Suárez Alarcón	C.C.	1079605135	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
58	Javier Andres Ortiz Vargas	C.C.	1079408598	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
59	Jahider Cardozo Vargas	C.C.	1076501041	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
60	Nelson Bernal Osorio	C.C.	1076500774	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
61	Iby Alexandra Archila Espinosa	C.C.	1077226601	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2995546
62	Eidy Mayerly Cotacio Cruz	C.C.	1061220167	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2955546
63	María Camila Torres Sanchez	C.C.	1003829402	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2995546
64	Maria Fernanda Riveros García	C.C.	1080292237	Tecnologo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
65	Daniela Fernanda Sánchez Quintero	C.C.	1075540125	Tecnologo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
66	Santiago Embus Pérez	T.I.	1082126429	Tecnólogo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
67	Maidy Liseth Lasso Ramirez	C.C.	1081400612	Tecnólogo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
68	Luisa Fernanda Velazco Gomez	C.C.	1006505010	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
69	Aura Cristina Andrade Perez	T.I.	1084576965	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
70	Sergio Andres Tellez Trujillo	C.C.	1081400171	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
71	Yeny Guaraca Oteca	C.C.	1079408956	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
72	Julian Camilo Valderrama Andrade	T.I.	1071794227	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
73	Paula Alejandra Arboleda Ceballos	C.C.	1081401254	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
74	Yeison Javier Quintero Castro	C.C.	1081393640	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
75	Nelson Miguel Ramírez Urrea	C.C.	1075598145	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556

76	Maria Jose Quintero Castro	C.C.	1081399428	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
77	Andrés Mauricio Téllez Trujillo	T.I.	1081402588	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
78	Karol Dayana Guependo Vargas	T.I.	1075795341	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2995562
79	Daniela Cardona Chantre	C.C.	1076904299	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2995562
80	Iván Dario Perdomo Pérez	C.C.	1084866851	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
81	Juan Pablo Martinez Lievano	C.C.	1079409117	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
82	Anggie Lizeth Anaya Perdomo	C.C.	1076503205	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
83	Juan David Ortiz González	C.C.	1013108494	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
84	Enoc Rojas Quiñones	C.C.	1003820036	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
85	Johan Stick Calderón Horta	T.I.	1029881232	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
86	Maryi Gaviria Perdomo	T.I.	1029881418	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
87	Juan David Cortes Embus	C.C.	1022323667	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
88	Neldy Bridley Montealegre	C.C.	1084866760	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
89	Martin Vargas Hernández	C.C.	1029880352	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
90	Brayan Yussef Tique Tole	T.I.	1105304863	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
91	Alexa Yurley Hermosa Menza	T.I.	1080183134	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
92	Yhonny Fernando Fernandez Polania	C.C.	1076904981	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
93	Camila Andrea Oídor Ambito	C.C.	1059764889	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
94	Wendy Dayana Vargas Benavides	T.I.	1077852223	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
95	Jonny Alejandro Ortiz Florez	C.C.	1077843769	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
96	Juan Sebastian Canacue Canacue	C.C.	1075508293	Tecnólogo Producción Ganadera	3105455
97	Juan Diego Ramirez	C.C.	1075320371	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115689
98	Kevin Alejandro Pelaez Contreras	C.C.	1075794700	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115689
99	Yudy Gabiela Mendez Quevedo	T.I.	1081514582	Tecnólogo En Gestión De Producción Agrícola	3115696

100	Edwin Salinas Plaza	C.C.	1082803438	Tecnólogo En Gestión De Producción Agrícola	3115696
101	Cesar Julian Esquivel Vargas	C.C.	1080290613	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
102	Liseth Dayana Bedoya Rincón	T.I.	1076983872	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
103	Anyi Paola Moreno Andrade	C.C.	1079408709	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
104	Elizabeth Horta Hernández	T.I.	1079605290	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
105	Marisol Mendoza Cortes	C.C.	1115944658	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
106	Jaider Adrian Trujillo Ramirez	C.C.	1077849932	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
107	Cristian Reyes Hernández	C.C.	1118168099	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
108	Anyi Valentina Urrea Usaquén.	T.I.	1075599139	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
109	Jhon Mario Bohórquez García	C.C.	1075793428	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
110	Brayan David Yaima Yepes	C.C.	1029880276	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
111	Kevin Stiven Burbano González	T.I.	1082803853	Tecnologo Gestión Agroempresarial	3115709
112	José Eduardo Guaca Castillo	T.I.	1077856442	Tecnologo Gestión Agroempresarial	3115709
113	Melany Cediel Cabrera	T.I.	1080183877	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
114	Maicol Stiven Moreno Muñoz	T.I.	1076505361	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
115	Keeme Valentina Romero Puentes	T.I.	1080292958	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
116	Juan Esteban Pinzón Cerquera	C.C.	1076503326	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
117	Yojan Esneider Vargas Gaspar	C.C.	1075215521	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
118	Mariana Quesada	T.I.	1029882112	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
119	Edwin Capera Forero	C.C.	1077227424	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
120	Holman Germán Diaz Aldana	T.I.	1076505785	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
121	Mercy Lizeth Canacue Ángel	T.I.	1080292862	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
122	Michell Dayana Gonzalez Parra	T.I.	1077228963	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
123	Maicol Daniel Santos Muñeton	T.I.	1129844798	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
124	Juan David Quiroga Canacue	C.C.	1080291407	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
125	Cristian Camilo Toro Yunda	C.C.	1075228168	Tecnologo Producción Ganadera	3145455

126	Sergio Andres Vanegas Soto	T.I.	1077229170	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
127	Sergio Leal Gómez	T.I.	1075795971	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
128	Mayra Alejandra Bonelo Bahamón	C.C.	1076501195	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
129	Luz Adriana Losada Romero	C.C.	1077722565	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
130	Juan Camilo Paredes Beltran	C.C.	1075212491	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
131	Maria Fernanda Yagüe Martinez	T.I.	1077229818	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
132	Laura Sofia Vidal Gonzalez	T.I.	1077229737	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
133	Diana Marcela Chala Zambrano	T.I.	1080293098	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
134	Camilo Polania Diaz	T.I.	1076906578	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
135	Valerin Dayana Roa Cerón	T.I.	1080292942	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
136	Johan Camilo Cubillos Manrique	T.I.	1075796316	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
137	Wendy Julieth Toquica Quesada	T.I.	1075795946	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
138	Jamer Montano Arboleda	T.I.	1075242550	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
139	Laura Valentina Esquivel Hernandez	T.I.	1076505781	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
140	Katerin Barbosa Castañeda	T.I.	1077320474	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
141	Juan David Solano Bernal	T.I.	1029881851	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
142	Diana Yurely Horta Murillo	T.I.	1075541747	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
143	Melany Moreno Mahecha	T.I.	1077725401	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
144	Xiomara Niyireth Loaiza Gomes	T.I.	1110482128	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
145	Ariana Camila Yagüe Martinez	T.I.	1077229819	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
146	Estefanía Santos Charry	T.I.	1075795441	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
147	Yon Jairo Hernández Ospina	T.I.	1082804118	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	4135614

Por la cual se aprueba la I Convocatoria 2025 para adjudicar 147 cupos en el Internado – Centro de Convivencia del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" - Regional Huila- SENA.

RESUELVE:

Artículo 1º. Adjudicar ciento cuarenta y siete (147) cupos a igual número de aprendices que se beneficiarán, en la I Convocatoria Internado – Centro de Convivencia 2025", conforme a los lineamientos establecidos y al Acta No. 002 de febrero de 2025 del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices, así:

No.	NOMBRE Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACIÓN	No. FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓM
1	Diego Andres Tovar Cabrera	C.C.	1075791638	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
2	Ingry Yineth Pancho Santiago	C.C.	1002937726	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
3	Julieth Vanessa Males Prada	C.C.	1079535035	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
4	Uldrey Melissa Silva Corredor	C.C.	1080292080	Gestión De La Producción Agrícola	2774575
5	Anyi Katherine Cuellar Clavijo	C.C.	1004155956	Tecnólogo Gestión Integral Calidad Medio Ambiente Seguridad Y Salud Ocupacional	2826423
6	Oscar Alexis Gonzalez Urriago	C.C.	1081396904	Tecnologo Produccion Ganadera	2847382
7	Andrea Figueroa Hernandez	C.C.	1006503509	Tecnologo Produccion Ganadera	2847382
8	Camilo Cuellar Rubio	C.C.	1080181482	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2847386
9	Jerlin Mauricio Rivera Sanchez	C.C.	1002952427	Tecnologo Sig	2826433
10	Danna Liseth Fonseca Méndez	T.I.	1079605387	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
11	Alexandra Calderon Caviedes	C.C.	1080292358	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
12	Luis Alfonso Sánchez Escobar	T.I.	1029881043	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
13	Helen Mildred Santofimio Flor	C.C.	1003828785	Tecnologo Gestion De La Produccion Agrícola	2873513
14	Andrea Caicedo Arboleda	T.I.	1080183152	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2875557
15	Nury Banessa Restrepo Melo	C.C.	1079605203	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2875557
16	María Solanyi Pastrana Rojas	C.C.	1084866133	Tecnologo Gestion De Recursos Naturales	2875558
17	Anyulibeth Leiva Vargas	C.C.	1081392965	Tecnologo Gestion De Recursos Naturales	2875558
18	Diana Yaritza Villaquiran Andrade	C.C.	1084866730	Tecnologo Gestion De Recursos Naturales	2875558

19	Aileth Yilena Embus Capaz	C.C.	1084866731	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
20	Helen Yulieth Carvajal Vargas	T.I.	1129844793	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
21	Alejandra Carvajal Vargas	C.C.	1003810516	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
22	Jhon Jairo Vargas Vargas	C.C.	1080291001	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
23	Marcela Murcia Loaiza	C.C.	1117808924	Tecnologo Produccion Ganadera	2898533
24	Daniela Alexandra Villarreal Bueno	C.C.	1075792532	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
25	Briyisley Vidal Quisiboni	C.C.	1082803477	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
26	Benzair Ramirez Chaux	C.C.	1077848635	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
27	Faiber Andrés García Morales	C.C.	1030549092	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
28	Yurley Carabali Trujillo	C.C.	1117267692	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
29	Erick Santiago Maldonado Palencia	C.C.	1126138174	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2898536
30	Sarai Sirley Cainas Teres	C.C.	1134009019	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2898564
31	Jaduer Elian Loaiza Ibata	C.C.	1109412892	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2898564
32	Alexander Liz Quintero	C.C.	1077850597	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
33	Breiner José Llanos López	T.I.	1029880871	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
34	Freimar Espitia Vanegas	C.C.	1077227238	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
35	Emmanuel Fernando Cediel Bastidas	T.I.	1079389100	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
36	Maicol Estiben Cabrera Urriago	T.I.	1077857033	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
37	Juan Sebastian Guzmán Hernández	C.C.	1075508361	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
38	Juan Esteban Ninco Monje	C.C.	1075216987	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
39	Andres Felipe Chimbaco	C.C.	1012345442	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898694
40	Arley Monroy Ortega	C.C.	1076983963	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
41	Kevin Fabian Chimbaco Medina	C.C.	1079605056	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
42	Saira Yulieth Castañeda Amezquita	C.C.	1077227695	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
43	Jhon Stiven Rojas Cortes	C.C.	1075508360	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697

44	Cristian Camilo Muñoz Vallejo	C.C.	1075792846	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
45	Nataly Chala Ipuz	C.C.	1077723387	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
46	Johan Alexis Brand Torres	C.C.	1081401640	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
47	Hellen Nasayo Muñoz	C.C.	1013604777	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2898697
48	Karla Paola Pama Unce	C.C.	1080181864	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
49	Nicol Shary Ramirez Roa	C.C.	1075539994	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
50	Julian Steven Garzon Gutierrez	C.C.	1082803276	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
51	Daniela Ramírez	C.C.	1075598728	Tecnólogo En Prevención Y Control Ambiental	2928807
52	Isabel Cristina Cabrera Zuñiga	C.C.	1079408247	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
53	Paula Andrea Castillo Ruiz	C.C.	1077850624	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
54	Sharin Nikol Losada Sanabria	C.C.	1081393868	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
55	Karen Sofía Parra Narváez	C.C.	1084866829	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
56	Wendy Vanessa Losada Cleves	C.C.	1077226890	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
57	Karen Liseth Suárez Alarcón	C.C.	1079605135	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
58	Javier Andres Ortiz Vargas	C.C.	1079408598	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
59	Jahider Cardozo Vargas	C.C.	1076501041	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
60	Nelson Bernal Osorio	C.C.	1076500774	Tecnologo Produccion Ganadera	2995512
61	Iby Alexandra Archila Espinosa	C.C.	1077226601	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2995546
62	Eidy Mayerly Cotacio Cruz	C.C.	1061220167	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2955546
63	María Camila Torres Sanchez	C.C.	1003829402	Tecnologo Gestión Agroempresarial	2995546
64	Maria Fernanda Riveros García	C.C.	1080292237	Tecnologo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
65	Daniela Fernanda Sánchez Quintero	C.C.	1075540125	Tecnologo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
66	Santiago Embus Pérez	T.I.	1082126429	Tecnólogo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
67	Maidy Liseth Lasso Ramirez	C.C.	1081400612	Tecnólogo Desarrollo De Procesos De Mercadeo	2995554
68	Luisa Fernanda Velazco Gomez	C.C.	1006505010	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556

69	Aura Cristina Andrade Perez	T.I.	1084576965	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
70	Sergio Andres Tellez Trujillo	C.C.	1081400171	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
71	Yeny Guaraca Oteca	C.C.	1079408956	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
72	Julian Camilo Valderrama Andrade	T.I.	1071794227	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
73	Paula Alejandra Arboleda Ceballos	C.C.	1081401254	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
74	Yeison Javier Quintero Castro	C.C.	1081393640	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
75	Nelson Miguel Ramírez Urrea	C.C.	1075598145	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
76	Maria Jose Quintero Castro	C.C.	1081399428	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
77	Andrés Mauricio Téllez Trujillo	T.I.	1081402588	Tecnólogo Producción Agropecuaria Ecológica	2995556
78	Karol Dayana Guependo Vargas	T.I.	1075795341	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2995562
79	Daniela Cardona Chantre	C.C.	1076904299	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2995562
80	Iván Dario Perdomo Pérez	C.C.	1084866851	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
81	Juan Pablo Martinez Lievano	C.C.	1079409117	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
82	Anggie Lizeth Anaya Perdomo	C.C.	1076503205	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
83	Juan David Ortiz González	C.C.	1013108494	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
84	Enoc Rojas Quiñones	C.C.	1003820036	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
85	Johan Stick Calderón Horta	T.I.	1029881232	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
86	Maryi Gaviria Perdomo	T.I.	1029881418	Tecnólogo En Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
87	Juan David Cortes Embus	C.C.	1022323667	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
88	Neldy Bridley Montealegre	C.C.	1084866760	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
89	Martin Vargas Hernández	C.C.	1029880352	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
90	Brayan Yussef Tique Tole	T.I.	1105304863	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
91	Alexa Yurley Hermosa Menza	T.I.	1080183134	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
92	Yhonny Fernando Fernandez Polania	C.C.	1076904981	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033

93	Camila Andrea Oídor Ambito	C.C.	1059764889	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
94	Wendy Dayana Vargas Benavides	T.I.	1077852223	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
95	Jonny Alejandro Ortiz Florez	C.C.	1077843769	Tecnólogo En Coordinación De Sistemas Integrado De Gestión	3063033
96	Juan Sebastian Canacue Canacue	C.C.	1075508293	Tecnólogo Producción Ganadera	3105455
97	Juan Diego Ramirez	C.C.	1075320371	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115689
98	Kevin Alejandro Pelaez Contreras	C.C.	1075794700	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115689
99	Yudy Gabiela Mendez Quevedo	T.I.	1081514582	Tecnólogo En Gestión De Producción Agrícola	3115696
100	Edwin Salinas Plaza	C.C.	1082803438	Tecnólogo En Gestión De Producción Agrícola	3115696
101	Cesar Julian Esquivel Vargas	C.C.	1080290613	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
102	Liseth Dayana Bedoya Rincón	T.I.	1076983872	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
103	Anyi Paola Moreno Andrade	C.C.	1079408709	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
104	Elizabeth Horta Hernández	T.I.	1079605290	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
105	Marisol Mendoza Cortes	C.C.	1115944658	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
106	Jaider Adrian Trujillo Ramirez	C.C.	1077849932	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
107	Cristian Reyes Hernández	C.C.	1118168099	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
108	Anyi Valentina Urrea Usaquén.	T.I.	1075599139	Tecnólogo En Gestión De Producción Agricola	3115696
109	Jhon Mario Bohórquez García	C.C.	1075793428	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
110	Brayan David Yaima Yepes	C.C.	1029880276	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
111	Kevin Stiven Burbano González	T.I.	1082803853	Tecnologo Gestión Agroempresarial	3115709
112	José Eduardo Guaca Castillo	T.I.	1077856442	Tecnologo Gestión Agroempresarial	3115709
113	Melany Cediel Cabrera	T.I.	1080183877	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
114	Maicol Stiven Moreno Muñoz	T.I.	1076505361	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
115	Keeme Valentina Romero Puentes	T.I.	1080292958	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
116	Juan Esteban Pinzón Cerquera	C.C.	1076503326	Tecnologo Producción Ganadera	3145455
117	Yojan Esneider Vargas Gaspar	C.C.	1075215521	Tecnologo Producción Ganadera	3145455

118	Mariana Quesada	T.I.	1029882112	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
119	Edwin Capera Forero	C.C.	1077227424	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
120	Holman Germán Diaz Aldana	T.I.	1076505785	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
121	Mercy Lizeth Canacue Ángel	T.I.	1080292862	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
122	Michell Dayana Gonzalez Parra	T.I.	1077228963	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
123	Maicol Daniel Santos Muñeton	T.I.	1129844798	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
124	Juan David Quiroga Canacue	C.C.	1080291407	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
125	Cristian Camilo Toro Yunda	C.C.	1075228168	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
126	Sergio Andres Vanegas Soto	T.I.	1077229170	Tecnologo Produccion Ganadera	3145455
127	Sergio Leal Gómez	T.I.	1075795971	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
128	Mayra Alejandra Bonelo Bahamón	C.C.	1076501195	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
129	Luz Adriana Losada Romero	C.C.	1077722565	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
130	Juan Camilo Paredes Beltran	C.C.	1075212491	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
131	Maria Fernanda Yagüe Martinez	T.I.	1077229818	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
132	Laura Sofia Vidal Gonzalez	T.I.	1077229737	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
133	Diana Marcela Chala Zambrano	T.I.	1080293098	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
134	Camilo Polania Diaz	T.I.	1076906578	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
135	Valerin Dayana Roa Cerón	T.I.	1080292942	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
136	Johan Camilo Cubillos Manrique	T.I.	1075796316	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
137	Wendy Julieth Toquica Quesada	T.I.	1075795946	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
138	Jamer Montano Arboleda	T.I.	1075242550	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
139	Laura Valentina Esquivel Hernandez	T.I.	1076505781	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
140	Katerin Barbosa Castañeda	T.I.	1077320474	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723
141	Juan David Solano Bernal	T.I.	1029881851	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
142	Diana Yurely Horta Murillo	T.I.	1075541747	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
143	Melany Moreno Mahecha	T.I.	1077725401	Tecnólogo En Gestión Agroempresarial	3145723

144	Xiomara Niyireth Loaiza Gomes	T.I.	1110482128	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
145	Ariana Camila Yagüe Martinez	T.I.	1077229819	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
146	Estefanía Santos Charry	T.I.	1075795441	Tecnologo En Gestión Agroempresarial	3145723
147	Yon Jairo Hernández Ospina	T.I.	1082804118	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	4135614

Artículo 2º. Notificar la adjudicación de cupos de internado - Centro de Convivencia a los aprendices relacionados anteriormente en la presente resolución de conformidad con los artículos 66 y 67 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo, advirtiéndole que contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre, el 11 de febrero de 2025.

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcon

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora Centro de Formación Agroindustrial
Subdirectora Centro

Vo. Bo: Lina Marcela Trujillo Osso – Coordinador de Formación Profesional Integral

Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar al Aprendiz

Elaboró: Sandra Milena Trujillo Barrios.

- Que, mediante la Resolución 1-01399 de 2021, se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019; en la que se dispone los objetivos estratégicos, los cuales establecen las rutas de implementación de las acciones de Bienestar que se hacen visibles mediante los objetivos operativos.

Que, el objetivo estratégico 2 dice así: "Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos como reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso a la excelencia". Que, el objetivo Operativo de este es: "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación".

Que, a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) se publicó la "Guía Apoyos Socioeconómicos Código: GFPI-G-007 Versión:14 del 10 septiembre 2024", en la cual se indica el procedimiento para la entrega de los apoyos socioeconómicos, específicamente en el ítem 12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria.

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la primera convocatoria 2025, para 100 Cupos de Apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria servida en caliente, mediante la Circular de Centro No. 41-2-2025-000059 del 30 de enero de 2025, la cual hace parte integral de esta resolución, donde se estableció los lineamientos, requisitos y el cronograma.

Que, de acuerdo con la Guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V.14 dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

1. Estar en estado en inducción o en formación en el sistema de gestión académico administrativo del Centro de Formación Agroindustrial.
2. No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz.
3. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC en etapa lectiva.
4. Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilita el Centro de Formación.
5. No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.

Que, el procedimiento para la inscripción fue el siguiente:

1. Los aprendices debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/1vR7GezU8Oq35vTJ3rU9xXl10Mxec0mr7mV0gBHLnrAM/preview o en el link corto https://bit.ly/3Ee0Dmt que enviará el grupo de Bienestar Integral al Aprendiz a mediante diferentes medios, como; correos electrónicos, Blogger de Bienestar aprendices, redes sociales (WhatsApp, Facebook) y a su vez, el aprendiz debe cargar los documentos solicitados al correo electrónico alimentacioncefa2023@gmail.com , incluyendo los soportes solicitados.

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

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

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

1. Formulario socioeconómico V8 firmado, este documento es obligatorio. Descargar el formato en: https://bit.ly/4feJhnv
2. Declaración juramentada (últimas dos páginas de Formulario socioeconómico), diligenciar si aplica algunos de los criterios especificados en el formato.
3. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales https://www.sisben.gov.co/Paginas/consultatu-grupo.aspx).
4. Documentos que soporten los criterios de priorización - Si aplica.

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron Doscientos setenta y cinco (275) inscripciones de aprendices, de acuerdo con la siguiente relación:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	PUNTAJE DE PRIORIZACIÓN
1	ANGELA MARIA VALENCIA RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1083841001	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	45
2	KENNY ALEXANDRA BONILLA PETEVI	Cédula de Ciudadanía	1075230251	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	40
3	ANGÉLICA MARÍA DURAN RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1076984217	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	35
4	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558	30
5	JEISSON FERNANDO LARA PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075791743	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	30
6	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	30
7	CLAUDIA PATRICIA CORTEZ AGUDELO	Cédula de Ciudadanía	1082802761	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	30
8	SERGIO ANDRES EUDOR LOPEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982347	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	30
9	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	30
10	JUAN ANDRÉS ALMANZA SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1075791105	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	25
11	LUIS ALEJANDRO FORERO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1076982850	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	25
12	ALEJANDRA VARGAS VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077228911	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	25

13	ANDRÉS FERNANDO POVEDA GONZÁLEZ	Tarjeta de Identidad	1075795273	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	25
14	YEIMY LORAINE HORTA GOMEZ	Cédula de Ciudadanía	1029880500	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	25
15	JULIO CESAR PINTO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1129844487	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	25
16	FRIZZIER MAURICIO CUELLAR SANTOFIMIO	Cédula de Ciudadanía	83092202	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	25
17	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1029880595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	25
18	JORGE ANDRÉS ACEVEDO CARDOSO	Cédula de Ciudadanía	1075288358	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	20
19	CAROLINA CORTES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1000349777	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	20
20	JUAN PABLO MOTTA CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076903280	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	20
21	ANYI CATALINA RODRIGUEZ POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1007179778	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	20
22	ANA SOFIA RAMIREZ BURGOS	Tarjeta de Identidad	1075795246	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	20
23	YEFERSON FABIÁN GARZON MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077227000	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	20
24	KAREN MICHELLE MANÁ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1079175950	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	20
25	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	20
26	NORMAN DAVID CASTELLANOS ZAMBRANO	Cédula de Ciudadanía	1193208030	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	20
27	JONATHAN MAYOR CALDERON	Tarjeta de Identidad	1075245164	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	20
28	LAURA VALENTINA CAMPOS MANRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1075220006	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	20
29	SOFÍA SIERRA ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079176604	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	20
30	LUIS EDUARDO TRIGOS ALARCÓN	Tarjeta de Identidad	1029881319	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	20
31	LUIS EDUARDO LIZCANO BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1033763013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558	15

32	YIDUAR ALEXIS CAMACHO PINILLA	Cédula de Ciudadanía	1076982423	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	15
33	LEONEL ZUÑIGA ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	10181161222	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	15
34	BREINER ESTEBAN SANCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	15
35	VALENTINA ZAPATA BOLAÑO	Tarjeta de Identidad	1116205406	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	15
36	HEIDY DANIELA SUAZA PELÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1083838112	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
37	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	15
38	EVELIN YORELY BURGOS MAHECHA	Tarjeta de Identidad	1079176697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
39	ROJAS GIRALDO ALVARO	Cédula de Ciudadanía	1083884845	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	15
40	SERGIO REINALDO TIMOTÉ GUZMÁN	Cédula de Ciudadanía	3160744279	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	15
41	KAREN TATIANA GUEVARA GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1076983857	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	15
42	JOSE MANUEL VALBUENA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1075790720	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	15
43	JUAN DAVID CANO RAMÓN	Cédula de Ciudadanía	1081396451	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	15
44	PAULA DAYANA CERQUERA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1081152881	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
45	BRAHIAN DANIEL ÁNGEL CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	1121934632	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	15
46	YULITZA FERNANDA ANDRADE ÑAÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1075234414	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
47	DOLLY ALEJANDRA CANO ROA	Cédula de Ciudadanía	1016047901	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
48	PAULA ANDREA GONZÁLEZ GASCA	Cédula de Ciudadanía	1004224946	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
49	ELVER SOTO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079172176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	10
50	CAREN LISED MEDINA GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1029880532	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
51	NICOLAS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	10

52	YULIANA MARÍN GASCA	Cédula de Ciudadanía	1006487515	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
53	LIZETH TATIANA TRUJILLO WALLES	Tarjeta de Identidad	1079176749	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
54	MARÍA JOSÉ BOLAÑOS GARZON	Tarjeta de Identidad	1029882677	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
55	DIANA MARGARITA BENÍTEZ MARQUÍN	Cédula de Ciudadanía	1081153781	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	10
56	LUNA MARIANA GÓMEZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076984434	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
57	YORDAN ALEXIS CRUZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1081152733	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	10
58	SOFÍA PARRA ROA	Cédula de Ciudadanía	1075791740	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
59	DANIELA GARZÓN SUAZA	Tarjeta de Identidad	1115944933	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
60	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	10
61	ERICK SANTIAGO SUESCUN BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1077844737	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
62	JORGE DAVID DAZA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1110086657	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
63	MARLEN SOFÍA MONTEALEGRE DE LOS REYES	Cédula de Ciudadanía	1075792505	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
64	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
65	SURY YULIETH CORTÉS CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1079177606	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
66	CAROL YISENIA RAYO GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1003812598	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
67	YEISON ALBEIRO MARIN DURAN	Cédula de Ciudadanía	1075793788	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	10
68	SALOMÉ MARTINEZ VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1092457312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	10
69	OMAR YESID MEJÍA MEJIA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079177514	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
70	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Cédula de Ciudadanía	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433	10

71	EDWIN ANDRES NARVAEZ CRUZ	Tarjeta de Identidad	1079176452	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
72	BYRON EDUARDO FALLA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1083838036	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
73	WENDY TATIANA OSSO LUGO	Cédula de Ciudadanía	1077226762	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
74	JAIME ENRIQUE BORRERO ALVARADO	Cédula de Ciudadanía	1079388852	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
75	DANA SOFÍA OSSO LUGO	Cédula de Ciudadanía	1077226763	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
76	JHON SEBASTIAN LOPEZ TIERRADENTRO	Cédula de Ciudadanía	1029880299	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
77	DANNA SOFÍA HERNÁNDEZ QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
78	MARÍA JOSÉ HERNÁNDEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1077723745	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL		10
79	MAYRA ALEJANDRA MURCIA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174551	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
80	MIGUEL ANDRES FAJARDO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1109187149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	10
81	RENE CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	10
82	LAURA VALENTINA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1109543250	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
83	OSCAR FERNEY HERNANDEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079176116	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	10
84	MARISOL SIERRA PINEDA	Tarjeta de Identidad	1105785437	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
85	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
86	KAREN LIZETH MUÑETON ZAMORA	Tarjeta de Identidad	1076984068	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
87	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	10
88	ALEJANDRO SUAZA MOTTA	Cédula de Ciudadanía	1079175351	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
89	LUIS FELIPE GUTIERREZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079178058	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10

90	YINA PAOLA GUZMAN SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174482	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
91	YOLANDA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1081152969	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
92	NINI FERNANDA LLANOS LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079177277	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
93	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
94	VIVIAN SOFIA PEREA GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1031809409	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
95	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
96	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1079175437	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	10
97	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	10
98	ALBA GERTRUDIS CANO DE LOS RIOS	Cédula de Ciudadanía	1077224401	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
99	MAIA ISABELA RAMIREZ PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1077228202	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	0
100	KEINER DAVID YEPES ZAMORA	Cédula de Ciudadanía	1083838380	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
101	BREINER ROCHA BOHORQUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173889	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	10
102	EDUAR DANIEL AROCA SUNCE	Tarjeta de Identidad	1029881341	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
103	LISBETH DAYANN LÓPEZ OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1007503323	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423	10
104	FRANCISCO JAVIER TAMAYO DURAN	Cédula de Ciudadanía	1077226065	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
105	DANIELA COTACIO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1065871993	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	5
106	FRANCY MARCELA MORENO BATTA	Cédula de Ciudadanía	1119210956	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
107	JOSE RICARDO PERDOMO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1031648558	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	5

108	SUSEJ ALEJANDRA SÁNCHEZ MIRANDA	Cédula de Ciudadanía	7131304	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
109	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	1116914471	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
110	JHON SEBASTIAN PUENTES NEUTA	Cédula de Ciudadanía	1077226134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	5
111	ANGIE LIZETH CEDEÑO RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076904069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
112	SAMIRA FERNANDA JUNCO SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077722864	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
113	VALENTINA CAICEDO ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1076511062	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	5
114	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	5
115	DANIEL STIVEN SANCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
116	ANGIE LIZETH BARRERAS MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1081154124	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	5
117	JUAN PABLO RAMIREZ LOZANO	Cédula de Ciudadanía	1076503697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
118	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	5
119	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
120	MAICOL DUVÁN GASCA RODAS	Tarjeta de Identidad	1076504087	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
121	JOSÉ LUIS PULIDO FERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174140	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
122	SHARON NATALIA LONDOÑO OLIVEROS	Tarjeta de Identidad	1076503909	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
123	YULEIDY GARZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
124	NICOLÁS PRIETO BERMÚDEZ	Cédula de Ciudadanía	1080180290	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
125	YURENNY TOVAR RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076502061	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
126	HEIDERMAN JULIÁN CUÉLLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	5
127	DAVID DÍAZ CABRERA	Tarjeta de Identidad	1138274657	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	5

128	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
129	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Cédula de Ciudadanía	1039683816	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	5
130	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
131	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Cédula de Ciudadanía	1134009011	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
132	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	5
133	SOFIA SALDAÑA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1076902236	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
134	PAOLA ANDREA MOTTA VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075281898	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	5
135	DANIEL EDUARDO GONZALEZ MADRIGAL	Cédula de Ciudadanía	1003895078	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
136	JUAN DAVID MARÍN CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076982877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
137	NELLY SOFÍA TOLEDO COQUECO	Cédula de Ciudadanía	1004416352	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928897	5
138	CARLOS ANDRÉS TRUJILLO OSSA	Cédula de Ciudadanía	1003966767	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
139	KAROL LISETH CANO MOTTA	Cédula de Ciudadanía	1079174197	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
140	SANTIAGO AGUIRRE ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1010144222	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
141	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
142	JUAN MANUEL RODAS GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077850286	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928808	5
143	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
144	CRISTIAN ANDRES ARCOS MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1108642020	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
145	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	5
146	ZAIRA MICHELL WALLES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	5
147	VALERIN SANCHEZ SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1077227629	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
148	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO	2826433	0

149	LUISA DAYANA NARANJO CHAUTA	Cédula de Ciudadanía	1129844135	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
150	YEFFERSON ARTURO TORRES JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1080188758	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	5
151	ZAHIRA SOFIA MUÑOZ PARRA	Tarjeta de Identidad	1025533206	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	5
152	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
153	PIEDAD RAMÍREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	5
154	KEVIN SCHMIDT SEGURA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1075791376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558	0
155	MARIA MERCEDES CASTILLO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081400251	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
156	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	5
157	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	5
158	JESUS DAVID AYALA PICHINÁ	Cédula de Ciudadanía	1003896364	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
159	KAREN YULIETH RAMÍREZ LADINO	Cédula de Ciudadanía	1004391322	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	5
160	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1029880640	TÉCNICO EN PRODUCCION PECUARIA.	2875561	5
161	MARYORY SOLÍS LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1076502884	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
162	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
163	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
164	JONATHAN VALDERRAMA CORTES	Cédula de Ciudadanía	1081157472	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
165	KAREN MARIANA MENDOZA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1013262365	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
166	NIKOLLE JULIANA NEIRA AVILEZ	Tarjeta de Identidad	1082803877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	5
167	DANIELA OSORIO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1076906145	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
168	BEMZAIR RAMIREZ CHAUX	Cédula de Ciudadanía	1077848635	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0

169	DANNA SOFÍA SÁNCHEZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1079176266	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	0
170	MARIA CAMILA CACERES BERMUDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802497	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
171	LUZ MARYI ORTEGA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1004252768	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
172	LAURA YISETH MONTENEGRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079176287	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
173	DANIEL ARTURO TORRES CORTES	Tarjeta de Identidad	1075242737	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
174	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
175	HERNEY ROJAS TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1029880465	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
176	LAURA VALENTINA ARIZA ALEJO	Cédula de Ciudadanía	1122433020	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2694667	0
177	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
178	JAIME ALBERTO CALDERÓN AYA	Tarjeta de Identidad	1076503824	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
179	NUBIA DIAZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076906025	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
180	ANYI LORENA PASTRANA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079174653	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
181	KAREN YULIETH TOVAR CABRERA	Cédula de Ciudadanía	1079173612	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
182	ISABELLA JARAMILLO RIVAS	Cédula de Ciudadanía	1076904092	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
183	DANIELA PERDOMO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1077228467	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
184	ADRIANA LUCIA SOLANO CAMARGO	Cédula de Ciudadanía	1082803129	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
185	JOAN SEBASTIAN LAVAO CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1081152339	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
186	JHON FREDY CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1123513241	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	0
187	SEBASTIÁN RAMIREZ ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1077848000	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2670687	0

188	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Tarjeta de Identidad	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
189	DIANA MARCELA CHALA ZAMBRANO	Tarjeta de Identidad	1080293098	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
190	STEFANIA POLO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079177802	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
191	BREYNER LEANDRO CARDOZO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1075598596	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	0
192	RAUL ANDRES GUTIERREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1193107454	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
193	JUNIOR HERNANDO GARZON SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1129844615		2995556	0
194	JESSICA LORENA CASAS BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1075794050	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
195	SANTIAGO ALFONSO CASTAÑO CORTES	Cédula de Ciudadanía	1076905270	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	0
196	JARI YULIETH CAPERA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1106774906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
197	ALISON NIKOL NIÑO PELÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1022339738	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
198	EYLEEN MICHELLE TOVAR PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1079176292	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
199	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	0
200	MAIDY TATIANA RINCÓN RINCO	Cédula de Ciudadanía	1004062273	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
201	INGRI NATALIA LOSADA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1003903017	TÉCNICO EN SISTEMAS	2759173	0
202	JUAN SEBASTIÁN DUSSAN SANTOS	Cédula de Ciudadanía	1077850162	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	0
203	JHILMAR LOSADA LEGUIZAMO A	Cédula de Ciudadanía	1076905284	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898797	0
204	FRANCISCO JAVIER GUTIÉRREZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075545635	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	0
205	YEISON ALEXANDER CORTES TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079176309	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
206	THARIL SHARICK CAVIEDES TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079175668	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0

207	JAIDER ALONSO BERNAL CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1075794906	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	3115689	0
208	JUAN DAVID SALAZAR ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079177923	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
209	LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003809279	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
210	MARIA ANGEL VARGAS SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	0
211	MARÍA JOSÉ GARCÍA CAMPOS	Cédula de Ciudadanía	1079175286	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
212	MAYRA ALEJANDRA BONELO BAHAMON	Cédula de Ciudadanía	1076501195	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
213	MARIANA QUESADA GONZÁLES	Tarjeta de Identidad	1029882112	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
214	KAREN VIVIANA POLANIA ESTRELLA	Cédula de Ciudadanía	1076502381	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
215	HAILY GUTIERREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079175440	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
216	PAULA ANDREA VILLARREAL VELASCO	Tarjeta de Identidad	1079177238	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
217	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433	0
218	BELKY LISSETH SALAZAR CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1075232772	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
219	LAURA LIZETH NIETO TOBÓN	Cédula de Ciudadanía	1006458806	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
220	MARÍA XIMENA DÍAZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003803827	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
221	MARÍA CAMILA CORTES NINCO	Tarjeta de Identidad	1081155375	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
222	YENNYFER SANABRIA VELOSA	Cédula de Ciudadanía	1077721263	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
223	JUAN JOSE SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
224	DIAZ ALDANA HOLMAN GERMÁN	Tarjeta de Identidad	1076505785	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
225	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0

226	KAROL MELISSA SIERRA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1075218977	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
227	KARENT LILIANA EMBUS JARAMILLO	Cédula de Ciudadanía	1003804348	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	0
228	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	0
229	ISABELA QUIÑONEZ GONZÁLEZ	Tarjeta de Identidad	1081403136	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
230	SERGIO ANDRES VILLARRAGA CORDOBA	Tarjeta de Identidad	1077228016	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
231	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	11169144771	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
232	YENIFER CARDOZO MALLUNGO	Cédula de Ciudadanía	1129844236	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
233	JUAN DIEGO RAMIREZ JAIMES	Cédula de Ciudadanía	1075320371	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
234	WILLINGTON STIVEN FERREIRA CORTES	Tarjeta de Identidad	1079177422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
235	LAURA DANIELA DELGADO LEYTON	Cédula de Ciudadanía	1105462763	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
236	JUAN MANUEL TOVAR BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1032362835	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	0
237	YEFREY SANTIAGO OLARTE RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176634	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
238	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076905279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	0
239	BRAYAN DAVID YAIMA YEPES	Cédula de Ciudadanía	1029880276	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
240	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZON	Cédula de Ciudadanía	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	0
241	CAMILO ANDRES URBANO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003896369	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
242	HEILIN ALEJANDRA ESPINEL GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1075508499	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
243	KEVIN FERNANDO MUÑOZ CÁLIZ	Cédula de Ciudadanía	1084922918	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
244	ALEJANDRO CASTAÑEDA CORONADO	Cédula de Ciudadanía	1077225366	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	0
245	DANNA MICHELLE ALMANZA VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1079175234	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
246	WENDY VANESSA LOSADA CLEVES	Cédula de Ciudadanía	1077226890	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	0

247	KEEME VALENTINA ROMERO PUENTES	Tarjeta de Identidad	1080292958	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
248	MARÍA FERNANDA MARTINEZ PEÑA	Tarjeta de Identidad	1073679904	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	0
249	CÉSAR AUGUSTO DÍAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753	0
250	ARLEY YURAN SALAZAR SUÁREZ	Cédula de Ciudadanía	1075793925	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
251	JEINER STIWAR HERRERA YAIMA	Cédula de Ciudadanía	1077722221	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
252	MAYRA ALEJANDRA PALOMAREZ FLOREZ	Cédula de Ciudadanía	1079175336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
253	JUAN JOSÉ RAMÍREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062611	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	0
254	ALEX DAVID SÁNCHEZ NARVAEZ	Cédula de Ciudadanía	1079176237	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	0
255	MARÍA CAMILA PERDOMO MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079173744	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	0
256	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433	0
257	CLAUDIA ELENA LINARES MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2692365	0
258	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2692365	0
259	KEVIN CAMILO GARCIA SANCHEZ	Tarjeta de Identidad	1077724384	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
260	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2648650	0
261	WENDY DAYANA VARGAS BENAVIDES	Tarjeta de Identidad	1077852223	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
262	KAROL XIOMARA PERDOMO DIAZ	Tarjeta de Identidad	1076907275	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
263	DILAN JAVIER RAMIREZ CORDOBA	Cédula de Ciudadanía	1078246389	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
264	EDIMER ALONSO CORREA LOAIZA	Cédula de Ciudadanía	1096006361	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0

265	JUAN SEBASTIAN GONZÁLEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	0
266	FRANK STEVEN LLANOS MAÑOSCA	Tarjeta de Identidad	1077228181	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
267	JULIÁN FERNANDO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1003802470	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	0
268	YON JAIRO HERNÁNDEZ OSPINA	Tarjeta de Identidad	1082804118	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
269	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	0
270	MELANY CEDIEL CABRERA	Tarjeta de Identidad	1080183877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
271	KAREN YULIETH ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1075508356	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
272	JONNY ALEJANDRO ORTIZ FLOTREZ	Cédula de Ciudadanía	1077843769	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
273	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	TÉCNICO EN PRODUCCION PECUARIA.	2875561	0
274	ZULLY DAYANA RAMÍREZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1079173249	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
275	SALOMÉ LUGO	Cédula de Ciudadanía	1076500832	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0

Que, se consultó el estado de los aprendices, contando con el apoyo de la Coordinación Académica, quienes verificaron en el sistema de gestión académico administrativo el estado en "Formación o Inducción" de la totalidad de los aprendices postulados.

Que, por parte del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices de la primera convocatoria de apoyos de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria SENA, estuvo conformado por la Coordinadora de Formación Profesional Lina Marcela Trujillo Osso, la líder de Bienestar al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y la Gestora de apoyos Socioeconómicos Leandra Díaz Díaz, quienes realizaron la validación de los documentos soportes adjuntos al link, de los 275 aprendices, de acuerdo con los requisitos y lineamientos establecidos.

Que de conformidad con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 14 en la tabla No. 10 Criterios de priorización para la asignación de cupos de alimentación temporal servida en caliente que establece "*Una vez asignados los puntajes de priorización, se ordenará de mayor a menor y se tomarán los de mayor puntaje, de acuerdo con el número de cupos disponibles*", no se hace necesario realizar priorización de aprendices porque el número de cupos.

Que, la convocatoria del Centro de Formación corresponde a Cien (100) cupos y teniendo en cuenta que el número de aprendices inscritos en la convocatoria, es de Doscientos setenta y cinco (275), se

requiere realizar el proceso de priorización y calificación de acuerdo con los lineamientos establecidos.

Que, al hacer la revisión de la documentación enviada por los aprendices inscritos, se encuentran con las siguientes novedades:

1. Que, los siguientes Doce (12) aprendices, no cumplen los requisitos por tener contrato de aprendizaje:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	BREYNER LEANDRO CARDOZO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1075598596	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533
2	JUNIOR HERNANDO GARZON SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1129844615	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556
3	MARÍA JOSÉ GARCÍA CAMPOS	Cédula de Ciudadanía	1079175286	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
4	JUAN MANUEL TOVAR BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1032362835	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382
5	KEVIN FERNANDO MUÑOZ CÁLIZ	Cédula de Ciudadanía	1084922918	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
6	ALEJANDRO CASTAÑEDA CORONADO	Cédula de Ciudadanía	1077225366	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
7	YULI ANDREA CARLOSAMA ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1123310499	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
8	CLAUDIA ELENA LINARES MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1076904938	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2692365
9	ZHARICK DAYANA ROJAS TORRES	Cédula de Ciudadanía	1079173201	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2692365
10	KEVIN CAMILO GARCIA SANCHEZ	Tarjeta de Identidad	1077724384	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
11	MIGUEL ANGEL DUSSAN OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1081152376	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2648650
12	YON JAIRO HERNÁNDEZ OSPINA	Tarjeta de Identidad	1082804118	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614

2. Que, Doce (12) aprendices, no cumplen los requisitos por ser beneficiarios del Internado Centro de Convivencia.

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	BEMZAIR RAMIREZ CHAUX	Cédula de Ciudadanía	1077848635	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536
2	DIANA MARCELA CHALA ZAMBRANO	Tarjeta de Identidad	1080293098	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
3	MARIANA QUESADA GONZÁLES	Tarjeta de Identidad	1029882112	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
4	DIAZ ALDANA HOLMAN GERMÁN	Tarjeta de Identidad	1076505785	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
5	SERGIO ANDRES VILLARRAGA CORDOBA	Tarjeta de Identidad	1077228016	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
6	JUAN DIEGO RAMIREZ JAIMES	Cédula de Ciudadanía	1075320371	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689

7	BRAYAN DAVID YAIMA YEPES	Cédula de Ciudadanía	1029880276	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
8	WENDY VANESSA LOSADA CLEVES	Cédula de Ciudadanía	1077226890	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512
9	KEEME VALENTINA ROMERO PUENTES	Tarjeta de Identidad	1080292958	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
10	WENDY DAYANA VARGAS BENAVIDES	Tarjeta de Identidad	1077852223	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033
11	MELANY CEDIEL CABRERA	Tarjeta de Identidad	1080183877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
12	JONNY ALEJANDRO ORTIZ FLOTREZ	Cédula de Ciudadanía	1077843769	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033

3. Que, Cuatro (4) aprendices, no cumplen los requisitos por presentar condicionamiento de matrícula:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	MAIA ISABELA RAMIREZ PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1077228202	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549
2	LEIDY TATIANA CARABALLO FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1074958375	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
3	KEVIN SCHMIDT SEGURA MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1075791376	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
4	JAIME ALBERTO CALDERÓN AYA	Tarjeta de Identidad	1076503824	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536

4. Que, Seis (06) aprendices presentaron la renuncia voluntaria a la participación en la convocatoria *del apoyo,* así:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	MARLEN SOFÍA MONTEALEGRE DE LOS REYES	Cédula de Ciudadanía	1075792505	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554
2	ANGIE LIZETH BARRERAS MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1081154124	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554
3	DANNA SOFÍA SÁNCHEZ DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1079176266	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697
4	WILLINGTON STIVEN FERREIRA CORTES	Tarjeta de Identidad	1079177422	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
5	YEFREY SANTIAGO OLARTE RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176634	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
6	KAROL XIOMARA PERDOMO DIAZ	Tarjeta de Identidad	1076907275	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723

5. Que, Veintiún (21) aprendices, no cumplen los requisitos por No presentar documentos durante el periodo de inscripción de la convocatoria conforme a lo establecido en la Circular de Centro No. 41-2-2025-000060 del 30 de enero de 2025, así:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	INGRI NATALIA LOSADA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1003903017	TÉCNICO EN SISTEMAS	2759173
2	JUAN SEBASTIÁN DUSSAN SANTOS	Cédula de Ciudadanía	1077850162	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512
3	JHILMAR LOSADA LEGUIZAMO A	Cédula de Ciudadanía	1076905284	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898797
4	FRANCISCO JAVIER GUTIÉRREZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1075545635	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513
5	ERICK SANTIAGO ALDANA GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791188	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433
6	YENNYFER SANABRIA VELOSA	Cédula de Ciudadanía	1077721263	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
7	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
8	KAROL MELISSA SIERRA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1075218977	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689
9	KARENT LILIANA EMBUS JARAMILLO	Cédula de Ciudadanía	1003804348	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512
10	LAURA DANIELA DELGADO LEYTON	Cédula de Ciudadanía	1105462763	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
11	DUVIER ESTEBAN LEZAMA GARZON	Cédula de Ciudadanía	1193073235	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575
12	CAMILO ANDRES URBANO RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003896369	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
13	DANNA MICHELLE ALMANZA VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1079175234	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
14	MARÍA FERNANDA MARTINEZ PEÑA	Tarjeta de Identidad	1073679904	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556
15	CÉSAR AUGUSTO DÍAZ BONILLA	Cédula de Ciudadanía	7728190	TÉCNICO EN CHOCOLATERIA	2859753
16	JUAN JOSÉ RAMÍREZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062611	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
17	ALEX DAVID SÁNCHEZ NARVAEZ	Cédula de Ciudadanía	1079176237	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513
18	FRANK STEVEN LLANOS MAÑOSCA	Tarjeta de Identidad	1077228181	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
19	SALOMÉ LUGO	Cédula de Ciudadanía	1076500832	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
20	LUIS EDUARDO LIZCANO BRAVO	Cédula de Ciudadanía	1033763013	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558
21	MIGUEL ANDRES FAJARDO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1109187149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513

6. Que, se presenta la relación de los Cien (100), aprendices beneficiarios de la alimentación temporal servida en caliente para el primer trimestre 2025, quienes cumplen con los lineamientos de la Circular de Centro No. 41-2-2025-000060 del 30 de enero de 2025, y presentan la mayor puntuación en la priorización y otros que fueron seleccionados en el sorteo de desempate soportado mediante Acta No. 002 del 14 de febrero de 2025, así:

NO. DE CUPO A ASIGNAR	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	PUNTAJE DE PRIORIZACIÓN
1	ANGELA MARIA VALENCIA RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1083841001	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	45
2	KENNY ALEXANDRA BONILLA PETEVI	Cédula de Ciudadanía	1075230251	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	40

3	ANGÉLICA MARÍA DURAN RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1076984217	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	35
4	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558	30
5	JEISSON FERNANDO LARA PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075791743	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	30
6	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	30
7	CLAUDIA PATRICIA CORTEZ AGUDELO	Cédula de Ciudadanía	1082802761	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	30
8	SERGIO ANDRES EUDOR LOPEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982347	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	30
9	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	30
10	JUAN ANDRÉS ALMANZA SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1075791105	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	25
11	LUIS ALEJANDRO FORERO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1076982850	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	25
12	ALEJANDRA VARGAS VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077228911	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	25
13	ANDRÉS FERNANDO POVEDA GONZÁLEZ	Tarjeta de Identidad	1075795273	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	25
14	YEIMY LORAINE HORTA GOMEZ	Cédula de Ciudadanía	1029880500	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	25
15	JULIO CESAR PINTO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1129844487	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	25
16	FRIZZIER MAURICIO CUELLAR SANTOFIMIO	Cédula de Ciudadanía	83092202	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	25
17	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1029880595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	25
18	JORGE ANDRÉS ACEVEDO CARDOSO	Cédula de Ciudadanía	1075288358	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	20
19	CAROLINA CORTES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1000349777	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	20
20	JUAN PABLO MOTTA CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076903280	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	20
21	ANYI CATALINA RODRIGUEZ POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1007179778	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	20
22	ANA SOFIA RAMIREZ BURGOS	Tarjeta de Identidad	1075795246	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	20
23	YEFERSON FABIÁN GARZON MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077227000	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	20
24	KAREN MICHELLE MANÁ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1079175950	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	20
25	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	20
26	NORMAN DAVID CASTELLANOS ZAMBRANO	Cédula de Ciudadanía	1193208030	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	20
27	JONATHAN MAYOR CALDERON	Tarjeta de Identidad	1075245164	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	20
28	LAURA VALENTINA CAMPOS MANRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1075220006	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	20
29	SOFÍA SIERRA ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079176604	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	20
30	LUIS EDUARDO TRIGOS ALARCÓN	Tarjeta de Identidad	1029881319	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	20

31	YIDUAR ALEXIS CAMACHO PINILLA	Cédula de Ciudadanía	1076982423	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	15
32	LEONEL ZUÑIGA ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	10181161222	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	15
33	BREINER ESTEBAN SANCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	15
34	VALENTINA ZAPATA BOLAÑO	Tarjeta de Identidad	1116205406	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	15
35	HEIDY DANIELA SUAZA PELÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1083838112	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
36	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	15
37	EVELIN YORELY BURGOS MAHECHA	Tarjeta de Identidad	1079176697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
38	ROJAS GIRALDO ALVARO	Cédula de Ciudadanía	1083884845	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	15
39	SERGIO REINALDO TIMOTÉ GUZMÁN	Cédula de Ciudadanía	3160744279	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	15
40	KAREN TATIANA GUEVARA GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1076983857	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	15
41	JOSE MANUEL VALBUENA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1075790720	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	15
42	JUAN DAVID CANO RAMÓN	Cédula de Ciudadanía	1081396451	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	15
43	PAULA DAYANA CERQUERA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1081152881	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
44	BRAHIAN DANIEL ÁNGEL CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	1121934632	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	15
45	YULITZA FERNANDA ANDRADE ÑAÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1075234414	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
46	DOLLY ALEJANDRA CANO ROA	Cédula de Ciudadanía	1016047901	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
47	PAULA ANDREA GONZÁLEZ GASCA	Cédula de Ciudadanía	1004224946	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
48	ELVER SOTO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079172176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	10
49	CAREN LISED MEDINA GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1029880532	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
50	NICOLAS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	10
51	YULIANA MARÍN GASCA	Cédula de Ciudadanía	1006487515	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
52	LIZETH TATIANA TRUJILLO WALLES	Tarjeta de Identidad	1079176749	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
53	MARÍA JOSÉ BOLAÑOS GARZON	Tarjeta de Identidad	1029882677	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
54	DIANA MARGARITA BENÍTEZ MARQUÍN	Cédula de Ciudadanía	1081153781	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	10
55	LUNA MARIANA GÓMEZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076984434	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
56	YORDAN ALEXIS CRUZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1081152733	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	10
57	SOFÍA PARRA ROA	Cédula de Ciudadanía	1075791740	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
58	DANIELA GARZÓN SUAZA	Tarjeta de Identidad	1115944933	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
59	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	10

60	ERICK SANTIAGO SUESCUN BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1077844737	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
61	JORGE DAVID DAZA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1110086657	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
62	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
63	SURY YULIETH CORTÉS CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1079177606	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
64	CAROL YISENIA RAYO GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1003812598	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
65	YEISON ALBEIRO MARIN DURAN	Cédula de Ciudadanía	1075793788	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	10
66	SALOMÉ MARTINEZ VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1092457312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	10
67	OMAR YESID MEJÍA MEJIA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079177514	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
68	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Cédula de Ciudadanía	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433	10
69	EDWIN ANDRES NARVAEZ CRUZ	Tarjeta de Identidad	1079176452	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
70	BYRON EDUARDO FALLA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1083838036	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
71	WENDY TATIANA OSSO LUGO	Cédula de Ciudadanía	1077226762	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
72	JAIME ENRIQUE BORRERO ALVARADO	Cédula de Ciudadanía	1079388852	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
73	DANA SOFÍA OSSO LUGO	Cédula de Ciudadanía	1077226763	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
74	JHON SEBASTIAN LOPEZ TIERRADENTRO	Cédula de Ciudadanía	1029880299	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
75	DANNA SOFÍA HERNÁNDEZ QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
76	MARÍA JOSÉ HERNÁNDEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1077723745	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL		10
77	MAYRA ALEJANDRA MURCIA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174551	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
78	RENE CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	10
79	LAURA VALENTINA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1109543250	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
80	OSCAR FERNEY HERNANDEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079176116	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	10
81	MARISOL SIERRA PINEDA	Tarjeta de Identidad	1105785437	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
82	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
83	KAREN LIZETH MUÑETON ZAMORA	Tarjeta de Identidad	1076984068	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
84	ALEJANDRO SUAZA MOTTA	Cédula de Ciudadanía	1079175351	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
85	LUIS FELIPE GUTIERREZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079178058	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
86	YOLANDA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1081152969	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10

87	NINI FERNANDA LLANOS LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079177277	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
88	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
89	VIVIAN SOFIA PEREA GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1031809409	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
90	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
91	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1079175437	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	10
92	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	10
93	ALBA GERTRUDIS CANO DE LOS RIOS	Cédula de Ciudadanía	1077224401	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
94	KEINER DAVID YEPES ZAMORA	Cédula de Ciudadanía	1083838380	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
95	BREINER ROCHA BOHORQUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173889	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	10
96	EDUAR DANIEL AROCA SUNCE	Tarjeta de Identidad	1029881341	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
97	LISBETH DAYANN LÓPEZ OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1007503323	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423	10
98	FRANCISCO JAVIER TAMAYO DURAN	Cédula de Ciudadanía	1077226065	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
99	MAICOL DUVÁN GASCA RODAS	Tarjeta de Identidad	1076504087	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
100	ZAHIRA SOFIA MUÑOZ PARRA	Tarjeta de Identidad	1025533206	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	5

Que, teniendo en cuenta que en el momento como estrategia de formación, hay grupos desescolarizados, se relacionan los siguientes Ciento veinte (120) aprendices, que cumplieron con los lineamientos de la Circular de Centro No. 41-2-2025-000060 del 30 de enero de 2025, y quedan en listado de aprendices elegibles, soportado mediante las actas de calificación, priorización y selección No. 001 del 12 de febrero de 2025, No. 002 del 14 de febrero de 2025 y No. 003 del 17 de febrero de 2025, así:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	PUNTAJE DE PRIORIZACIÓN
1	DAVID DÍAZ CABRERA	Tarjeta de Identidad	1138274657	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	5
2	DANIEL STIVEN SANCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
3	SHARON NATALIA LONDOÑO OLIVEROS	Tarjeta de Identidad	1076503909	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
4	YULEIDY GARZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
5	NIKOLLE JULIANA NEIRA AVILEZ	Tarjeta de Identidad	1082803877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	5
6	DANIELA OSORIO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1076906145	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
7	DANIELA COTACIO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1065871993	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	5
8	FRANCY MARCELA MORENO BATTA	Cédula de Ciudadanía	1119210956	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5

9	JOSE RICARDO PERDOMO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1031648558	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	5
10	SUSEJ ALEJANDRA SÁNCHEZ MIRANDA	Cédula de Ciudadanía	7131304	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
11	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	1116914471	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
12	JHON SEBASTIAN PUENTES NEUTA	Cédula de Ciudadanía	1077226134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	5
13	ANGIE LIZETH CEDEÑO RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076904069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
14	SAMIRA FERNANDA JUNCO SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077722864	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
15	VALENTINA CAICEDO ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1076511062	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	5
16	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	5
17	JUAN PABLO RAMIREZ LOZANO	Cédula de Ciudadanía	1076503697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
18	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	5
19	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
20	JOSÉ LUIS PULIDO FERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174140	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
21	NICOLÁS PRIETO BERMÚDEZ	Cédula de Ciudadanía	1080180290	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
22	YURENNY TOVAR RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076502061	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
23	HEIDERMAN JULIÁN CUÉLLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	5
24	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
25	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Cédula de Ciudadanía	1039683816	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	5
26	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
27	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Cédula de Ciudadanía	1134009011	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
28	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	5
29	SOFIA SALDAÑA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1076902236	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
30	PAOLA ANDREA MOTTA VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075281898	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	5
31	DANIEL EDUARDO GONZALEZ MADRIGAL	Cédula de Ciudadanía	1003895078	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
32	JUAN DAVID MARÍN CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076982877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
33	NELLY SOFÍA TOLEDO COQUECO	Cédula de Ciudadanía	1004416352	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928897	5
34	CARLOS ANDRÉS TRUJILLO OSSA	Cédula de Ciudadanía	1003966767	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
35	KAROL LISETH CANO MOTTA	Cédula de Ciudadanía	1079174197	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
36	SANTIAGO AGUIRRE ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1010144222	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
37	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
38	JUAN MANUEL RODAS GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077850286	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928808	5

39	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
40	CRISTIAN ANDRES ARCOS MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1108642020	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
41	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	5
42	ZAIRA MICHELL WALLES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	5
43	VALERIN SANCHEZ SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1077227629	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
44	LUISA DAYANA NARANJO CHAUTA	Cédula de Ciudadanía	1129844135	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
45	YEFFERSON ARTURO TORRES JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1080188758	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	5
46	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
47	PIEDAD RAMÍREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	5
48	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	5
49	MARIA MERCEDES CASTILLO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081400251	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
50	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	5
51	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	5
52	JESUS DAVID AYALA PICHINÁ	Cédula de Ciudadanía	1003896364	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
53	KAREN YULIETH RAMÍREZ LADINO	Cédula de Ciudadanía	1004391322	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	5
54	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1029880640	TÉCNICO EN PRODUCCION PECUARIA.	2875561	5
55	MARYORY SOLÍS LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1076502884	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
56	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
57	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
58	JONATHAN VALDERRAMA CORTES	Cédula de Ciudadanía	1081157472	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
59	KAREN MARIANA MENDOZA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1013262365	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
60	YINA PAOLA GUZMAN SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174482	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	0
61	MARIA CAMILA CACERES BERMUDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802497	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
62	LUZ MARYI ORTEGA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1004252768	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
63	LAURA YISETH MONTENEGRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079176287	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0

64	DANIEL ARTURO TORRES CORTES	Tarjeta de Identidad	1075242737	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
65	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
66	HERNEY ROJAS TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1029880465	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
67	LAURA VALENTINA ARIZA ALEJO	Cédula de Ciudadanía	1122433020	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2694667	0
68	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
69	NUBIA DIAZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076906025	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
70	ANYI LORENA PASTRANA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079174653	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
71	KAREN YULIETH TOVAR CABRERA	Cédula de Ciudadanía	1079173612	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
72	ISABELLA JARAMILLO RIVAS	Cédula de Ciudadanía	1076904092	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
73	DANIELA PERDOMO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1077228467	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
74	ADRIANA LUCIA SOLANO CAMARGO	Cédula de Ciudadanía	1082803129	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
75	JOAN SEBASTIAN LAVAO CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1081152339	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
76	JHON FREDY CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1123513241	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	0
77	SEBASTIÁN RAMIREZ ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1077848000	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2670687	0
78	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Tarjeta de Identidad	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
79	STEFANIA POLO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079177802	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
80	RAUL ANDRES GUTIERREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1193107454	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
81	JESSICA LORENA CASAS BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1075794050	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
82	SANTIAGO ALFONSO CASTAÑO CORTES	Cédula de Ciudadanía	1076905270	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	0
83	JARI YULIETH CAPERA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1106774906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
84	ALISON NIKOL NIÑO PELÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1022339738	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
85	EYLEEN MICHELLE TOVAR PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1079176292	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
86	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	0
87	MAIDY TATIANA RINCÓN RINCO	Cédula de Ciudadanía	1004062273	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
88	YEISON ALEXANDER CORTES TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079176309	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
89	THARIL SHARICK CAVIEDES TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079175668	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0

90	JAIDER ALONSO BERNAL CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1075794906	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	3115689	0
91	JUAN DAVID SALAZAR ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079177923	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
92	LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003809279	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
93	MARIA ANGEL VARGAS SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	0
94	MAYRA ALEJANDRA BONELO BAHAMON	Cédula de Ciudadanía	1076501195	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
95	KAREN VIVIANA POLANIA ESTRELLA	Cédula de Ciudadanía	1076502381	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
96	HAILY GUTIERREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079175440	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
97	PAULA ANDREA VILLARREAL VELASCO	Tarjeta de Identidad	1079177238	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
98	BELKY LISSETH SALAZAR CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1075232772	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
99	LAURA LIZETH NIETO TOBÓN	Cédula de Ciudadanía	1006458806	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
100	MARÍA XIMENA DÍAZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003803827	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
101	MARÍA CAMILA CORTES NINCO	Tarjeta de Identidad	1081155375	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
102	JUAN JOSE SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
103	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	0
104	ISABELA QUIÑONEZ GONZÁLEZ	Tarjeta de Identidad	1081403136	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
105	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	11169144771	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
106	YENIFER CARDOZO MALLUNGO	Cédula de Ciudadanía	1129844236	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
107	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076905279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	0
108	HEILIN ALEJANDRA ESPINEL GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1075508499	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
109	ARLEY YURAN SALAZAR SUÁREZ	Cédula de Ciudadanía	1075793925	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
110	JEINER STIWAR HERRERA YAIMA	Cédula de Ciudadanía	1077722221	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
111	MAYRA ALEJANDRA PALOMAREZ FLOREZ	Cédula de Ciudadanía	1079175336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
112	MARÍA CAMILA PERDOMO MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079173744	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	0
113	DILAN JAVIER RAMIREZ CORDOBA	Cédula de Ciudadanía	1078246389	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
114	EDIMER ALONSO CORREA LOAIZA	Cédula de Ciudadanía	1096006361	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	3063033	0

				SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
115	JUAN SEBASTIAN GONZÁLEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	0
116	JULIÁN FERNANDO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1003802470	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	0
117	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	0
118	KAREN YULIETH ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1075508356	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
119	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	TÉCNICO EN PRODUCCION PECUARIA.	2875561	0
120	ZULLY DAYANA RAMÍREZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1079173249	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0

Que, debido a las necesidades socioeconómicas de los aprendices del Centro de Formación y en coherencia con el propósito del programa institucional de bienestar al aprendiz, se define implementar la estrategia de asignar los cupos liberados diariamente de manera rotativa conforme a la disponibilidad de presupuesto, a los aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica correspondiente al listado de elegibles expuesto anteriormente, con previa verificación del equipo de profesionales de bienestar al aprendiz como mecanismo para la retención de aprendices.

Que de acuerdo con lo establecido el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2025-000059 del 30 de enero de 2025, *"El apoyo de alimentación temporal Ración Alimentaria se otorgará al aprendiz desde el día de la adjudicación hasta su último día del primer trimestre 2025 y/o hasta agotar el presupuesto y sin exceder la vigencia 2025. Se le realizará entrega del apoyo los días que el aprendiz asista al centro de formación de acuerdo con la programación semanal dirigida desde la coordinación académica."*.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 14 de la Circular de Centro No. 41-2-2025-000059 del 30 de enero de 2025, los deberes de los aprendices beneficiarios son los siguientes:

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

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 15 de la Circular de Centro No. 41-2-2025-000059 del 30 de enero de 2025, Por el tiempo que tiene el apoyo de alimentación temporal no se consideran

causales de suspensión.

Que de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 16 de la Circular de Centro No. 41-2-2025-000059 del 30 de enero de 2025, se establece como causales de terminación del suministro del apoyo de alimentación, las siguientes causas:

1. En caso de que el apoyo, que es personal e intransferible, sea utilizado por un tercero.
2. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
3. No utilizar el beneficio durante el periodo destinado para el caso de ración alimentaria o entrega de bonos de alimentación.
4. Retiro, aplazamiento o cancelación del programa de formación de acuerdo con el reporte de Sistema de gestión académico administrativo.
5. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el centro de formación sin que medie una justificación.
6. Cuando el aprendiz pase a estado por certificar.
7. Cuando el aprendiz se traslade de Centro de formación.
8. Finalización del periodo asignado para utilización del cupo.
9. Por renuncia voluntaria del apoyo por parte del aprendiz.
10. Ser adjudicado como beneficiario de apoyos de sostenimiento FIC o Regular.
11. Cuando el aprendiz es condicionado en su formación.
12. Incumplir con los deberes establecidos.
13. Muerte del aprendiz.

Que, el Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila actuó conforme a la normatividad vigente y atendió los procedimientos establecidos por la entidad, garantizando el debido proceso y el principio de igualdad. A cada uno de los aprendices SENA que se postularon, para la presente convocatoria de ración alimenticia.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1°. Adjudicar 100 cupos de apoyos de alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente a igual número de aprendices, para el I trimestre, teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal del Centro de Formación, vigencia 2025, conforme a lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución a los siguientes aprendices:

NO. DE CUPO A ASIGNAR	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	PUNTAJE DE PRIORIZACIÓN
1	ANGELA MARIA VALENCIA RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1083841001	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	45

2	KENNY ALEXANDRA BONILLA PETEVI	Cédula de Ciudadanía	1075230251	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	40
3	ANGÉLICA MARÍA DURAN RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1076984217	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	35
4	DEBBIE LORENA CACHAYA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1003865735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	2875558	30
5	JEISSON FERNANDO LARA PERALTA	Cédula de Ciudadanía	1075791743	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	30
6	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	30
7	CLAUDIA PATRICIA CORTEZ AGUDELO	Cédula de Ciudadanía	1082802761	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	30
8	SERGIO ANDRES EUDOR LOPEZ	Cédula de Ciudadanía	1076982347	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	30
9	RAMIRO VANEGAS ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1080180400	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	30
10	JUAN ANDRÉS ALMANZA SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1075791105	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	25
11	LUIS ALEJANDRO FORERO GALINDO	Cédula de Ciudadanía	1076982850	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	25
12	ALEJANDRA VARGAS VANEGAS	Tarjeta de Identidad	1077228911	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	25
13	ANDRÉS FERNANDO POVEDA GONZÁLEZ	Tarjeta de Identidad	1075795273	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	25
14	YEIMY LORAINE HORTA GOMEZ	Cédula de Ciudadanía	1029880500	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	25
15	JULIO CESAR PINTO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1129844487	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	25
16	FRIZZIER MAURICIO CUELLAR SANTOFIMIO	Cédula de Ciudadanía	83092202	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	25
17	JUAN SEBASTIAN VILLARRAGA HERMOSA	Cédula de Ciudadanía	1029880595	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	25
18	JORGE ANDRÉS ACEVEDO CARDOSO	Cédula de Ciudadanía	1075288358	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	20
19	CAROLINA CORTES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1000349777	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	20
20	JUAN PABLO MOTTA CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076903280	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	20
21	ANYI CATALINA RODRIGUEZ POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1007179778	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	20
22	ANA SOFIA RAMIREZ BURGOS	Tarjeta de Identidad	1075795246	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	20
23	YEFERSON FABIÁN GARZON MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1077227000	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	20
24	KAREN MICHELLE MANÁ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1079175950	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	20
25	JESÚS DAVID QUIZÁ ROA	Cédula de Ciudadanía	1077224582	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	20
26	NORMAN DAVID CASTELLANOS ZAMBRANO	Cédula de Ciudadanía	1193208030	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	20
27	JONATHAN MAYOR CALDERON	Tarjeta de Identidad	1075245164	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	20
28	LAURA VALENTINA CAMPOS MANRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1075220006	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	20
29	SOFÍA SIERRA ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079176604	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	20

30	LUIS EDUARDO TRIGOS ALARCÓN	Tarjeta de Identidad	1029881319	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	20
31	YIDUAR ALEXIS CAMACHO PINILLA	Cédula de Ciudadanía	1076982423	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	15
32	LEONEL ZUÑIGA ÁLVAREZ	Cédula de Ciudadanía	10181161222	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	15
33	BREINER ESTEBAN SANCHEZ PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174923	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	15
34	VALENTINA ZAPATA BOLAÑO	Tarjeta de Identidad	1116205406	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	15
35	HEIDY DANIELA SUAZA PELÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1083838112	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
36	CRISTIAN ANDRÉS TRUJILLO GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1004062394	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	15
37	EVELIN YORELY BURGOS MAHECHA	Tarjeta de Identidad	1079176697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
38	ROJAS GIRALDO ALVARO	Cédula de Ciudadanía	1083884845	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	15
39	SERGIO REINALDO TIMOTÉ GUZMÁN	Cédula de Ciudadanía	3160744279	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	15
40	KAREN TATIANA GUEVARA GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1076983857	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2995556	15
41	JOSE MANUEL VALBUENA VEGA	Cédula de Ciudadanía	1075790720	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	15
42	JUAN DAVID CANO RAMÓN	Cédula de Ciudadanía	1081396451	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	15
43	PAULA DAYANA CERQUERA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1081152881	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	15
44	BRAHIAN DANIEL ÁNGEL CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	1121934632	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	15
45	YULITZA FERNANDA ANDRADE ÑAÑEZ	Cédula de Ciudadanía	1075234414	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
46	DOLLY ALEJANDRA CANO ROA	Cédula de Ciudadanía	1016047901	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
47	PAULA ANDREA GONZÁLEZ GASCA	Cédula de Ciudadanía	1004224946	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
48	ELVER SOTO HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079172176	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	10
49	CAREN LISED MEDINA GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1029880532	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
50	NICOLAS FELIPE ARDILA ESCOBAR	Cédula de Ciudadanía	1079172956	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	10
51	YULIANA MARÍN GASCA	Cédula de Ciudadanía	1006487515	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
52	LIZETH TATIANA TRUJILLO WALLES	Tarjeta de Identidad	1079176749	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
53	MARÍA JOSÉ BOLAÑOS GARZON	Tarjeta de Identidad	1029882677	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
54	DIANA MARGARITA BENÍTEZ MARQUÍN	Cédula de Ciudadanía	1081153781	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	10
55	LUNA MARIANA GÓMEZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076984434	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
56	YORDAN ALEXIS CRUZ CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1081152733	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	10
57	SOFÍA PARRA ROA	Cédula de Ciudadanía	1075791740	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
58	DANIELA GARZÓN SUAZA	Tarjeta de Identidad	1115944933	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10

59	DIANA VALENTINA LEÓN PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1081160232	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	10
60	ERICK SANTIAGO SUESCUN BEDOYA	Cédula de Ciudadanía	1077844737	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
61	JORGE DAVID DAZA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1110086657	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
62	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	10
63	SURY YULIETH CORTÉS CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1079177606	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
64	CAROL YISENIA RAYO GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1003812598	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
65	YEISON ALBEIRO MARIN DURAN	Cédula de Ciudadanía	1075793788	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	10
66	SALOMÉ MARTINEZ VILLANUEVA	Tarjeta de Identidad	1092457312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	10
67	OMAR YESID MEJÍA MEJIA RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079177514	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
68	MARLON STIVEN QUIMBAYA PAYANENE	Cédula de Ciudadanía	1075224802	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826433	10
69	EDWIN ANDRES NARVAEZ CRUZ	Tarjeta de Identidad	1079176452	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
70	BYRON EDUARDO FALLA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1083838036	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
71	WENDY TATIANA OSSO LUGO	Cédula de Ciudadanía	1077226762	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
72	JAIME ENRIQUE BORRERO ALVARADO	Cédula de Ciudadanía	1079388852	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
73	DANA SOFÍA OSSO LUGO	Cédula de Ciudadanía	1077226763	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
74	JHON SEBASTIAN LOPEZ TIERRADENTRO	Cédula de Ciudadanía	1029880299	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
75	DANNA SOFÍA HERNÁNDEZ QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
76	MARÍA JOSÉ HERNÁNDEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1077723745	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL		10
77	MAYRA ALEJANDRA MURCIA JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174551	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
78	RENE CABRERA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1029881036	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	10
79	LAURA VALENTINA SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1109543250	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	10
80	OSCAR FERNEY HERNANDEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079176116	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	10
81	MARISOL SIERRA PINEDA	Tarjeta de Identidad	1105785437	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	10
82	MANUEL ESTEBAN CORREDOR ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1081152644	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
83	KAREN LIZETH MUÑETON ZAMORA	Tarjeta de Identidad	1076984068	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
84	ALEJANDRO SUAZA MOTTA	Cédula de Ciudadanía	1079175351	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	10
85	LUIS FELIPE GUTIERREZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079178058	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10

86	YOLANDA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1081152969	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	10
87	NINI FERNANDA LLANOS LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079177277	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
88	NICOLÁS ESTIVEN SORIANO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1079173262	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
89	VIVIAN SOFIA PEREA GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1031809409	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
90	CINDY JULIETH EPIA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1083840903	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	10
91	ZHARYTH LORENA MENDEZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1079175437	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	10
92	PAULA CAROLINA ANDRADE RONDÓN	Cédula de Ciudadanía	1010149682	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	10
93	ALBA GERTRUDIS CANO DE LOS RIOS	Cédula de Ciudadanía	1077224401	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	10
94	KEINER DAVID YEPES ZAMORA	Cédula de Ciudadanía	1083838380	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	10
95	BREINER ROCHA BOHORQUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079173889	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	10
96	EDUAR DANIEL AROCA SUNCE	Tarjeta de Identidad	1029881341	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	10
97	LISBETH DAYANN LÓPEZ OVIEDO	Cédula de Ciudadanía	1007503323	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2826423	10
98	FRANCISCO JAVIER TAMAYO DURAN	Cédula de Ciudadanía	1077226065	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	10
99	MAICOL DUVÁN GASCA RODAS	Tarjeta de Identidad	1076504087	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
100	ZAHIRA SOFIA MUÑOZ PARRA	Tarjeta de Identidad	1025533206	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	5

Artículo 2°. Adjudicar de manera aleatoria y rotativa con la posibilidad de adquirir un cupo, a los siguientes Ciento veinte (120) aprendices que conforman el listado de elegibles de la primera convocatoria de alimentación temporal ración alimentaria servida en caliente de acuerdo con la siguiente relación:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	PUNTAJE DE PRIORIZACIÓN
1	DAVID DÍAZ CABRERA	Tarjeta de Identidad	1138274657	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	5
2	DANIEL STIVEN SANCHEZ ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1079176426	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
3	SHARON NATALIA LONDOÑO OLIVEROS	Tarjeta de Identidad	1076503909	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
4	YULEIDY GARZÓN RAMOS	Tarjeta de Identidad	1118023265	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
5	NIKOLLE JULIANA NEIRA AVILEZ	Tarjeta de Identidad	1082803877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	5
6	DANIELA OSORIO GUZMÁN	Tarjeta de Identidad	1076906145	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
7	DANIELA COTACIO SERRATO	Cédula de Ciudadanía	1065871993	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	5
8	FRANCY MARCELA MORENO BATTA	Cédula de Ciudadanía	1119210956	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5

9	JOSE RICARDO PERDOMO MARIN	Cédula de Ciudadanía	1031648558	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	5
10	SUSEJ ALEJANDRA SÁNCHEZ MIRANDA	Cédula de Ciudadanía	7131304	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
11	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	1116914471	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
12	JHON SEBASTIAN PUENTES NEUTA	Cédula de Ciudadanía	1077226134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	5
13	ANGIE LIZETH CEDEÑO RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076904069	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
14	SAMIRA FERNANDA JUNCO SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077722864	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
15	VALENTINA CAICEDO ALDANA	Cédula de Ciudadanía	1076511062	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	5
16	PAULA ANDREA CHARRY POVEDA	Cédula de Ciudadanía	1075790970	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	5
17	JUAN PABLO RAMIREZ LOZANO	Cédula de Ciudadanía	1076503697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
18	MARÍA ALEJANDRA LEAL PASCUAS	Cédula de Ciudadanía	1076501301	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2774575	5
19	BREINER DAVID DIAZ VIEDA	Cédula de Ciudadanía	1079174674	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
20	JOSÉ LUIS PULIDO FERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1079174140	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
21	NICOLÁS PRIETO BERMÚDEZ	Cédula de Ciudadanía	1080180290	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
22	YURENNY TOVAR RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076502061	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
23	HEIDERMAN JULIÁN CUÉLLAR RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1003803364	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557	5
24	JEYFREY CAMILO CASTAÑO SOTO	Cédula de Ciudadanía	1117484606	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
25	MARLON ALEXIS PÉREZ SOLÓRZANO	Cédula de Ciudadanía	1039683816	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	5
26	CRISTIAN MAURICIO SANTOS VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079186237	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
27	EILEEN VALENTINA ANDRADE PIZO	Cédula de Ciudadanía	1134009011	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898697	5
28	JAIDER GUTIÉRREZ SILVA	Cédula de Ciudadanía	1082802699	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	5
29	SOFIA SALDAÑA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1076902236	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
30	PAOLA ANDREA MOTTA VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075281898	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	5
31	DANIEL EDUARDO GONZALEZ MADRIGAL	Cédula de Ciudadanía	1003895078	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
32	JUAN DAVID MARÍN CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076982877	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	5
33	NELLY SOFÍA TOLEDO COQUECO	Cédula de Ciudadanía	1004416352	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928897	5
34	CARLOS ANDRÉS TRUJILLO OSSA	Cédula de Ciudadanía	1003966767	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
35	KAROL LISETH CANO MOTTA	Cédula de Ciudadanía	1079174197	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
36	SANTIAGO AGUIRRE ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1010144222	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
37	DAVID STIVEN FIERRO CASANOVA	Cédula de Ciudadanía	1079172437	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
38	JUAN MANUEL RODAS GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1077850286	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928808	5

39	JORGE EDUARDO PEÑA	Cédula de Ciudadanía	1075214494	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
40	CRISTIAN ANDRES ARCOS MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1108642020	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	5
41	ERICA TATIANA PACHECO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075238615	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	5
42	ZAIRA MICHELL WALLES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079175002	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	5
43	VALERIN SANCHEZ SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1077227629	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
44	LUISA DAYANA NARANJO CHAUTA	Cédula de Ciudadanía	1129844135	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	5
45	YEFFERSON ARTURO TORRES JIMÉNEZ	Cédula de Ciudadanía	1080188758	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	5
46	JUAN PABLO VARGAS CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1079173573	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
47	PIEDAD RAMÍREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1004739449	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	5
48	KARLA YULIANA CASTRO CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1004062361	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	5
49	MARIA MERCEDES CASTILLO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1081400251	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	5
50	JEIMMY VALENTINA VELEZ CASTELLANOS	Cédula de Ciudadanía	1110289462	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	5
51	ANDRES FELIPE FAJARDO CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1029880357	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	5
52	JESUS DAVID AYALA PICHINÁ	Cédula de Ciudadanía	1003896364	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
53	KAREN YULIETH RAMÍREZ LADINO	Cédula de Ciudadanía	1004391322	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	5
54	KAREN LIZETH RODRÍGUEZ RAMOS	Cédula de Ciudadanía	1029880640	TÉCNICO EN PRODUCCION PECUARIA.	2875561	5
55	MARYORY SOLÍS LLANOS	Cédula de Ciudadanía	1076502884	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
56	JESÚS DAVID CALLEJAS CUBILLOS	Cédula de Ciudadanía	1075225374	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2898564	5
57	LUIS FELIPE BERMUDEZ RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1003904228	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
58	JONATHAN VALDERRAMA CORTES	Cédula de Ciudadanía	1081157472	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	5
59	KAREN MARIANA MENDOZA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1013262365	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	5
60	YINA PAOLA GUZMAN SUAREZ	Cédula de Ciudadanía	1079174482	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	0
61	MARIA CAMILA CACERES BERMUDEZ	Cédula de Ciudadanía	1003802497	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
62	LUZ MARYI ORTEGA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1004252768	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
63	LAURA YISETH MONTENEGRO VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1079176287	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0

64	DANIEL ARTURO TORRES CORTES	Tarjeta de Identidad	1075242737	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
65	CARLOS MANUEL LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1004062555	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
66	HERNEY ROJAS TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1029880465	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
67	LAURA VALENTINA ARIZA ALEJO	Cédula de Ciudadanía	1122433020	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2694667	0
68	BRANDON DANIEL TABARES PUENTES	Cédula de Ciudadanía	1004670102	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
69	NUBIA DIAZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076906025	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
70	ANYI LORENA PASTRANA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079174653	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
71	KAREN YULIETH TOVAR CABRERA	Cédula de Ciudadanía	1079173612	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
72	ISABELLA JARAMILLO RIVAS	Cédula de Ciudadanía	1076904092	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
73	DANIELA PERDOMO GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1077228467	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
74	ADRIANA LUCIA SOLANO CAMARGO	Cédula de Ciudadanía	1082803129	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
75	JOAN SEBASTIAN LAVAO CARVAJAL	Cédula de Ciudadanía	1081152339	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
76	JHON FREDY CELIS QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1123513241	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585	0
77	SEBASTIÁN RAMIREZ ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1077848000	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2670687	0
78	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Tarjeta de Identidad	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
79	STEFANIA POLO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1079177802	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
80	RAUL ANDRES GUTIERREZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1193107454	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
81	JESSICA LORENA CASAS BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1075794050	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
82	SANTIAGO ALFONSO CASTAÑO CORTES	Cédula de Ciudadanía	1076905270	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512	0
83	JARI YULIETH CAPERA GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1106774906	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
84	ALISON NIKOL NIÑO PELÁEZ	Cédula de Ciudadanía	1022339738	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
85	EYLEEN MICHELLE TOVAR PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1079176292	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
86	JUAN DIEGO LEMUS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029880898	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	0
87	MAIDY TATIANA RINCÓN RINCO	Cédula de Ciudadanía	1004062273	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807	0
88	YEISON ALEXANDER CORTES TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079176309	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
89	THARIL SHARICK CAVIEDES TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1079175668	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0

90	JAIDER ALONSO BERNAL CARDOZO	Tarjeta de Identidad	1075794906	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	3115689	0
91	JUAN DAVID SALAZAR ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079177923	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
92	LAURA DEL PILAR URRIAGO CASTRO	Cédula de Ciudadanía	1003809279	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
93	MARIA ANGEL VARGAS SUAREZ	Tarjeta de Identidad	1080292307	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2898694	0
94	MAYRA ALEJANDRA BONELO BAHAMON	Cédula de Ciudadanía	1076501195	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
95	KAREN VIVIANA POLANIA ESTRELLA	Cédula de Ciudadanía	1076502381	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
96	HAILY GUTIERREZ MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1079175440	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
97	PAULA ANDREA VILLARREAL VELASCO	Tarjeta de Identidad	1079177238	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614	0
98	BELKY LISSETH SALAZAR CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1075232772	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
99	LAURA LIZETH NIETO TOBÓN	Cédula de Ciudadanía	1006458806	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033	0
100	MARÍA XIMENA DÍAZ ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1003803827	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
101	MARÍA CAMILA CORTES NINCO	Tarjeta de Identidad	1081155375	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455	0
102	JUAN JOSE SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0
103	JUAN MANUEL FIERRO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1075791420	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2898533	0
104	ISABELA QUIÑONEZ GONZÁLEZ	Tarjeta de Identidad	1081403136	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689	0
105	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	11169144771	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386	0
106	YENIFER CARDOZO MALLUNGO	Cédula de Ciudadanía	1129844236	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709	0
107	DIEGO MAURICIO PAREDES GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076905279	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2847382	0
108	HEILIN ALEJANDRA ESPINEL GRAJALES	Tarjeta de Identidad	1075508499	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
109	ARLEY YURAN SALAZAR SUÁREZ	Cédula de Ciudadanía	1075793925	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
110	JEINER STIWAR HERRERA YAIMA	Cédula de Ciudadanía	1077722221	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546	0
111	MAYRA ALEJANDRA PALOMAREZ FLOREZ	Cédula de Ciudadanía	1079175336	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696	0
112	MARÍA CAMILA PERDOMO MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079173744	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554	0
113	DILAN JAVIER RAMIREZ CORDOBA	Cédula de Ciudadanía	1078246389	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723	0
114	EDIMER ALONSO CORREA LOAIZA	Cédula de Ciudadanía	1096006361	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE,	3063033	0

RESOLUCIÓN No. 41-00117 DE 2025

"Por el cual se adjudican Apoyos de Alimentación temporal de ración alimentaria servida en caliente, en el primer trimestre 2025 a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA".

				SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
115	JUAN SEBASTIAN GONZÁLEZ TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1003815618	TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	2875549	0
116	JULIÁN FERNANDO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1003802470	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	2873513	0
117	ANDREA YULIETH FIERRO PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1001275588	TECNÓLOGO EN ACUICULTURA	2559352	0
118	KAREN YULIETH ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1075508356	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2898536	0
119	YIRLEY ALEGRÍA LUGO	Cédula de Ciudadanía	1129844171	TÉCNICO EN PRODUCCION PECUARIA.	2875561	0
120	ZULLY DAYANA RAMÍREZ RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1079173249	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562	0

Artículo 3°. Notificar la adjudicación de cupos de alimentación temporal ración alimentaria servida en caliente a los (100) aprendices relacionados en el artículo 1° de la presente resolución de conformidad con los artículos 66 y 67 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo, advirtiéndole que contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno.

Artículo 4°. Notificar la creación del listado de aprendices elegibles relacionados en el artículo 2° de la presente resolución, para ser sorteados y adjudicados en los cupos liberados diariamente, a los ciento veinte (120) aprendices en lista de elegibles de la primera convocatoria de alimentación, de conformidad con los artículos 66 y 67 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo, advirtiéndole que contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno.

Artículo 5º: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre,
18/02/2025

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sanchez Alarcon

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

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

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

Elaboró: Leandra Díaz Díaz – Gestor de apoyos socioeconómicos Leandra Diaz

OBLIGACION 1. REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS







Redeban

CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
BARRIO ALTICOS NEIVA
CL 7 N13 59 ALTICO

RECAUDO

*** CLIENTE ***

Bancos No. de referencia 7730860

DOCUMENTO EQUIVALENTE Nº 586034

SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO
N CHEQUE DE GERENCIA

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto día de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidación y generar un nuevo cupón

REFERENCIA
No. 134074333

FECHA DE EXPEDICIÓN
24 | 06 | 2025

FECHA VENCIMIENTO
29 | 06 | 2025

CERQUERA DE BEDOYA

NIT o C.C. 36147801

Teléfono +57 318 3728741

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ON AGROINDUSTRIAL-HUILA		

SENA

UN MILLON DOSCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS COLOMBIANOS PESOS.

SUBTOTAL	$ 1,216,665.00
IVA	
TOTAL FACTURA	$ 1,216,665.00

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deberá presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo cartaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

SENA

(415)7707912100379(8020)7730860(3900)000001216665(96)20250629

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 134074333

Ciudad | D | M | A | NIT 36147801 | Teléfono

Nombre del Pagador / Cliente: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Bco	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques relacionados en esta consignación son sujetos a verificación posterior. Por el total indicado en la misma. El banco sólo abonará el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el cliente hará los ajustes pertinentes en la cuenta corriente del cliente. Sólidos el valor de la consignación. Cartón en el dorso no puede cubrir hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL	

ÁREA PARA SELLO

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

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre, Mayo

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Agroindustrial La Angostura

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su Proceso de Formación Profesional Integral

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Asignar apoyos socioeconomicos para aprendices en situación de vulnerabilidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Almuerzos entregados por el Contratista en actividad de Bienestar mes de mayo

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Propender a la retencion de aprendices.

	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
1	Kevin camilo GS	CC	1071[illegible]4387	M	2[illegible]5516	Presencial	GAE /	Diurna		Agroindustrial	kevinsgarcia771@gmail.com	3[illegible]4487[illegible]
2	Sary yulieth cortes C.	TI	1079177606	F	3115709	Presencial	GAE /	Diurna		Agroindustrial	cortes5yi986@gmail.com	3139376783
3	Thail Shanick Cavedes T	CC	1079775668	F	3115709	Presencial	GAE /	Diurna		Agroindustrial	Shanickcaviedestrujillo@gmail.com	3122335390
4	Salome lugo B.	C.C	1076500834	F	3115709	Presencial	G.A.E /	Diurna		Agroindustrial	Salomelugo20@gmail.com	3186565065
5	JULIAN F.P.S	CC	1003802[illegible]	M	3115696	Presencial	T.G.	Diurna		Agroindustrial	JULIANF.P.S (a) gmail.com	3[illegible]5[illegible]
6	Yenifer Cardozo Mallungo	C.C	1129[illegible]4736	F	3115709	Presencial	GAE /	Diurna		Agroindustrial	Yenifermallungo4@gmail.com	3209723749
7	Edwin Zuñiga	CC	1082803[illegible]	M	3115696	Presencial	GPA /	Diurna		Agroindustrial	[illegible]@gmail.com	3[illegible]55814
8	Jessica Burgos	C.C	1075794050	F	3115689	Presencial	P.A /	Diurna		Agroindustrial	Jessicalorenacasasburgos@ymail.com	3212518929
9	Isabela Quimonez	T.I	1081403136	F	3115689	Presencial	P.A /	Diurna		Agroindustrial	goquiisa@gmail.com	3102852307
10	Jaidi Bemal	T.I	1075794906	M	3115689	Presencial	P.A /	Diurna		Agroindustrial	Bemaljaidi@gmail.com	3143169020
11	Card Rayo	CC	1003812517	F	3115709	Presencial	GAE /	Diurna		Agroindustrial	Ycardrayo@[illegible].com	3172739152
12	Maria Castillo	CC	1081400251	F	3115709	Presencial	G.A.E /	Diurna		Agroindustrial	mariamercedesc248@ymail.com	3138175236
13	Yairo Cotes	CC	1076904[illegible]	M	3115700	Presencial	GAE /	Diurna		Agroindustrial	gorcoda:ro9@gmail.com	3[illegible]1[illegible]0
14	Daniel Torres	TI	1075242737	M	3115689	Presencial	P.A. /	Diurna		Agroindustrial	torresdaniel5320@gmail.com	3208864089
15	Karol Sierra	C.C	1075218977	F	3115689	Presencial	P.A /	Diurna		Agroindustrial	karolsierra1390@gmail.com	3208826674
16	Herney Rojas Tovar	C.C	1019880465	M	3115709	Presencial	G.A.E /	Diurna		Agroindustrial	tovarherey705@gmail.com	3123132297
17						Presencial		Diurna		Agroindustrial		
18						Presencial		Diurna		Agroindustrial		
19						Presencial		Diurna		Agroindustrial		
20						Presencial		Diurna		Agroindustrial		

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

CIUDAD Y FECHA: Campoalegre, Mayo
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Huila - Agroindustrial La Angostura
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su Proceso de Formación Profesional Integral
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Asignar apoyos socioeconomicos para aprendices en situacion de vulnerabilidad
ACTIVIDAD A REALIZAR: Almuerzos entregados por el contratista para actividad de Bienestar al aprendiz en el mes de Mayo.
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Propender a la retencion de aprendices

	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACI	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMAC	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO
1	Lorena Gonzalez M.	C.C.	1080291928	F	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	lorena.gonzalez1928@gmail.com	3134771356
2	Luis Eduardo Cortes H.	C.C	1079175775	M	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	luiseduardocorteO@gmail.com	3164268636
3	Marcela Munoz Motta	CC	1144109856	F	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	marcelamotta2@gmail.com	3204453411
4	Valerin Sanchez Sanchez	CC	1079222629	F	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	Valerisanchezsanchez@gmail.com	3106878660
5	Sadurni elian loaiza	CC	1109472897	M	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	elianloaiza570@gmail.com	3223037541
6	Nora Alexandra C.C	CC	1119582887	F	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	carbajalalexandra898@	3022927626
7	Juan pablo vargas	C.C	1079173573	M	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	juanpf714@gmail.com	3002730621
8	Natalia Ipuo Bautoo	CC	1083333330620	F	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	lauionatalia6@gmail.com	3209554515
9	Laura Sofia Chaparro	CC	1079176688	F	2898564	Presencial	G.A.E.	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	lauraChaparro[illegible]@gmail.com	3155460455
10	Yeferson Garzon	CC	1077227000	M	2898564	Presencial	GAE	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	yeferson.fabian.garzon.medina@unad.edu	3143439148
11	Jesus David callejas C	CC	1075225374	M	2898564	Presencial	GAE	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	jcallejascobillos@gmail.com	3102528590
12	Yensi Natalia Tovar	CC	1024888761	F	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	tovarnatalia@gmail.com	3123521614
13	Seison David Zambrano	CC	1077226088	M	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	Seisondavidzambrano@gmail.com	3228821380
14	Jorge luis Zambrano	CC	1077226089	M	2898564	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnología	Agroindustrial	Jorgeluiszambranoconde@gmail.com	3215238458
15						Presencial		Diurna	Tecnología	Agroindustrial		
16						Presencial		Diurna	Tecnología	Agroindustrial		
17						Presencial		Diurna	Tecnología	Agroindustrial		
18						Presencial		Diurna	Tecnología	Agroindustrial		
19						Presencial		Diurna	Tecnología	Agroindustrial		
20						Presencial		Diurna	Tecnología	Agroindustrial		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2025 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	36.147.801	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	CONTRATISTA
2	35.536.247	ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA	NUTRICIONISTA
3	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
4	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	CHEFF
5	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLO	JEFE DE COCINA
6	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
7	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	AUXILIAR COCINA
8	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	AUXILIAR ASEO
9	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	AUXILIAR COCINA
10	1.079.172.868	NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO	AUXILIAR COCINA

Nota: Se aclara que la señora ANGELA CONSTANSA GUERRERO presta igualmente apoyo en la administración del restaurante.

De igual manera en la planilla de seguridad social no aparece relacionada la nutricionista Alicia María Preciado Acosta, porque el tipo de vinculación es por contrato de prestación de servicios

Dado en Campoalegre, 9 de junio de 2025

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

Dirección: carrera 42 núm. 18 A – 08 torre F Apto 702 Bosques de Santa Ana
Celular: 3108681195
Edad: 39 años
Email: alicia18183@hotmail.com

Nutricionista Dietista especializada en auditoria y calidad; egresada de la Pontificia Universidad Javeriana con gran interés por aportar los conocimientos adquiridos, considerando una formación integra con capacidad moral y ética que cumple una función social con alta conciencia moral, capaz de aplicar conocimientos con la mas alta calidad humana y sensibilidad sobre el valor del nivel de vida y salud.

Proporcionando atención y orientación alimentaria y nutricional a personas sanas y enfermas, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones públicas o privadas; Empleo prescripción dietaría, modificaciones de la dieta, empleo de lista de intercambio de alimentos y el manejo del plan de alimentación en los diferentes grupos de edad.

Aplico intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, en centros educacionales, entidades públicas y privadas, organizaciones comunitarias, deportivas y otros.

Opero y ejecuto supervisión de servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable y la nutrición. Adicionalmente, desempeña un rol asesor en la industria alimentaria en el área de desarrollo de productos garantizando la calidad sanitaria y nutricional de éstos.

Integro políticas y programas en alimentación y nutrición establecidos para cada grupo de edad con énfasis en actividades de promoción y prevención de las enfermedades. Poseo los fundamentos y herramientas para el cuidado nutricional y su aplicación para cualquier grupo poblacional y sus diferentes enfermedades teniendo como referente el perfil epidemiológico de cada población.

Manejo básico de Office: Word, Excel, Power Point, Publisher, e Internet.

INFORMACIÓN PERSONAL

Lugar de nacimiento: Facatativa (Cundinamarca)
Fecha de nacimiento: 10 marzo 1984
Estado Civil: Soltera

FORMACIÓN ACADEMICA

ESTUDIOS SUPERIORES Nutricionista Dietista
Pontificia Universidad Javeriana
Bogotá – Colombia

ESTUDIOS ESPECIALIZADOS Especialización en gerencia y auditoría de la calidad en salud
universidad Jorge Tadeo Lozano
Bogotá - Colombia

ROTACIONES

Nutrición Pública.
Localidad de Chapinero y Barrios unidos
(Julio 1 – Agosto 10 del 2008)

Nutrición Materno Infantil.
Hospital Universitario San Ignacio (HUSI)
(Agosto 11 – Septiembre 21 del 2008)

Nutrición Clínica del Adulto.
Hospital Universitario Samaritana (HUS)
(Septiembre 22 – Noviembre 3 del 2008)

Administración y Servicios de Alimentación.
Clínica Reina Sofía (SANITAS)
(Noviembre 4 – Diciembre 14 del 2008)

ESTUDIOS SECUNDARIA Bachiller Académico
Colegio Departamental Manuela Ayala de Gaitán
Facatativa, Diciembre 2001

EXPERIENCIA LABORAL

CORPOICA (TIBAITATA – MOSQUERA).
6 Noviembre 2007 – 5 de abril 2008
Joven investigador y tesista
Funciones:
Investigación de proyectos en desarrollo de tecnología agropecuaria en procesos de transformación y elaboración de productos liofilizados y deshidratados conservando las características nutricionales y organolépticas.

BANQUETES GOYA (colegio nuestra señora del buen consejo)
01 de Febrero de 2009 hasta el 30 de Noviembre de 2009

- Nutricionista dietista (servicios de alimentos)

Funciones:

- Desarrollar actividades de educación nutricional en función de la alimentación preescolar, escolar y adolescente garantizando la política SAN
- Realizar valoraciones nutricionales dentro de los diferentes grupos de edad.
- Realizar seguimiento nutricional periódico dentro de la población escolar.
- Supervisar planes de manejo terapéutico asignados dentro de la población escolar

- Supervisar y evaluar el desarrollo de las funciones operativas HACCP – BPM dentro del servicio de suministro de alimentos almuerzo y refrigerios escolares.

DISERAL LTDA. (Servicio de alimentación en el centro reclusorio cárcel distrital)

22 de diciembre de 2009 hasta 31 de mayo del 2010
Nutricionista dietista (servicios de alimentos)

Funciones:

- Nutricionista encargada de supervisar los procesos de recibo, almacenamiento y elaboración satisfactoria de la minuta del programa suministro de alimentos para el centro reclusorio cárcel Distrital de Bogotá
- Supervisión de dietas terapéuticas para la población privada de la libertad del centro reclusorio cárcel distrital
- Direccionar programas educativos en seguridad alimentaria y nutricional
- Promoción y prevención en salud
- Supervisión del desarrollo operativo del servicio en cuanto al recibo, alistamiento, almacenamiento, kardex, y preparación de alimentos para suministro diario del servicio de alimentos
- Coordinadora de proyecto

FUNDACION ECOLOGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS "FUNDEAL"

01 de diciembre del 2009 Hasta el 28 de Octubre de2010
Nutricionista (Coordinadora de Proyectos comedores Comunitarios, Refrigerios Escolares)

Funciones:

- Coordinador del proyecto para el apoyo de las actividades de educación escolar mediante el fortalecimiento nutricional de la población estudiantil del programa refrigerios escolares para el ICBF
- Coordinador del proyecto para el apoyo de las actividades de nutrición para la ejecución de programas de comedores comunitarios a cargo de las alcaldías distritales y locales con la secretaria de integración social y Bogotá positiva.
- Supervisar el desarrollo y cumplimiento de las minutas establecidas por el distrito para el programa de comedores comunitarios realizando operaciones de suministro de alimentos dentro de la fundación
- Adoptar medidas para disminuir el índice de desnutrición y retardo del crecimiento de la población estudiantil
- Revisión y supervisión de minutas para licitaciones públicas de programas comunitarios

SECRETARIA DE SALUD DE FACATATIVA

01 de febrero del 2011 – 30 de diciembre de 2011 (Ejecución del POA Salud Nutricional)

Funciones:

- Ejecutora del plan de intervenciones colectivas PIC municipal para la prioridad de salud nutricional en todos sus componentes
- Ejecutora de los programas de salud municipal

- Objetar y analizar el diagnostico nutricional municipal para la población primera infancia de manera anual con el programa winsisvan

HOGAR GERIATRICO SAN JOSE

01 de febrero de 2011 hasta el 24 de noviembre del 2012 (nutricionista Servicios de alimentos)

Funciones:

- Realizar el diagnostico nutricional de los adultos mayores conjuntamente con las valoraciones mensuales y su seguimiento
- Realizar y garantizar el cumplimiento de la minuta y elaborar, supervisar el tratamiento dieto terapéutico
- Realizar actividades de servicios de alimentación y operaciones de suministro estipulado en la minuta de alimentación
- Capacitación al personal de manipulación de alimentos y distribución de alimentos sobre la normatividad de bioseguridad
- Elaboración de manuales operativos para servicio de alimentos en bioseguridad manejo de inocuidad, manejos de residuos y planes terapéuticos alimentarios

FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

14 de Noviembre del 2013 hasta el 13 de agosto del 2015 (Nutricionista – Consulta y seguimiento)

- Realizar el diagnostico nutricional de los adultos mayores conjuntamente con las valoraciones mensuales y su seguimiento
- Realizar y garantizar el cumplimiento de la minuta y elaborar, supervisar el tratamiento dieto terapéutico

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

16 de abril del 2012 – 31 de diciembre del 2014 (Nutricionista Centro Zonal Facatativá)

- Realizar las correspondientes verificaciones de derechos en el área de nutrición y salud emitiendo conceptos, realizando seguimientos y concluyendo informes periciales para los niños niñas y adolescentes en procesos de protección – extraprocesal – comisarías de familia – asistencia y asesoría a la familia
- Brindar asesoría y orientación correspondiente al área de nutrición dentro de la atención terapéutica
- Capacitación en lineamientos técnicos, ejecución y prestación de servicios de los diferentes programas hogares sustitutos – hogares gestores
- Conceptuar mensualmente la información solicitada por la sede nacional para informes de gestión en cuanto a salud como lo es el listado censal y matriz de salud y vinculación al sistema de los niños, niñas y adolescentes correspondientes al centro zonal en diferentes modalidades
- Focalizar la población vulnerable para articular los programas internos del ICBF con relación a la protección de primera infancia – recuperación nutricional

ORGANIZACIÓN FABIO DOBLADO BARRETO (Nutricionista centro penitenciario cárcel de pedregal)

01 de febrero del 2015 – 30 de abril del 2015

- Realizar la supervisión del servicio de alimentos de la población privada de la libertad y sus correspondientes planes terapéuticos y dietarios
- Realizar tamizaje nutricional de la población objeto
- Valoraciones nutricionales de seguimiento

CORPORACION CRESER (nutricionista de institución de Protección del ICBF)

01 de febrero del 2015 – 30 de mayo de 2015

- Verificación de servicio de alimentos de niñas y niños en proceso de protección de ICBF
- Seguimiento nutricional de la población objeto
- Elaboración de plan de intervención y seguimiento exigido por ICBF

FUNDACION TODOS EN CASA FUNDATEC (Nutricionista de los CDI la Mesa, El colegio, Tena /Cundinamarca)

15 de mayo del 2015 – 06 de junio del 2015

- Garantizar las condiciones alimentarias y nutricionales de los niños y niñas pertenecientes a los centros de desarrollo infantil de los municipios de la mesa, mesitas del colegio, tena
- Seguimiento antropométrico y nutricional de los niños vinculados
- Seguimientos y consignación de información en el aplicativo cuéntame
- Realizar y garantizar el cumplimiento de la minuta y elaborar, supervisar el tratamiento dieto terapéutico
- Realizar actividades de servicios de alimentación y operaciones de suministro estipulado en la minuta de alimentación
- Capacitación al personal de manipulación de alimentos y distribución de alimentos sobre la normatividad de bioseguridad
- Elaboración de manuales operativos para servicio de alimentos en bioseguridad manejo de inocuidad, manejos de residuos y planes terapéuticos alimentarios

FUNDACION FAN (Nutricionista del programa de ludotekas Medellín /Antioquia)
08 de junio de 2015 a 08 de julio del 2015

- Garantizar las condiciones alimentarias y nutricionales del programa buen comienzo de las ludotekas municipales de la alcaldía de Medellín
- Seguimientos antropométricos y nutricionales de los niños vinculados al programa
- Seguimiento y consignación de información en la plataforma buen comienzo
- Actividades de socialización y plan de atención terapéutico de los casos de malnutrición detectados dentro de la población

FUNDACION ALIMENTARTE – NUTRISER

06 de marzo del 2015 – 14 de abril del 2016

- Empleo y manejo nutricional del programa recuperación nutricional y ambulatoria con énfasis en los 1000 días para 18 municipios del Choco
- Seguimientos nutricionales de población beneficiaria
- Consignación de información del aplicativo cuéntame
- Informes de gestión hacia la entidad ICBF

FUNDACION ALIMENTARTE (jefe técnica de calidad programa desayuno preparado y vaso de leche) Programa PAE Medellín
10 de septiembre del 2015 – 25 de agosto del 2016

- verificación de procesos de calidad, ensamble y distribución de los programas desayunos preparados y vaso de leche en planta
- verificación de las condiciones de calidad de producto
- supervisión operativo y logístico del grupo de supervisores que están laborando en campo en cada institución
- supervisor operativo y logístico de las actividades ejecutadas por los gastrónomos
- verificador y garantizador del cumplimiento del pliego de condiciones establecidos por la licitación pública para estos dos programas

CORPORACION JUEGO Y NIÑEZ (Nutricionista del componente de salud)
26 de agosto del 2016 – 25 de octubre del 2016

- Acompañamiento al fortalecimiento de la educación inicial a los CDI y HI del ICBF, de los municipios de Antioquia
- Acompañamiento de la validación del estándar como herramienta de cualificación basada en la enseñanza partiendo de la metodología NAVES.

FUNDACION EL EDEN (Atención integral al adulto mayor y servicio de alimentos)
26 de octubre del 2016 – 15 de abril del 2017

- Elaboración de informes a corte de contratos
- Antropometría de la población adulta mayor de manera trimestral
- Seguimientos nutricionales
- Intervenciones individuales de los adultos mayores
- Elaboración de pedidos según minuta
- Funciones de supervisión del servicio de alimentos
- Cumplimientos contractuales según lineamiento técnico

FUNDACION ALIMENTARTE (jefe técnica de calidad programa desayuno preparado y vaso de leche) Programa PAE Medellín
18 de abril del 2017 – 31 de agosto del 2017

- verificación de procesos de calidad, ensamble y distribución de los programas desayunos preparados y vaso de leche en planta
- verificación de las condiciones de calidad de producto
- supervisión operativo y logístico del grupo de supervisores que están laborando en campo en cada institución

- supervisor operativo y logístico de las actividades ejecutadas por los gastrónomos
- verificador y garantizador del cumplimiento del pliego de condiciones establecidos por la licitación pública para estos dos programas

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

12 de septiembre del 2017 – 31 de diciembre del 2017 (Nutricionista Centro Zonal Pitalito)

1. Realizar las visitas de apoyo a la supervisión de los contratos y convenios de Primera infancia, asegurando la transparencia y el adecuado desarrollo del proceso y de acuerdo a los lineamientos y manual operativo de cada modalidad y servicio.
2. Realizar el seguimiento y control a /a ejecución de las obligaciones contractuales pactadas en los contratos y/o convenios suscritos por el ICBF para la atención a la primera infancia, de acuerdo con la guía de supervisión de contratos y los manuales y lineamientos de las diferentes modalidades de atención.
3. Proyectar las respuestas de corma oportuna a los requerimientos relacionados con el esquema de supervisión, que se requieran desde la Dirección de Primera Infancia Sede Nacional. De igual forma asistir a las reuniones y comités que desde dicha instancia se convoquen_
4. Realizar el cargue de la información correspondiente a los resultados de las visitas de apoyo a la supervisión, en el formato establecido por la dirección de primera infancia y en los tiempos establecidos para ello por ésta.
5. Dar cumplimiento a los cronograrnas de visitas y reportes establecidos por la Dirección de Primera Infancia y realizar la georreferenciación de todas las Unidades de Servicio UDS visitadas, de conformidad con las instrucciones impartidas por la Dirección de Primera Infancia
6. Apoyar la revisión y elaboración de informes de supervisión en la periodicidad requerida, presentar alertas y posibles acciones de mejora, dentro del marco de sus competencias y de acuerdo a los procedimientos establecidos para ello.
7. Realizar el reporte. Seguimiento y cierre de los compromisos y las situaciones de acción inmediata, identificadas durante las visitas de apoyo a la supervisión; ni mismo reportar los requerimientos realizados a las entidades administradoras de servicios y el inicio de procesos sancionatorios.
8. Realizar la verificación de la garantía de derechos de los niños, las niñas y los adolescentes que le sean solicitados por la Autoridad Administrativa, a excepción de los casos en donde no es posible realizar la verificación por circunstancias ajenas al contratista
9. Realizar oportunamente las valoraciones que la Autoridad Administrativa le solicite dentro del marco del restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y adolescentes, a excepción de los casos en donde no es posible realizarlas por circunstancias ajenas al contratista
10. Emitir los informes con carácter de dictamen pericial, que sirven de sustento para que la Autoridad Administrativa adopte medidas de restablecimiento de derechos y defina la situación jurídica de los niños, las niñas y adolescentes.

11. Establecer coordinación permanente con los equipos interdisciplinarios de las Instituciones de Protección y realizar el estudio de los casos de los niños, niñas y adolescentes que se encuentran en Proceso Administrativo de Restablecimiento de derechos
12. Participar en los Grupos de Estudio y Trabajo de los casos que se programen en el Centro Zonal, asumiendo los compromisos que allí se establezcan de acuerdo a su competencia
13. Registrar en el Sistema de información Misional SIM y en la historia de atención de los niños, niñas y adolescentes, los informes, valoraciones y demás actuaciones que realicen en el marco de sus competencias.
14. Realizar seguimiento a las medidas de restablecimiento de derechos, con el objetivo de brindar los insumos pertinentes para que la Autoridad Administrativa determine la continuación o modificación de la medida, así como el cierre del Proceso Administrativo de Restablecimiento de Derechos
15. Las demás que se deriven y se le asignen por parte del supervisor en lo referente al correcto funcionamiento del esquema de supervisión

CORPORACION PARA EL DESARROLLO HUMANO <u>Coprevision</u>

01 de enero del 2017 – 30 de noviembre del 2018 (Nutricionista Centro día / san juan de rio seco – Utica /Cundinamarca)

1. realizar la elaboración de la minuta patrón nutricional para atención a adulto mayor.

ECOMSALUD MAGISTERIO

18 de junio del 2018 – 27 de octubre del 2018 (Nutricionista P y P consulta externa)

1. Manejo de consulta externa a pacientes crónicos y de seguimiento
2. Plan de intervención nutricional
3. Seguimiento

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

05 de enero del 2018 – 29 de agosto del 2022 (Nutricionista de protección CZ Neiva / regional Huila)

1. Realizar la verificación de la garantía de derechos de los niños, las niñas y los adolescentes que le sean solicitados por la Autoridad Administrativa, a excepción de los casos en donde no es posible realizar la verificación por circunstancias ajenas al contratista
2. Realizar oportunamente las valoraciones que la Autoridad Administrativa le solicite dentro del marco del restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y adolescentes, a excepción de los casos en donde no es posible realizarlas por circunstancias ajenas al contratista
3. Emitir los informes con carácter de dictamen pericial, que sirven de sustento para que la Autoridad Administrativa adopte medidas de restablecimiento de derechos y defina la situación jurídica de los niños, las niñas y adolescentes.
4. Establecer coordinación permanente con los equipos interdisciplinarios de las Instituciones de Protección y realizar el estudio de los casos de los niños, niñas y

adolescentes que se encuentran en Proceso Administrativo de Restablecimiento de derechos
5. Participar en los Grupos de Estudio y Trabajo de los casos que se programen en el Centro Zonal, asumiendo los compromisos que allí se establezcan de acuerdo a su competencia
6. Registrar en el Sistema de información Misional SIM y en la historia de atención de los niños, niñas y adolescentes, los informes, valoraciones y demás actuaciones que realicen en el marco de sus competencias.
7. Realizar seguimiento a las medidas de restablecimiento de derechos, con el objetivo de brindar los insumos pertinentes para que la Autoridad Administrativa determine la continuación o modificación de la medida, así como el cierre del Proceso Administrativo de Restablecimiento de Derechos

HOTEL ATMA VILLAGE (29 de agosto del 2022 – 20 de noviembre del 2022)

Funciones del coordinador de calidad

Funciones en el contexto organizacional
1. Identificar y evaluar riesgos por áreas y oportunidades presentadas de manera internas y externas del hotel
2. Implantar el plan de mitigación de riesgos
3. Realizar el seguimiento de los indicadores de calidad y corregir desviaciones.
4. Proponer objetivos de calidad
5. Realizar el seguimiento de los objetivos de calidad
6. Realizar y revisar anualmente el DAFO debilidades – oportunidades y amenazas
7. Revisar y documentar anualmente el documento de las expectativas de los grupos de interés (por áreas)
8. Recoger y contestar posibles quejas y sugerencias de clientes
9. Enviar encuestas de satisfacción de clientes y analizar los resultados
10. Abrir No Conformidades
11. Hacer un seguimiento y solucionar No Conformidades y Acciones correctoras
12. Llevar a cabo mejoras en los servicios, procedimientos descritos en el sistema integrado de calidad
13. Supervisar y hacer seguimiento del mantenimiento de equipos e instalaciones
14. Realizar el seguimiento del mantenimiento externo (OCAs, extintores, ITVs, etc..)
15. Señalizar áreas
16. Identificar y evaluar proveedores.
17. Enviar comunicados a los proveedores.
18. Supervisar las órdenes de compra basados en el requerimiento de cada área frene a el stock máximo, evaluando la calidad y los precios
19. Selección de proveedores y marcas y mantenimiento de costos

Funciones a través del recurso Humano

1. Identificar los perfiles de los puestos de trabajo conjunto con la gerencia.
2. Identificar necesidades de formación por áreas de trabajo.
3. Impartir formación interna partiendo del cronograma anual de capacitaciones y sensibilizando y retroalimentando al personal del hotel.
4. Evaluar la eficacia de las acciones formativas.

Funciones de Procesos y Procedimientos

1. Revisar las fichas de procesos (entradas, salidas, etc..)
2. Revisar y actualizar los procedimientos, instrucciones técnicas, protocolos,
3. Supervisar la correcta cumplimentación y archivo de los registros de calidad (documental)

Auditorías Internas

1. Realizar el plan de auditorías anualmente
2. Preparar los checklist o listas de comprobación
3. Realizar las auditorias in situ
4. Elaborar los informes de auditoría con los hallazgos (observaciones y No Conformidades)
5. Presentar los resultados de las auditorias
6. Proponer mejoras al sistema de gestión de calidad del hotel

Auditorias de certificación

1. Gestionar y coordinarse con la entidad de certificación
2. Colaborar con el auditor externo el día o días de las auditorias

PROGRAMA GERONTOLOGICO CENTRO VIDA (21 de noviembre del 2022 – 31 de diciembre del 2022)

1. Apoyo e intervención nutricional a los adultos mayores.
2. Articulación pedagógica sobre la guía gerogógica en donde se contemplan actividades de interés.
3. verificación de la condición de la seguridad de los alimentos aportados en el programa
4. identificar el patrón de comportamiento para trabajar conjunto con la educación de salud en casa

PROGRAMA GERONTOLOGICO DORMITORIO SOCIAL (4 de enero del 2023 a la fecha)

1. Apoyo e intervención nutricional a los adultos mayores habitante de calle, vendedor ambulante etc.
2. Articulación pedagógica sobre la guía gerogógica en donde se contemplan actividades de interés.
3. verificación de la condición de la seguridad de los alimentos aportados en el programa
4. identificar el patrón de comportamiento para trabajar conjunto con la educación de salud en casa

INVESTIGACIÓN Y ACTUALIZACIONES

- Investigación y trabajo de grado sobre la caracterización fisicoquímica nutricional y microbiológica de la pulpa de granadilla (*Passiflora Ligularis)* antes y después del proceso de liofilización sin y con mesocarpio y prueba de satisfacción en población escolar; (*Trabajo presentado como requisito parcial para obtener el título de Nutricionista Dietista*).

REFERENCIAS PERSONALES

Dra. CLAUDIA ALEXANDRA AGUIRRE
Abogada (Defensora de Familia) ICBF Centro Zonal Facatativá
Celular: 3106985902

Dra. SANDRA MILENA MAHECHA
Psicóloga (ICBF Centro zonal Facatativá)
Celular: 3202852509

Dra. JANY ASTRID ARIAS MATEUS
Trabajadora social coordinadora campus universitario universidad UNAD
Celular: 3012725843

REFERENCIAS FAMILIARES

JUAN PABLO BARBOSA OTALORA
Abogado
Celular 3182569862

PATRICIA AMALIA PRECIADO GRILLO
Abogada
Celular: 300 612183

REFERENCIAS LABORALES

RAFAEL ROYO
Gerente general de La empresa Banquetes Goya
Celular: 3158933287
Oficina: 6143495

DENIS MAYERLY MENDEZ
Administracion de empresas turísticas y hoteleras
Recursos humanos DISERAL
Celular: 3108746173
Oficina: 6050077 Ext:118

DRA. CIELO ARGENIS HERNANDEZ
Secretaria de Salud Municipal
Facatativa/Cundinamarca
Cel: 3213311392

DRA. JOHANNA SCARLETT TOVAR
Coordinadora - Centro Zonal Facatativa
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
4377630 ext.: 173000
Celular: 3208938675

DRA. MARIA EUGENIA BUSTOS
Diretora Regional Cundinamarca
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
Tel: (57) (1) 4377630 Ext. 141007

DR. DARIO CASTRO

Coordinador Operativo
Organización Fabio Doblado Barreto - Medellín
Tel: 3216483426 – 4182153

DRA. LUZ PATRICIA VELEZ MUÑOZ
Directora de la Corporación CRESER _ Medellín
Tel: 2632067

DR. OTONIEL TIRADO
Representante legal Fundatec – La Mesa
Tel: 3866846 - 3203273282

DR. GABRIEL HERNANDO CANO
Coordinador de programa RNA – Fundación Alimentarte Nutriser – Medellín
Tel: 444 56 54 - 3216039574

DRA. VIVIANA RAMIREZ
Coordinadora del departamento de nutrición fundación FAN - Medellín
Tel: 3206828210 - 3439667 ext 111

DRA. BLANCA VENEGAS
Coordinadora de programa desayuno preparado y vaso de leche
Tel: 3136292086 4545644 ext 111

DR. ANDRES JARAMILLO
Gerente general Nutriser – Fundacion Alimentarte
Tel: 3206865700 – 4545644 ext 101

JUAN CARLOS LONDOÑO
Representante legal – Fundacion el Eden
Tel: 3176589844 - 267 74 81 ext 102

DRA. IRMA CONSTANZA ALMARIO
Coordinadora del centro zonal pitalito
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
4377630 ext. 841000

DRA. LUZ HELENA GUTIERREZ
Diretora Regional Huila
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
Tel: (57) (1) 4377630 Ext. 8604700

DR ALFONSO BERDUGO
Coordinador Médico de programa P y P
Emcosalud magisterio
Tel: 3203248426

DRA OLGA LUCIA LEON
Representante legal
Coprevision
3148726122



_____

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
C.C. 35.536.247 de Facatativá

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La República de Colombia
El Ministerio de Educación Nacional
y en su nombre el

Colegio Departamental Nacionalizado
Manuela Ayala de Gaitán

Facatativá - Cundinamarca
Jornada Mañana
Autorizado por la Secretaría de Educación y Cultura de Cundinamarca
según Resolución No. 003539 del 3 de Diciembre de 2001

Confiere a:

Alicia Maria Preciado Acosta

Identificado(a) con T.I. No. 968318-03967 de Facatativá

El Título de:

Bachiller Académico

Con profundización en Informática, diseño y confección

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes
al nivel de Educación Media,
(Artículo 20 Ley 115 de 1994);
según los planes y programas vigentes

Carlos Raúl Buenaga Bejarano
Rector

Miguel Antonio Cruz Cruz
Secretario

Registro Interno
Acta No. 377 Folio No. 0196

En registro de registro ante la Secretaría de Educación de Cundinamarca,
según Decreto No. 873 del 6 de Mayo de 1994

Dado en Facatativá - Cundinamarca a 07 de Diciembre de 2003

Decreto 1860 del 3 de Agosto de 1994, Artículo 11: MEN

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La República de Colombia
El Ministerio de Educación Nacional
y en su nombre el

Colegio Departamental Nacionalizado

Manuela Ayala de Gaitán

Facatativá - Cundinamarca
Jornada Mañana

Autorizado por la Secretaría de Educación y Cultura de Cundinamarca,
según Resolución No. 001850 del 29 de Octubre de 1997

Confiere a:

Alicia María Preciado Acosta

Certificado de Estudios de

Bachillerato Básico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Básica Secundaria, que le habilita plenamente para ingresar a la Educación Media o al Servicio Especial de Educación Laboral

Ana Cecilia Alvarado de Peña
Rectora

Secretaria

Dado en Facatativá - Cundinamarca a 20 de Nov de 1997

Decreto 1860 del 3 de Agosto de 1994. Artículo 11. M.E.N.

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



Colegio Departamental Nacionalizado
"Manuela Ayala de Gaitan" Facatativá
Calle 15 No 10 – 24 / 46 Tel: (091) 8437022 - 8436324
Código Dane No 12526900519

Nit 899.999 132-3

EL SUSCRITO RECTOR DEL COLEGIO DEPARTAMENTAL NACIONALIZADO, MANUELA AYALA DE GAITAN, DE FACATATIVA, RESOLUCION DE APROBACION No.01370 DEL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2000

H A C E C O N S T A R :

Que la Señorita **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, T.I No.840310-03597 de Facatativá, se encuentra matriculada en el **GRADO UNDECIMO DE BACHILLERATO ACADEMICO CON ENFASIS EN DISEÑO CORTE Y CONFECCION E INFORMATICA**, en el presente año asiste normalmente a clases y cumple horario de 6:30 A.M a 12:10 P.M

Se expide en Facatativá, a los 16 días del mes de Octubre del año 2001

CARLOS JOSE VANEGAS BEJARANO
Rector -

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

ACTA DE GRADO N° S.G- 5073

En la ciudad de Bogotá el día 23 del mes de septiembre de 2009 se llevó a cabo el acto de graduación en el cual la Pontificia Universidad Javeriana, previo el juramento reglamentario, confirió el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

A

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

identificado(a) con CC N° 35536247 quien cumplió con los requisitos académicos, las exigencias establecidas en los Reglamentos y las normas legales, y le otorgó el Diploma N° 129303 que lo(a) acredita como tal.

La Universidad está autorizada para conferir este título por las normas legales vigentes en Colombia.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá, D.C. 23 de septiembre de 2009

28 SEP 2009

Secretario General

165327

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

PERSONERÍA JURÍDICA, RES. 73 42 DE DICIEMBRE 1 932 - MINGOBIERNO

EN ATENCIÓN A QUE

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

CC [redacted]

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

CIENCIAS

LE OTORGA
EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
EL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA DIETISTA

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA
NOSOTROS, EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL
EXPEDIDO EN BOGOTÁ A LOS 23 DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2009

REPÚBLICA DE COLOMBIA

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO SECCIONAL UNIVERSITARIO

JAVERIANA

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La Secretaria Distrital de Integración Social

y

la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Certifican que:

Alicia María Preciado

Participó en la jornada de *Capacitación en Implementación y Estandarización de los Ciclos de Menús*

En el marco del Proyecto 515 "Institucionalización de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional"

Se expide a los 18 días del mes de Mayo de 2010

Farley Rojas Joven
Subdirector para la Gestión Integral Local
Secretaría Distrital de Integración Social

Patricia Illera Pacheco
Gerente de Relaciones Interinstitucionales
Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaría de Salud

Resolución No 11122 *de* 17/11/2009

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D,C

Por la cual se autoriza el ejercicio de la profesión en el Territorio Nacional.

EL DIRECTOR DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

en uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en el decreto 1875 de 1994 y resoluciones 02085 de Febrero 7 de 1989 y 449 de Febrero 6 de 1993 suscritas por el Ministerio de Salud y, Resolución No. 001390 del 10 de Marzo de 1997 y

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA solicitó ante esta Secretaría la autorización del ejercicio de su profesión según TITULO de NUTRICIONISTA / DIETISTA otorgado por LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA el día 23/09/2009 y registrado en el libro 39 Folio 176 año 2009

Que estudiada la documentación presentada por el solicitante ésta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes.

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: autorizar a PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA para ejercer la profesión de NUTRICIONISTA / DIETISTA en el Territorio Nacional e inscribirlo para laborar en el D.C.

ARTICULO SEGUNDO: Para poder ejercer la profesión en zona geográfica diferente a donde se autorizo el título o certificado la persona deberá inscribir su nombre en la Secretaría de Salud del departamento donde va a laborar con el fin de ejercer el control y vigilancia que corresponde.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición ante la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud en los términos establecidos en el código contencioso administrativo.

NOTIFIQUESE, Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C. a los 17/11/2009

HERMAN REDONDO GÓMEZ
Director de Desarrollo de Servicios

Bogotá, D.C. _____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) _____
CC # _____

Firma

Carrera 32 N° 12-81 Tel: 364 90 90 www.saludcapital.gov.co Información Línea 195

BOG

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Salud

Resolución No 11122 *de* 17/11/2009

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C

Por la cual se autoriza el ejercicio de la profesión en el Territorio Nacional.

EL DIRECTOR DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

en uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en el decreto 1875 de 1994 y resoluciones 02085 de Febrero 7 de 1989 y 449 de Febrero 6 de 1993 suscritas por el Ministerio de Salud y, Resolución No. 001390 del 10 de Marzo de 1997 y

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA solicito ante esta Secretaría la autorización del ejercicio de su profesión según TITULO de NUTRICIONISTA / DIETISTA otorgado por LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA el día 23/06/2009 y registrado en el libro 39 Folio 176 año 2009

Que estudiada la documentación presentada por el solicitante esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes;

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: autorizar a PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA para ejercer la profesión de NUTRICIONISTA / DIETISTA en el Territorio Nacional e inscribirlo para laborar en el D.C.

ARTICULO SEGUNDO: Para poder ejercer la profesión en zona geográfica diferente a donde se autorizo el título o certificado la persona deberá inscribir su nombre en la Secretaría de Salud del departamento donde va a laborar con el fin de ejercer el control y vigilancia que corresponde.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición ante la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud en los términos establecidos en el código contencioso administrativo.

NOTIFIQUESE, Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C. a los 17-11-2009

HERNAN REDONDO GÓMEZ.
Director de Desarrollo de Servicios.

Bogotá, D.C. _____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) _____
CC. # _____
Firma

Carrera 32 N° 12-81 Tel. 364 90 90 www.saludcapital.gov.co Información Línea 195

BOG

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Secretaría Seccional de Salud y Protección Social

LA SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA

HACE CONSTAR QUE:

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

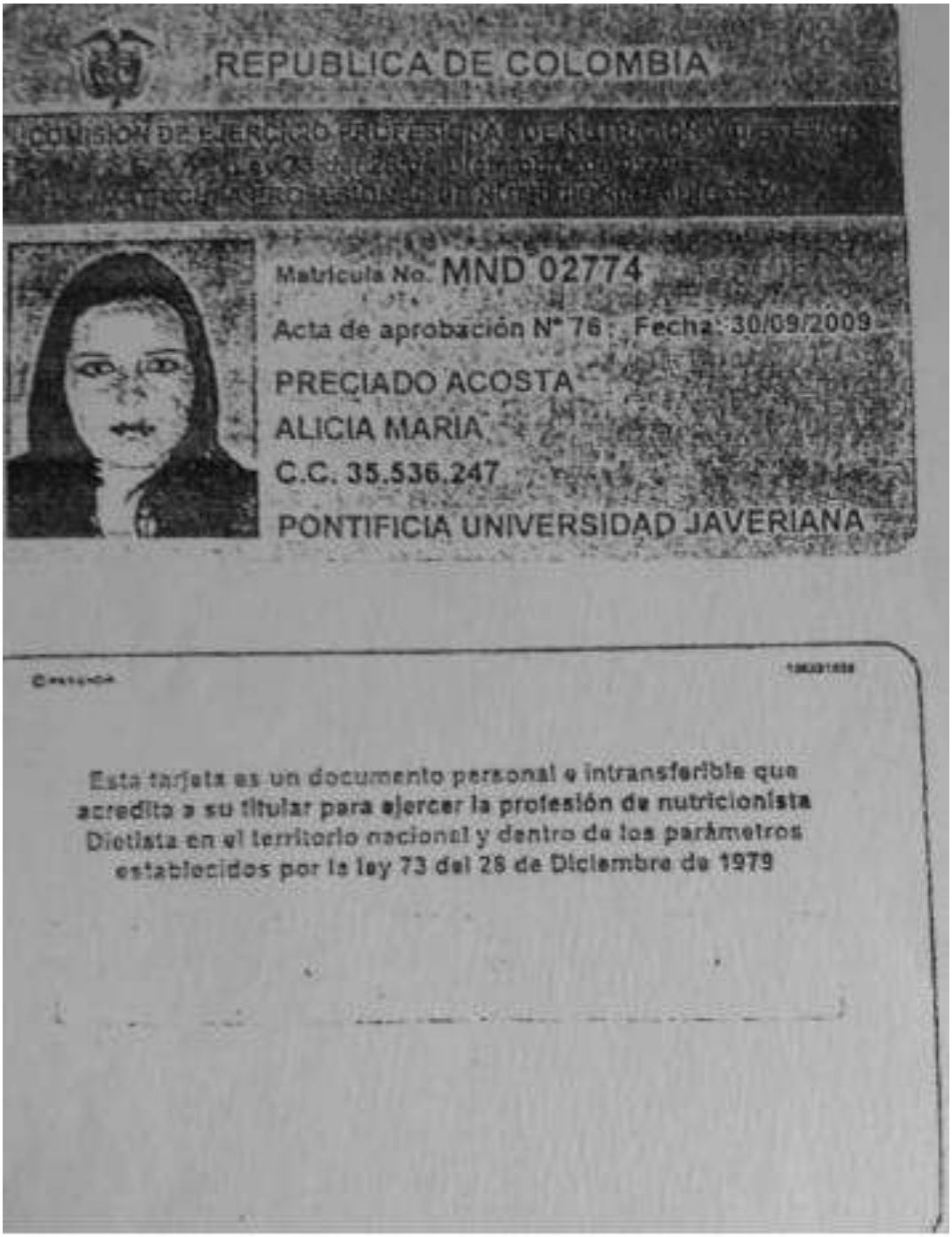
Identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA se encuentra inscrito(a) en la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, mediante Resolución número **11-11122-09** expedida el 17/11/2009, por LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ D.C que lo autoriza para ejercer en todo el territorio nacional como **NUTRICIONISTA Y DIETISTA,** se encuentra vigente.

Medellín 11 de Mayo de 2015

LUIS SALVADOR OSPINA SANCHEZ

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL DE ANTIOQUIA
Calle 42 D 52 - 106 - Teléfono: (4) 3838000
Centro Administrativo Departamental La Alpujarra
Línea de atención: 018000 418 00 00
Medellín - Colombia

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UTADEO

LA UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

Personería Jurídica No. 2873 de 1958 Minjusticia

UNIVERSIDAD
SURCOLOMBIANA

EN CONVENIO CON LA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Resolución No. 9084 de 1976. Mineducación

CON LAS DEBIDAS AUTORIZACIONES LEGALES Y EN CONSIDERACIÓN A QUE

Alicia María Preciado Acosta

C. C. 35'536.247 de Facatativá

TERMINÓ SATISFACTORIAMENTE LOS ESTUDIOS Y CUMPLIÓ LAS PRUEBAS REGLAMENTARIAS,
LE CONFIERE EL TÍTULO DE

Especialista en
Gerencia y Auditoria de la Calidad en Salud

EN CONSTANCIA SE FIRMA EN BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL, A LOS 14 DÍAS DEL MES DE octubre DEL AÑO 2022

RECTOR
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

RECTORA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Juna María Cepeda M
SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

DECANO
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

VICERRECTORA ACADÉMICA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

LIBRO DE REGISTRO DE GRADO No. 27 , FOLIO 587 , REGISTRO No. 230270

LIBRO DE ACTAS DE GRADO No. 10 , FOLIO 465 , ACTA DE GRADO No. 857

0945

Powered by CamScanner

UTADEO

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

ACTA DE GRADO

La Suscrita Secretaria General de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, certifica la parte pertinente del Acta de Grado número OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE (0857) correspondiente al día CATORCE (14) de OCTUBRE de DOS MIL VEINTIDÓS (2022).

Registrada en el Libro de Actas de Posgrado número DIEZ (10), folio número CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO (465).

Libro de Registro VEINTISIETE (27), folio número QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE (587).
Registro número DOSCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS SETENTA (240270).

"En la ciudad de NEIVA, del día CATORCE (14) de OCTUBRE de DOS MIL VEINTIDÓS (2022), de conformidad con el convenio suscrito entre la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO y la UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA, se otorgó el título de:

ESPECIALISTA EN GERENCIA Y AUDITORÍA DE LA CALIDAD EN SALUD

A

ALICIA MARÍA PRECIADO ACOSTA

Identificado(a) con cédula de ciudadanía número 35536247 expedida en FACATATIVÁ, quien terminó satisfactoriamente sus estudios y cumplió con todos los requisitos exigidos por la institución.

La Rectora de la Universidad en nombre y representación de las Universidades y previo juramento, hizo entrega del diploma correspondiente.

Se firma la presente Acta, por los que en ella intervinieron:

RECTOR UJTL CARLOS SÁNCHEZ GAITÁN
RECTORA U. SURCOLOMBIANA NIDIA GUZMÁN DURÁN
SECRETARIA GENERAL UJTL LINA MARÍA CEPEDA MELO
SECRETARIA GENERAL U. SURCOLOMBIANA ZULLY PAOLA PINILLA ALDANA
DECANO DE FACULTAD UJTL JUAN SANTIAGO JOSÉ CORREA RESTREPO
VICERRECTORA ACADEMICA U. SURCOLOMBIANA MARÍA FERNANDA JAIME OSORIO"

Se expide en BOGOTÁ D.C., el día CATORCE (14) de OCTUBRE de DOS MIL VEINTIDÓS (2022).

Lina María Cepeda M

LINA MARÍA CEPEDA MELO
Secretaria General

VIGILADA MINEDUCACIÓN

THOMAS GREG & SONS.

PERSONERÍA JURÍDICA No. 2613 DE 1959. MINJUSTICIA

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente se certifica que, **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA,** identificado(a) con cedula de ciudadanía número **35.536.247**, es afiliado(a) y participe del Sindicato Gremial "PROAAD- SALUD" desde el 05 de febrero del 2024 hasta la fecha.

EL PROCESO QUE EJECUTA EL AFILIADO(A) ES EL DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO 2 EN EL AREA DE SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA.

EL (A) AFILIADO(A) TIENE UN CONVENIO DE EJECUCIÓN SUJETO A LOS CONTRATOS SUSCRITOS ENTRE PROAAD-SALUD Y LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO HERNANDO MONCALEANO PERDOMO. REALIZA SUS ACTIVIDADES EN EL CENTRO DE COSTOS DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO HERNANDO MONCALEANO PERDOMO DE NEIVA - HUILA.

Este certificado se expide a solicitud del interesado por escrito a los (14) días del mes de febrero de dos mil veinticuatro (2024).

Atentamente,

GLORIA INES RIOS CALDERON

Representante Legal.

CORPUEM
CORPORACIÓN UNIDA EMPRESARIAL
Con Sentido Social
NIT: 811012634-3

A QUIEN PUEDA INTERESAR

LA CORPORACIÓN UNIDA EMPRESARIAL "CORPUEM"

CERTIFICA

Que la señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA,** identificada con cédula de ciudadanía No 35.536.247, presto sus servicios a esta entidad, mediante un contrato laboral por obra o labor determinada con fecha de vencimiento al 09 de diciembre de 2022.

- Desde hoy 02 noviembre de 2022 al 31 diciembre de 2022, cargo a desempeñado como **NUTRICIONISTA,** en el programa de Centro Vida Gerontológico.

Contratos suscritos entre la Secretaria de Inclusión Social Familia y Derechos Humanos y Corpuem.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado al 17 de enero de 2023

Cordialmente,

PROSPERO ANTONIO CALDERÓN S.
Representante Legal
Corpuem

FUNDACIÓN ALIMENTARTE

NIT 900.407.237-1

Itagüí, septiembre 06 de 2017

CERTIFICADO LABORAL

Fundación Alimentarte CERTIFICA que la señora Alicia Maria Preciado, identificado con Cédula de Ciudadanía número 35.536.247, trabajó con la empresa por medio de contrato de obra o labor, desempeñando el cargo de JEFE TECNICA Y DE CALIDAD, para el Programa de Alimentación escolar Municipio de Medellin, bajo los siguientes contratos:

FECHA DE INICIO	SALARIO
01/09/2015	$3.000.000
31/05/2016	$3.000.000
05/06/2016	$3.000.000
25/04/2017	$2.500.000
27/07/2017	$3.000.000

FUNCIONES Y OBLIGACIONES GENERALES DEL JEFE TECNICO DE CALIDAD – PAE MEDELLIN

1. Garantizar que la bodega, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud del Municipio correspondiente, concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

2. Manejo y custodia de equipos de medición - termómetros, las basculas y las balanzas conforme a las Especificaciones Técnicas.

3. Garantizar el cumplimiento y publicación del ciclo de menú de 21 dias según tipo de complemento suministrado.

4. Coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en cada comedor escolar en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE.

Scanned by CamScanner

5. Diseñar un plan de saneamiento básico e Implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares de ración preparado en sitio, espacios de funcionamiento del vaso de leche atendidos y ración industrializada temporal, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen.

6. Coordinar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección.

7. Ejecutar programa de contra muestras de alimentos en la planta o bodega.

8. Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones

9. Las demás que le determine su jefe inmediato, siempre y cuando no lesionen su dignidad o principios personales.

Atentamente,

Alejandra Calle
REPRESENTANTE LEGAL

Scanned by CamScanner

Edén
Fundación

Medellín, Abril 25 de 2017

A QUIEN INTERESE

Certifico que la señora ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA identificada con cédula de ciudadanía número 35.536.247 expedida en Facatativá , laboró en la Fundación el Edén con Nit 800.228.739-6 como Nutricionista desde el día 26 de Julio de 2016 hasta el día 15 de Abril de 2017, devengaba un salario mensual de $ 2.404.080 (Dos millones cuatrocientos cuatro mil ochenta pesos m.l.)) y su contrato fue por obra de Labor. Su retiro fue voluntario.

1. Atención nutricional para el adulto mayor
2. Seguimiento de los planes dietarios y alimentación por patología
3. Informes de ejecución mensual
4. Consignación y actualización del badur
5. Manejo de inventarios, suministros y manejo de alimentos
6. Actividades de consulta individual y asesorías sobre consumo alimentario
7. Atención del servicio de alimentación y manejo de personal bajo presión

Durante el tiempo laborado la señora Preciado se caracterizó por su responsabilidad, honestidad, cumplimiento de su deber y al momento de su retiro presentó buen comportamiento moral y Social.

Cualquier otra información, con gusto será suministrada llamando a los teléfonos 237 90 99 y 287 74 81.

Atentamente

JUAN CARLOS LONDOÑO NOREÑA
Director Ejecutivo

Cra. 63C No. 103–40 Barrio Belalcázar
Teléfonos 237 90 99 - 287 74 81 - 471 [illegible]
E-mail: eledenfundacion@hotmail.com
Medellín - Colombia

Scanned by CamScanner

Fundatec

Fundación todos en casa

CERTIFICACION LABORAL

La Fundación Todos en Casa Construyendo un Futuro – **FUNDATEC**, certifica que la profesional ALICIA MARÍA PRECIADO ACOSTA, identificada con cedula de ciudadanía N 35.536.247 de Facatativá; presto sus servicios profesionales en esta institución desempeñándose como PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION del programa **CERO A SIEMPRE**; desde el 15 de agosto del 2012 en contrato de prestación de servicios, con honorarios mensuales de tres millones seis ¿cientos ochenta y tres mil ciento cincuenta (3.683.150) pesos m/l.

A continuación, se relacionan las actividades desarrolladas dentro de la contratación.

1. Supervisar los comedores infantiles, funcionamiento, y condiciones de seguridad alimentaria para el desarrollo adecuado cumpliendo los objetivos del programa.
2. Velar por el cumplimiento de la norma de sanidad presentes.
3. Realizar evaluaciones periódicas de los procesos del proyecto respondiendo por irregularidades que se presenten y toma de acciones correctivas sobre el presupuesto
4. Velar por la adecuada ejecución del estándar del ICBF.
5. Cumplir con los seguimientos nutricionales de los beneficiarios asistentes al programa
6. Velar por el cumplimiento de la estrategia de cero a siempre.
7. Coordinación de pedidos compra transporte y distribución de los alimentos conjunto a la elaboración de minuta aprobada por el ICBF.

Esta certificación es expedida en la ciudad de Bogotá D.C, a los cuatro días (4) días del mes de agosto del 2015.

Atentamente,

OTONIEL TIRADO NIEVES
Representante Legal

Carrera 80 C No 8 B - 43 Bogotá D.C. Telefono 3866844 Cel 3202173282
E-mail todosencasa@hotmail.com

Scanned by CamScanner

FABIO DOBLADO BARRETO
Producción y Suministro de Alimentos
NIT: 19.101.326-9

LA SUSCRITA DIRECTORA FINANCIERA,

CERTIFICA:

Que la señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número **35.536.247,** presta sus servicios dentro de la Organización, desempeñándose como **NUTRICIONISTA - DIETISTA**, adscrita a la Unidad de Suministro de Alimentos del Establecimiento El Pedregal de Medellín, desde el día veintiséis (26) de enero de dos mil quince (2015).

Funciones en el cargo desempeñado:

1. Velar por la garantía de las condiciones nutricionales de los titulares de la cárcel pedregal.
2. Administrar el servicio de alimentación del centro penitenciario pedregal.
3. Control y supervisión de compras e inventarios
4. Manejo dietario y plan de alimentación dietario según necesidad y patología de la población atendida.

Que su Contrato de Trabajo es a término indefinido, con una asignación mensual de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.400.000).**

La presente se expide en Bogotá D.C., a los siete (7) días del mes de abril de dos mil quince (2015), a solicitud de la interesada para **"fines de arrendamiento."**

LYDA CECILIA DOBLADO SOTO.

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL ICBF CENTRO ZONAL FACATATIVÁ, EN SU CONDICIÓN DE SUPERVISORA DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014

CERTIFICA

Que ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA identificada con C.C. No. 35.536.247 de Facatativá, trabaja en esta institución según lo consignado en el contrato No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014. actualmente tiene suscrito con el I.C.B.F, Regional Cundinamarca por prestación de servicios como NUTRICIONISTA en el ICBF - Centro Zonal de Facatativá.

Contrato que tiene un plazo de ejecución de ONCE (11) meses, veinte cinco (23) días, por el valor de TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE ($31.794.851).

Fecha de suscripción: 9 de enero de 2014
Fecha de inicio: 9 de enero de 2014
Fecha de finalización: 31 de diciembre de 2014
Sanciones: Ninguna
Supervisora: Coordinadora Centro Zonal Facatativá
Objetivo: "PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA".

La presente constancia se expide en Facatativá a solicitud de la interesada a los quince días del mes de diciembre del 2014

SCARLETT TOVAR ROJAS
Coordinadora
Centro Zonal Facatativá ICBF

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL ICBF CENTRO ZONAL FACATATIVÁ, EN SU CONDICIÓN DE SUPERVISORA DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014

CERTIFICA

Que ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA identificada con C.C. No. 35.536.247 de Facatativá, trabaja en esta institución según lo consignado en el contrato No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014, actualmente tiene suscrito con el I.C.B.F, Regional Cundinamarca por prestación de servicios como NUTRICIONISTA en el ICBF - Centro Zonal de Facatativá.

Contrato que tiene un plazo de ejecución de ONCE (11) meses, veinte cinco (23) días, por el valor de TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE ($31.794.851).

Fecha de suscripción: 9 de enero de 2014
Fecha de inicio: 9 de enero de 2014
Fecha de finalización: 31 de diciembre de 2014
Sanciones: Ninguna
Supervisora: Coordinadora Centro Zonal Facatativá
Objetivo: "PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA".

La presente constancia se expide en Facatativá a solicitud de la interesada a los quince días del mes de diciembre del 2014

SCARLETT TOVAR ROJAS
Coordinadora
Centro Zonal Facatativá ICBF

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

Con base en la Carpeta de Contratación que reposa en el Grupo Jurídico del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca

HACE CONSTAR:

Que la Señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, identificada con la Cedula de Ciudadanía No. 35.536.247 de Facatativa, suscribió con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca un (1) Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, con las siguientes especificaciones:

Contrato de Prestación de Servicios Profesionales No. 25-04-2013-97, del ocho (08) de enero de dos mil trece (2013), por Valor de: **TREINTA MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MCTE ($30.956.238).**

Fecha de suscripción:	08-01-2013
Fecha de inicio:	08-01-2013
Fecha de terminación:	31-12-2013
Plazo inicial de ejecución:	Once (11) meses y veintitrés (23) días.
Sanciones:	Ninguna
Supervisora:	Coordinadora Centro Zonal Facatativá.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA.

La presente constancia se expide en Bogotá, D.C. a solicitud de la interesado (a) a los veintitrés (23) días del mes de diciembre de 2014.

CLARA INES JIMENEZ RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo Jurídico

Proyectó: Angela M. Flórez Cruz

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

Con base en la Carpeta de Contratación que reposa en el Grupo Jurídico del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca

HACE CONSTAR:

Que la Señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, identificada con la Cedula de Ciudadanía No. 35.536.247 de Facatativa, suscribió con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca un (1) Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, con las siguientes especificaciones:

Contrato de Prestación de Servicios Profesionales No. 25-04-2012-410, del dieciséis (16) de abril de dos mil doce (2012), por Valor de: **DIECISIETE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS MCTE ($17.829.000).**

Fecha de suscripción:	16-04-2012
Fecha de inicio:	16-04-2012
Fecha de terminación:	15-11-2012
Plazo inicial de ejecución:	Siete (7) meses.
Sanciones:	Ninguna
Supervisora:	Coordinadora Centro Zonal Facatativá.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA DIETISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA.

La presente constancia se expide en Bogotá, D.C. a solicitud de la interesado (a) a los veintitrés (23) días del mes de diciembre de 2014.

CLARA INES JIMENEZ RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo Jurídico

Proyectó: Angela M. Flórez Cruz

Scanned by CamScanner

todos somos Facatativá

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DE FACATATIVA CUNDINAMARCA

CERTIFICA

Que revisados los archivos de la Secretaría de Salud se pudo constatar que **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA** , identificada con la cédula de ciudadanía número 35536247 expedida en Facatativá prestó sus servicios según contrato 219 de 2011 cuyo objeto es **"CONTRATAR SERVICIOS PROFESIONALES DE NUTRICIONISTA PARA DESARROLLAR LA PRIORIDAD DE NUTRICION DEL PIC CONTEMPLADOS DENTRO DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SALUD PUBLICA MUNICIPAL 2011 CONTEMPLADAS EN LOS PLANES DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC** " Con fecha de inicio 31 de enero al 30 de diciembre de 2011, por un valor $19.800.000 el cual se cumplió satisfactoriamente.

Sus actividades contractuales establecidas.

- Desarrollar las actividades de garantías para cumplimiento de PIC
- Vigilar y supervisar el programa SISVAN municipal
- Desarrollar actividades de promoción y prevención de la salud
- Identificar factores de riesgo en población vulnerable
- Manejar programas de alimentación y nutrición empoderadas desde el municipio a primera infancia y gestantes
- Brindar orientación frente a hábitos alimentarios saludables
- Ejecutar programación de las alcaldías al barrio
- Programación de actividades para estrategias IAMI

Para constancia de lo anterior se firma en Facatativá – Cundinamarca, a los veinte un (21) días del mes de marzo dos mil doce 2012, a solicitud del interesado.

CARLOS ANTONIO CASASBUENAS CASTILLO
Secretario de Salud

C.C. Archivo

Scanned by CamScanner

CE 50 2015

FUNDACION ECOLOGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS

"FUNDEAL"
NIT. 830.506.107-3

C E R T I F I C A

Que la Nutricionista ***ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA****, identificada con cédula de ciudadanía No. 35.536.247 de Facatativá, laboró en la empresa desempeñando el cargo de* ***NUTRICIONISTA****, desde el 23 de Diciembre de 2009 hasta el 28 de Octubre de 2010, coordinando el programa de Cárcel Distrital y Comedores Comunitarios.*

A continuación relaciono las principales funciones que tuvo a su cargo:

1. *Realizar periódicamente evaluaciones en el cumplimiento de los objetivos propuestos por el proyecto, respondiendo por las irregularidades que se presenten y tomando soluciones proactivas*
2. *Asistir a Comités técnicos y reuniones como representante de la empresa.*
3. *Comunicar al Gerente Operativo los pedidos de materia prima con el fin de garantizar las necesidades del cliente.*
4. *Realizar compras cuando se requiera.*
5. *Elaborar los costos de cada programa según presupuesto asignado*
6. *Supervisar las minutas asignadas y el área de preparación de los alimentos, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad*
7. *Coordinar la distribución y el transporte de los alimentos*

Se expide la certificación en la ciudad de Bogotá, a los Diez (10) días del mes de Junio de 2016, a solicitud de la interesada.

Atentamente,

FUNDACIÓN ECOLÓGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS NIT. 830.506.107-3

DENIS MENDEZ

DENIS MENDEZ RICO
Jefe de Talento Humano

Calle 164 # 22 - 07 - PBX: 605 00 77 - FAX: 132
E-mail: fundeal@diseral.com

Scanned by CamScanner

BANQUETES GOYA
NIT- 650 461 067 9

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

La señorita **ALICIA PRECIADO** identificada con cédula de ciudadanía **No. 35.536.247 de Facatativá.** Laboró en esta empresa desde el 01 de Febrero al 30 de noviembre de 2009. Ocupando el cargo de Nutricionista-Dietista.

Durante su permanencia en la empresa se caracterizo por su alto sentido de responsabilidad y cumplimiento en el cargo que desempeño.

Se expide a solicitud de la interesada a los 13 días del mes de Enero de 2010.

Atentamente;

RAFAEL ROYO MURILLO
C.Ext. 174054 de Bogotá
Representante Legal.

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS-REGIONAL CUNDINAMARCA

CERTIFICA:

NUMERO DEL CONTRATO	**25-04-2014-189**
NOMBRE DEL CONTRATISTA	**ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**
NIT DEL CONTRATISTA Y /O CC:	**No.35.536.247**
OBJETO:	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA DIETISTA, EN LOS PROCESOS DESARROLLADOS EN LA REGIONAL CUNDINAMARCA DEL ICBF.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:	**EL CONTRATISTA** se obliga, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y, en especial, a: **1.** Cumplir con el objeto del contrato, dentro término y las condiciones acordadas. **2.** Dar cumplimiento a lo establecido en los lineamientos técnico administrativo y directrices emanadas del ICBF, en relación a programas y proyectos según las modalidades de atención, generando las actividades propias de su profesión dentro de los procesos de intervención (proyectos y actividades de alimentación y nutrición, así como también la ejecución de las líneas de acción del Plan de alimentación y Nutrición). **3.** Orientar y desarrollar los contenidos nutricionales, alimentación y de salud, así como los materiales educativos que se requieran para la ejecución de las modalidades de los Proyectos ejecutados por el Centro Zonal. **4.** Apoyar al equipo zonal en la elaboración de la programación de metas sociales y financieras, de las modalidades de los proyectos del Centro Zonal y hacer seguimiento y evaluación a las mismas. **5.** Prestar asesoría nutricional y alimentaria a las entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar cuando así lo requieran. 6. Realizar actividades de promoción, prevención y seguimiento nutricional y de salud a los usuarios de las diferentes modalidades desarrolladas por el ICBF en el Centro Zonal. 7. Efectuar la programación y pedido de bienestarina para las diferentes modalidades, efectuando los respectivos controles en el recibo y distribución del producto. 8. Participar en la construcción de los Planes de Allmentación y nutrición de los Municipios de la jurisdicción del Centros Zonal cuando así lo requieran. **9.** Coordinar acciones para que se efectúe el seguimiento nutricional a los usuarios de las diferentes modalidades y entregar los informes requeridos por el nivel Regional, con respecto al aplicativo CUENTAME y demás requeridos. **10.** Apoyar la elaboración y ejecución del plan operativo en el área de nutrición del Centro Zonal. **11.** Apoyar la supervisión y aplicación de estándares de supervisión a las unidades establecidas en las modalidades desarrolladas por el Centro Zonal. 12. Participar en las reuniones de GET,

Escaneado con CamScanner

	PARD y demás Comités Zonal. 13. Registrar las acciones en el sistema de información vigente, registrar el resultado de las acciones desarrolladas con los niños, niñas, adolescentes y las familias, según se indique; realizando los registros en forma oportuna y manteniendo actualizadas las actuaciones realizadas en el sistema de información misional. **14.** Promover y participar activamente en las acciones y actividades del Sistema Integrado de Gestión, de acuerdo con la política, objetivos, principios, valores y compromisos de cada uno de sus componentes (Sistema de Gestión de la Calidad, Sistema de gestión Ambiental, Seguridad y salud ocupacional y seguridad informática).**15.** Dar cumplimiento a las directrices incluidas en el Sistema de Gestión documental, de acuerdo a las orientaciones impartidas, documentando las actividades y actuaciones que se realizan. **16.** Entregar mensualmente a cuando el supervisor del contrato lo requiera, informe ejecutivo de las actividades realizadas en el desarrollo del contrato **17.** Hacer entrega final de los productos y resultados generados durante la ejecución del contrato mediante informe; documentar los logros, dificultades y estado final del proyecto en cuanto a las responsabilidades asignadas. **18.** Ingresar al sistema de información correspondiente los informes mensuales de los diferentes programas que se desarrollen en el centro zonal **19.** Generar, registrar, dar respuesta y hacer seguimiento a las acciones de mejora a las que haya lugar en los diferentes proyectos y programas que se manejen en el Centro Zonal. **20.** Participar y hacer seguimiento a la programación y ejecución de metas sociales y financieras de las modalidades y programas del ICBF que sean de su responsabilidad **21.** Participar en la formulación, implementación y seguimiento a los objetivos y metas del Plan de Asistencia Técnica. **22.** Apoyar la supervisión y aplicación de estándares de supervisión a las unidades establecidas en las diferentes modalidades y programas de acuerdo a las áreas de su responsabilidad en concordancia con los planes de trabajo establecidos **23.** Socializar con el equipo que realizara las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Principios Objetivos Estratégicos y Políticas de los Sistemas de Gestión). **24.** Realizar dos (2) ejercicios muéstrales para evaluar la percepción de satisfacción de los beneficiarios con respecto a la prestación del servicio. **25.** Cumplir con las normas reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control. **26.** Establecer el análisis de los

Escaneado con CamScanner

NIT: 899.999.239-2

LA COORDINADORA DEL GRUPO ADMINISTRATIVO DE LA REGIONAL ICBF HUILA

HACE CONSTAR:

Que la servidora pública, **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA,** identificada con la cédula de ciudadanía No. 35.536.247, presta sus servicios en esta Entidad desde el 04 de enero de 2018, Y desempeña el cargo de profesional Universitario Código 2044, Grado 07, de la Planta Global de Personal del ICBF asignada a la Regional Huila, Centro Zonal Neiva; devengando una asignación básica mensual de **Dos Millones Cuatrocientos Setenta y Siete Mil Ochocientos Veinticinco Pesos ($2.477.825,oo)**

FUNCIONES DEL CARGO:

1. Apoyar el buen funcionamiento del Centro Zonal dentro del marco de las normas y de los lineamientos de los niveles nacional y regional.
2. Efectuar el seguimiento a los operadores de los programas del ICBF, teniendo en cuenta los lineamientos y procedimientos establecidos.
3. Brindar asistencia técnica a la ejecución de los programas de protección integral, primera infancia, niñez, adolescencia, familias y comunidades y nutricionales en los municipios del área de influencia.
4. Ejecutar acciones para implementar las políticas, planes, programas, estrategias y proyectos relativos a primera infancia, niñez y adolescencia, familia y comunidades y nutrición.
5. Emitir los informes pertinentes, soporte en las audiencias y demás instancias requeridas para la definición de medidas del adolescente.
6. Ejecutar actividades relacionadas con los planes operativos de atención a la población víctima del conflicto armado interno.
7. Desarrollar las actividades de atención a los usuarios de acuerdo con los lineamientos técnicos, procesos y procedimientos de prestación del servicio al ciudadano.
8. Realizar mediciones y análisis de la satisfacción de los niños niñas, adolescentes, familias beneficiarías y ciudadanía en general frente a la prestación del servicio.
9. Efectuar seguimiento a nivel municipal, de la programación de metas sociales y asignación de los recursos financieros para la operación de los programas que desarrolla el ICBF y hacer monitoreo a la ejecución de estos.
10. Ejecutar y monitorear el sistema de focalización de los programas de del ICBF en el área de su jurisdicción.

Escaneado con CamScanner

11. Colaborar con la elaboración de estudios y análisis para determinar las problemáticas de la niñez, familias y comunidades teniendo en cuenta la población objetivo del ICBF y el enfoque diferencial, en los municipios de jurisdicción del Centro Zonal.
12. Apoyar la implementación de las políticas, planes, programas, estrategias y proyectos relativos a la seguridad alimentaria y nutricional.
13. Apoyar las acciones a desarrollar por los entes territoriales que forman parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, en los ejes de seguridad alimentaria y nutricional, para canalizar acciones y recursos.
14. Solicitar a las entidades Municipales del Sector Salud, que presten las acciones de salud y nutrición para los beneficiarios de los servicios ICBF.
15. Apoyar en todos los aspectos la programación y monitoreo a la distribución y seguimiento al suministro de Bienestarina para los servicios del ICBF.
16. Participar en el Proceso Administrativo de Restablecimiento de Derechos, conforme a la normatividad vigente, los lineamientos técnicos, los procesos y procedimientos.
17. Realizar la valoración y seguimiento nutricional a adolescentes y su familia según los procedimientos establecidos, y establecer condiciones de amenaza o vulneración.
18. Evaluar el entorno familiar de origen del adolescente teniendo en cuenta la corresponsabilidad en la garantía de sus derechos y protección integral, y proponer acciones de prevención según factores de riesgo y realizar la valoración profesional.
19. Registrar en el Sistema de información Misional SIM y en la historia de atención de los niños, niñas y adolescentes, los informes, valoraciones y demás actuaciones que realicen el marco de sus competencias.
20. Las demás funciones que sean asignadas por la autoridad competente y que tengan relación directa con la naturaleza del cargo y el área de desempeño.

Que la funcionaria, Alicia María Preciado Acosta, se encuentra vinculada mediante Nombramiento Provisional, cumpliendo la jornada laboral del ICBF Regional Huila, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. en jornada continua.

Se expide en la ciudad de Neiva, a los veintiséis (26) días del mes de Junio del año 2019, a solicitud de la interesada.

NUBIA VARGAS TRIVIÑO
Coordinadora Grupo Administrativo

Elaboro: Luz Marina Alarcón Lozano – Grupo Administrativo G.A.

Escaneado con CamScanner

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972 de Neiva
Fecha de Nacimiento: Neiva, 03 de Julio de 1973
Nacionalidad: Colombiano
Estado Civil: Casado
Dirección: Autopista Norte Km. 33 Costado Occidental
Conjunto Parcelación Aposentos – Casa 143
Sopo - Cundinamarca
Teléfono: (1) 885 5488
Celular: 313 403 1809
E-mail: johnbedoyac@hotmail.com



PERFIL LABORAL

Egresado de la Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario como Economista, Especialista en Finanzas de la Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, y titulado como corredor de Bolsa en Operación Bursátil de CESA – INCOLDA. En mi formación como economista, he adquirido conocimientos en planeación, organización, dirección y control empresarial.

Con experiencia laboral como director de tesorería, director financiero, director administrativo, gerente de proyectos, Coordinador logístico, desempeñando funciones de control de presupuesto, flujos de caja y proyecciones, indicadores de gestión, recaudo y control de cartera, manejo de personal, pago de proveedores, facturación. Así mismo, como formulador y gestor de proyectos, maneje con destreza la planeación, mitigación de riesgos y ejecución de los proyectos de la empresa.
Poseo conocimientos en formulación de proyectos, finanzas y administración del riesgo financiero. Con capacidad para planear, organizar, dirigir y controlar todos los procesos administrativos y logísticos de una organización, con capacidad de liderazgo y trabajo en equipo.

FORMACION ACADEMICA

Titulo Obtenido: Bachiller Académico
Establecimiento: Gimnasio La Fragua - ASPAEN
Ciudad: Neiva – Huila
Año: Diciembre 1.991

Titulo Obtenido Economista
Establecimiento Universidad del Rosario
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Agosto 2007

Titulo Obtenido: Especialista en Finanzas
Establecimiento: Universidad del Rosario
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Febrero 2010

Titulo Obtenido: Operación Bursátil – Corredor de Bolsa
Establecimiento: CESA - INCOLDA
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Agosto 2011

FORMACION COMPLEMEMNTARIA

Titulo Obtenido: Diplomado en Gestión del Riesgo
Establecimiento: BOLSA DE VALORES DE COLOMBIA – BVC DECEVAL
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Agosto 2012

Titulo Obtenido: Diplomado en Gerencia y Administración Integral de Empresas
Establecimiento: CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Julio 2013

IDIOMAS

Inglés. nivel B1+ (Nivel Intermedio).

SOFTWARE a nivel de usuario

MS Office (Word, Excel, Power Point),
Microsoft Project.

HABILIDADES

Liderazgo y capacidad para trabajar en equipo.
Adaptable a cambios y trabajos bajo presión.
Capacidad de análisis.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FINANCIERA ENERGETICA NACIONAL – FEN
CARGO: BACK OFFICE DIRECCION DE TESORERIA
TIEMPO LABORADO: 2006 - 2007
JEFE INMEDIATO: ALVARO GODOY ARTEAGA
FUNCIONES:

- Representar a la empresa individual o conjuntamente con el Director de Tesorería, según corresponda, en todos los relacionados con el financiamientos de proyectos de producción, generación, y distribución de energía eléctrica.
- Controlar movimiento de las cuentas corrientes bancarias de la empresa, tanto en moneda nacional como extranjera y que se deriven de mandatos que le confiera la junta directiva, en especial en lo referido al control de créditos al sector energético, operaciones de comercio exterior, suscripción de documentos mercantiles y otros actos de comercio ejercido en el Sistema Financiero, Servicio de Impuestos actos, contratos y operaciones Internos, Tesorería General de la República, Instituciones de Previsión y otros Organismos afines.
- Pagar oportunamente las remuneraciones del personal y las obligaciones de orden laboral, previsional y de salud vigentes.
- Elaborar estados de información sobre compromisos y flujos de gastos, desembolsos de créditos, e ingresos de recaudo.
- Cobrar y recuperar, recaudar y custodiar los valores y documentos que respaldan la gestión financiera de la empresa.

ENTIDAD: FINANCIERA ENERGETICA NACIONAL – FEN
CARGO: DIRECCION DE TESORERIA (E).
TIEMPO LABORADO: 2007 - 2008
JEFE INMEDIATO: ALVARO PRADA
FUNCIONES:

- Clasificar y analizar los eventos presupuestarios.
- Control del Fujo de Caja.
- Mantener actualizado el Presupuesto de Caja Anual que el Ministerio de Hacienda define para la Empresa.
- Elaboración del Proyecto de presupuesto para el año siguiente.
- Custodia y control de contratos y pagares de los desembolsos de créditos a empresas productoras, generadoras y distribuidoras de energía eléctrica.
- Examinar, analizar y evaluar el movimiento de ingresos y egresos de la empresa.
- Presentar informes periódicos a la Vicepresidencia Financiera sobre la disponibilidad financiera de la empresa.

ENTIDAD: AT&T LATIN AMERICA
CARGO: DIRECCION DE TESORERIA.
TIEMPO LABORADO: 2009 - 2011
JEFE INMEDIATO: JUAN GONZALO ALVAREZ
FUNCIONES:

- La administración financiera de los recursos a corto plazo, a través de la oportuna obtención y generación de flujos de ingresos y ejecución de desembolsos de los recursos presupuestados.
- La coordinación, desarrollo y mantención de sistemas de información que le permitan un adecuado registro y control presupuestario, y movimiento de fondos en lo concerniente a transacciones financieras efectivas, devengadas y comprometidas que permitan satisfacer las necesidades de información de los niveles operativos y de gestión de la empresa.
- Ejecutar la función de control del flujo de fondos con el fin de determinar la disponibilidad presupuestaria en gastos de operación, remuneraciones y fondos especiales para la oportuna ejecución financiera por parte de la empresa.
- Proponer al Vicepresidente Financiero y a casa matriz opciones de inversión en el mercado financiero en períodos cortos, que permitan optimizar la rentabilidad del flujo de caja.
- Elaborar informes sobre la situación financiera de corto plazo de la empresa, a través de estudios financieros derivados de la administración de los flujos y presupuestos de caja.
- Sugerir normas y procedimientos de carácter financiero referidas a la administración de fondos, registros y control presupuestario.

ENTIDAD: FAJOBE S.A.
CARGO: DIRECCION DE TESORERIA.
TIEMPO LABORADO: 2011 - 2013
JEFE INMEDIATO: ALEJANDRO REY PINZON
FUNCIONES:

- Responsable de la elaboración, ejecución y coordinación presupuestaria, con el resto de las unidades de la empresa.
- Responsable de preparar los estados financieros y entregar soporte a todas las unidades, supervisando y manteniendo la normativa contable de la empresa.
- Responsable de la gestión financiera de la empresa, analizando los usos alternativos que se darán a los recursos financieros disponibles.
- Responsable de elaborar los análisis e informes contables y financieros sugiriendo medidas tendientes a optimizar resultados.
- A cargo de establecer y aplicar las políticas generales de recursos humanos de la empresa.
- Responsable de la supervisión de la función de abastecimientos y servicios que terceros proveen a la empresa.
- Cumplir con lo establecido en el Sistema de Gestión Integrado de la empresa.

ENTIDAD: TRANSPORTES LOGISTICOS DEL SUR S.A.S.
CARGO: GERENTE
TIEMPO LABORADO: 2014 - 2016
JEFE INMEDIATO: JUNTA DIRECTIVA
FUNCIONES:

- Funciones administrativas de Planeación, Organización, Mando, Coordinación y Control.
- Administración del capital de trabajo dentro de un equilibrio de los criterios de riesgo y rentabilidad.
- Orientar la estrategia financiera para garantizar la disponibilidad de fuentes de financiación y proporcionar el debido registro de las operaciones como herramientas de control de la gestión de la empresa.
- Evaluar el desempeño de sus subordinados, así como la conjunción de las tareas que ellos realizan a los fines de los objetivos generales de la empresa.
- Determinar la inversión de fondos disponibles que no sean necesarios para las operaciones inmediatas de la Sociedad.

ENTIDAD: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CARGO: COORDINADOR LOGISTICO
TIEMPO LABORADO: ACTUALMENTE
JEFE INMEDIATO: GLADYS CERQUERA (SOCIO)
FUNCIONES:

- Establecer plan de trabajo para la ejecución de los eventos

- Organizar con anticipación a los eventos la logística, aspectos técnicos y todo lo relativo al montaje.
- Dirigir y ordenar el equipo humano en función a distintos perfiles y tareas.
- Coordinar administrativamente las labores que se deben desarrollar
- Controlar el consumo de materia prima
- Atender y toma decisiones en el desarrollo de los eventos
- Socializar previo a la realización de los eventos los planes de emergencia
- Las demás funciones que se requieran y se encuentran directamente relacionadas con el cargo.

ENTIDAD: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CARGO: ADMINISTRADOR
TIEMPO LABORADO: DESDE EL 1 DE FEBRERO DE 2018 A LA ACTUALIDAD

FUNCIONES:

- Dirigir y ordenar un grupo humano en función a distintos perfiles y tareas
- Desarrollar actividades coordinación y comunicación permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.
- Garantizar el cumplimiento legal vigente para restaurantes y cafeterías
- Tomar las medidas necesarias correctivas y preventivas para el funcionamiento adecuado del restaurante
- Verificar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

REFERENCIAS

GLADYS CERQUERA
Gerente
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Teléfono: 320 411 3279
Neiva – Huila

XIMENA POSADA
Gerente
SERPEL – SERVICIOS PETROLEROS
Teléfono: 321 205 0034
Bucaramanga - Santander



JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972

EL RECTOR Y CLAUSTRO DEL COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

A TODOS LOS QUE VIEREN ESTAS LETRAS, SALUD EN EL SEÑOR.

POR EL TENOR DE LAS PRESENTES OS HACEMOS SABER QUE DON John Leonardo Bedoya Cerquera C. C. 7'693.972 de Ubaté UNO DE NUESTROS alumnos, DESPUES DE GRADUARSE BACHILLER EN LETRAS Y FILOSOFIA, HA OIDO, CON LAUDABLE PUNTUALIDAD Y APLICACION DURANTE CINCO AÑOS, LAS LECCIONES DE NUESTRA FACULTAD DE ECONOMIA CON TODA LA EXTENSION QUE PIDEN NUESTRAS TRADICIONES Y LOS DECRETOS DEL GOBIERNO NACIONAL, DANDO MUESTRAS PLENAMENTE SATISFACTORIAS DE SU APROVECHAMIENTO EN LOS EXAMENES ESTABLECIDOS; HA PRESENTADO EXAMENES PREPARATORIOS Y UNA MONOGRAFIA APROBADA POR EL CLAUSTRO, SOBRE LA CUAL VERSO EL EXAMEN FINAL PRIVADO DE GRADO, Y HA PRESTADO EL JURAMENTO SOLEMNE DE RIGOR EN LA SESION PUBLICA DE ESTA FECHA. POR LO CUAL, EN VIRTUD DE NUESTRAS VENERANDAS CONSTITUCIONES Y CONFORME AL ACUERDO No. 02 DE 9 DE NOVIEMBRE DE 1965 DE LA ASOCIACION COLOMBIANA DE UNIVERSIDADES Y A LA RESOLUCION No. 0081 DE 8 DE MAYO DE 1968 DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL, CONFERIMOS EN NOMBRE Y POR AUTORIDAD DEL COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO AL PRECITADO ALUMNO EL CARACTER Y TITULO DE ECONOMISTA CON TODOS LOS DERECHOS, HONORES Y PREEMINENCIAS DE LOS PROFESIONALES Y MAESTROS DE ESTE NUESTRO CLAUSTRO. Y PARA QUE CONSTE, LE EXPEDIMOS LAS PRESENTES LETRAS, FIRMADAS POR EL RECTOR, EL VICERRECTOR, EL DECANO DE LA FACULTAD Y LOS CATEDRATICOS EXAMINADORES, SELLADAS CON EL SELLO MAYOR DEL COLEGIO Y REFRENDADAS POR EL SECRETARIO EN EL AULA MAXIMA DE ESTE COLEGIO MAYOR, EN LA CIUDAD DE BOGOTA A LOS veintisiete DIAS DEL MES DE agosto DEL AÑO DEL SEÑOR DE MIL NOVECIENTOS noventa y siete

EL VICERRECTOR,

EL RECTOR,

EL DECANO DE LA FACULTAD,

EL PRESIDENTE DE TESIS,

EL CATEDRATICO,

EL CATEDRATICO,

EL SECRETARIO,

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL - BOGOTA

DE ONCENAS PARA TITULO PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES Y UNIVERSITARIOS

REGISTRADO AL FOLIO DEL LIBRO DE DIPLOMAS

DE

DE 19

EL MINISTRO

EL SECRETARIO DEL DESPACHO

UNIVERSIDAD DEL ROSARIO
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

FACULTAD DE ECONOMÍA

Por cuanto **John Leonardo Bedoya Cerquera** C.C. Nº 7'695.972 de Neiva
Egresado de la Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario
ha cumplido con todos los requisitos exigidos por este Colegio Mayor, cursando y aprobando el **Programa de Especialización en Finanzas**, le confiere el títul

Especialista en Finanzas

Registrado bajo el Nº 6102 folio 3 libro 8 y refrendado por el Secretario General del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario en la ciudad
Santa Fe de Bogotá, D.C., República de Colombia, a los catorce (14) días del mes de febrero de 2 año dos mil

El Rector

El Vicerrector

El Decano de la Facultad

El Secretario General

El Director de la Especialización

Real Cédula del 31 de Diciembre de 1651 - Resolución 58 del 16 de Septiembre de 1895

Gladys Cerquera de Bedoya
Nit: 36.147.801-6

Neiva, 30 de diciembre de 2023

LA SUSCRITA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CERTIFICA:

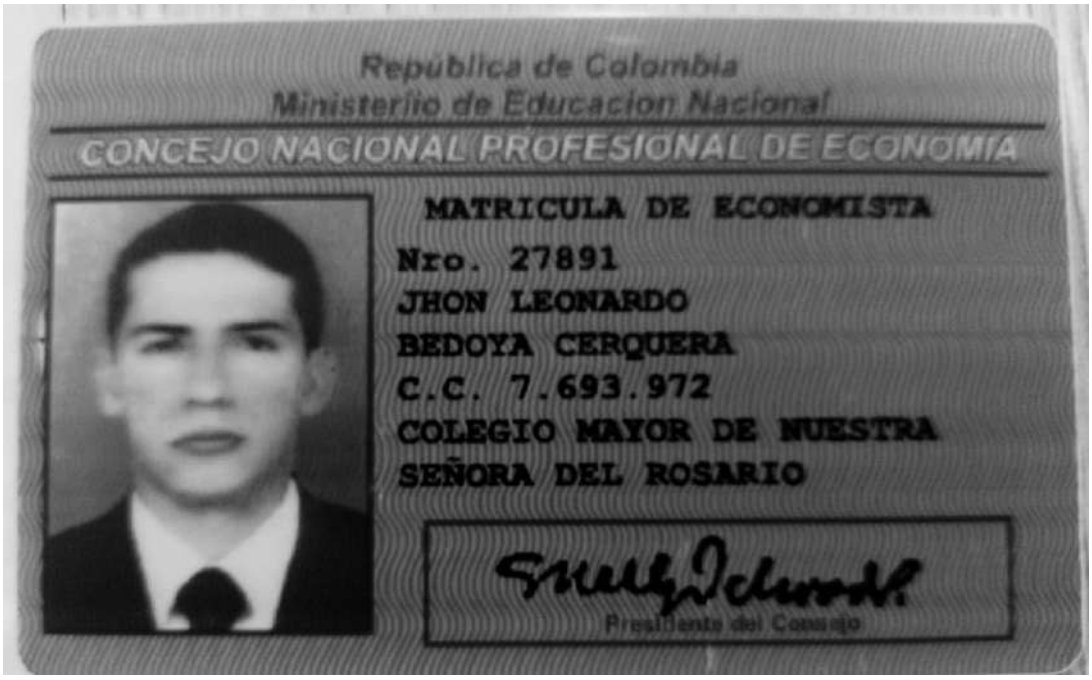
Que el señor JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA identificado con cédula de ciudadanía 7.693.972 presta sus servicios como ADMINISTRADOR DE RESTAURANTE en los contratos ejecutados en el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, cuyo objeto ha sido el suministro de alimentación para aprendices y trabajadores oficiales, desde el 1 de febrero de 2018 hasta la fecha, ejecutando las siguientes funciones:

- Establecer plan de trabajo para la ejecución de las diferentes actividades del restaurante
- Dirigir y ordenar un grupo humano en función a distintos perfiles y tareas.
- Coordinar administrativamente las labores que se deben desarrollar diariamente
- Controlar el consumo de materia prima
- Atender y toma decisiones en el desarrollo de las actividades diarias
- Socializar con el personal a su cargo los planes de emergencia
- Las demás funciones que se requieran y se encuentran directamente relacionadas con el cargo.

Que el señor JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA, ha demostrado actitud, capacidad y dedicación en las labores encomendadas, desempeñándolas a cabalidad en cuanto a su dinamismo, calidad y cumplimiento.

Se expide a solicitud del interesado a los treinta (30) días del mes de diciembre de 2023

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva



República de Colombia
Ministerio de Educacion Nacional
CONCEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMIA

MATRICULA DE ECONOMISTA
Nro. 27891
JHON LEONARDO
BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972
COLEGIO MAYOR DE NUESTRA
SEÑORA DEL ROSARIO

Presidente del Consejo

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional
CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMIA

MATRICULA No. 27891

EL PRESIDENTE Y EL SECRETARIO DEL CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA

CERTIFICAN:



QUE JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
CON C.C. No. 7.693.972 EXPEDIDA EN NEIVA
FUE MATRICULADO COMO ECONOMISTA AL TENOR DE LO ORDENADO
EN LA RESOLUCIÓN No. 27891 FECHA DIC 14/98
QUE EN LO PERTINENTE SE COPIA ASI.:

OTORGAR LA MATRICULA DEFINITIVA A: JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
CON C.C. No. 7.693.972 de NEIVA LIBRETA MILITAR No. 7693972
DISTRITO No. 55 ESP. GRADUADO EN EL COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO PARA EJERCER LA PROFESIÓN DE ECONOMISTA ÚNICAMENTE EN CUENTO SE REFIERE A SU DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA DE ACUERDO A LAS LEYES 41 DE 1989 Y 37 DE 1990 Y EL DECRETO REGLAMENTARIO 2890 DE 1991 EN CONSECUENCIA INSCRIBASE AL SOLICITANTE EN EL LIBRO DE MATRICULAS Y EXPIDASELE EL CORRESPONDIENTE CERTIFICADO UNA VEZ CONSULTADO Y CONFIRMADO POR EL CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA.
SE EXPIDE EN SANTAFE DE BOGOTÁ, D.C. A LOS CATORCE DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO (1998).

EL PRESIDENTE: _____
SILVIA NELLY CORREA DE PATIÑO

EL SECRETARIO: _____
RUBY HELENA VELOSA GARCIA

0008297

CONALPE

CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA
Y LA SECRETARIA GENERAL CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA

Documento de identidad No. 7693972

Se encuentra inscrito (a) como economista, según matrícsula profesional No. **27891** expedida el 14 de Diciembre de 1998 con base en título otorgado por el COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO.

La providencia anterior fue confirmada por el Consejo Nacional Profesional de Economía mediante la resolución No. 27891.

El economista no ha sido sancionado, su matrícula profesional está vigente.

La presente solicitud se expide a solicitud del interesado(a), en la ciudad de Bogotá D.C. el 20 de Febrero de 2024. Es válida por 180 días a partir de la fecha.

JENNY PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS
Secretaria General

El presente es un documento público expedido electrónicamente.
Para garantizar la validez escanear el código QR.

minerva 10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1053

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

OP 54040

Fecha: D 08 M 04 A 2025

Empleo o cargo al que aspira:

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT.

Apellido(s) del aspirante: Suaza Trujillo

Nombre(s) del aspirante: Nancy Alejandra

Fecha de nacimiento: D 13 M 06 A 1986

Lugar de nacimiento: Campoalegre (H)

Dirección domicilio / Barrio: Cll 20 # 12 - 69 B/ Mararay

Ciudad: campoalegre (H)

Teléfono:

N°. Celular: 3115541598

Correo electrónico: nasuaza986@gmail.com

Nacionalidad: colombiana

FOTOGRAFÍA RECIENTE Tamaño 3 x 4 cm

Profesión, ocupación u oficio:

(*) Estado civil: Unión libre

Años de experiencia laboral:

DOCUMENTACIÓN

(**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X] No. 1.079.192. 868

Extranjería: [ ] Expedida en:

(**) Libreta militar No.

Distrito No.

Primera clase: [ ]

Segunda clase: [ ]

Tarjeta profesional No.

¿Tiene vehículo? Sí [ ] No [X]

Licencia de conducción No.

Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [ ] No [ ]

¿En qué empresa?

Empleado [ ] Independiente [ ]

Tipo de contrato

¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]

¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]

Fecha D M A

¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [X]

Nombre

Dependencia

¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [X]

Nombre

Dependencia

¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?

¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [ ] No [ ]

Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X]

Nombre del arrendador: José Heder Camargo

Teléfono

¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 10 Años.

¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [X]

Describalo e indique su valor mensual

¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 800.000 =

¿Por qué conceptos? Alimentación, Arriendo, Servicios y otros.

¿Cuánto es su aspiración salarial? $ A Signado.

¿Cuál es su principal afición?

¿Practica algún deporte? Sí [ ] No [ ] ¿Cuál(es)?

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros? Sí [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

REV. 05-2019

17984086

7 702124 007813 7

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o): Carlos Enrique Carvajal	Profesión, ocupación u oficio: Oficios Varios	Empresa donde trabaja: Molino San Isidro.	
Cargo actual: Oficios Varios	Dirección:	Teléfono:	Ciudad: Campoalegre
No. de personas que dependen económicamente de usted: 3	Parentesco: Madre. e hijos	Edades: 57, 19, 13.	
Nombre(s) padre(s): Alejandro Lozada	Profesión, ocupación u oficio: Celador.		Teléfono(s): 3144875677
Luzdory Trujillo Walles	Ama de casa		3118497095
Nombre(s) hermano(s): Alejandro Lozada Trujillo	Profesión, ocupación u oficio: Ingeniero Industrial		Teléfono(s): 3128695239
Indira Tatianas. Trujillo	Ama de casa		3229259704

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	1.995	5		C.E. Alonfoso Lopez	Campoalegre
Bachillerato Académico [X] Técnico [ ] Comercial [ ] Otro [ ]	2.024	6		Fundación Educar	Cali.
Educación Superior Técnico [ ]					
Tecnológico [Y]	2024		Auxiliar farmacéutico	Fundación Educar.	Cali
Profesional [ ]					
Posgrados					

	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución
Otros: cursos, diplomados, seminarios.			
Otros: cursos, diplomados, seminarios.			

¿Cursa estudios actualmente?	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa
Sí [ ] No [X]			

Nombre de la institución: | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] Fin de semana [ ] A distancia [ ]

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de domino **R-Regular** (50 a 60%) **B-Bueno** (61 a 80%) **MB-Muy Bueno** (81 a 100%)

Sistemas Sí [ ] No [ ]	1.	R B MB	3.	R B MB
¿Qué programas maneja?	2.	R B MB	4.	R B MB

Idiomas		Escucha	Lectura	Escritura	Habla
Sí [ ] No [ ]	1.	R B MB	R B MB	R B MB	R B MB
¿Qué idioma(s) conoce?	2.	R B MB	R B MB	R B MB	R B MB

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE LA ULTIMA PÁGINA DE NOTAS ADICIONALES. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERA CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Restaurante Mi Tia.		Campoalegre	

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Auxiliar de Cocina		D 4 M 02 A 23	D 13 M 08 A 24	$ 900000	$1'000.000

Funciones realizadas: Oficios Varios

Nombre de su jefe inmediato: Edelmira Arevo | Cargo: Jefe.

Logros obtenidos:

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuánto tiempo? Fijo [ ] | Contrato directo con la empresa [ ] Otro [ ] ¿Cuál? Contrato por medio de agencia [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [X] 1/2 Tiempo [ ] Por horas [ ] | Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro: Voluntario

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato | Cargo

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ — Contrato directo con la empresa ☐ — Contrato por medio de agencia ☐ — Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ — Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato | Cargo

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ — Contrato directo con la empresa ☐ — Contrato por medio de agencia ☐ — Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ — Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores			
1. Nombre: Francia Helena Serrano	Ocupación: Ama de casa	Dirección: Campoalegre	Teléfono: 3222641445
2. Nombre: Norma Carvajal	Ocupación: independiente	Dirección: Campoalegre	Teléfono: 3214522279
Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente			
1. Nombre: Danny Alejandra Carvajal	Ocupación: Estudiante	Dirección: Campoalegre	Teléfono: 3112845815
2. Nombre: Carlos Carvajal	Ocupación: Oficios Varios	Dirección: Campoalegre	Teléfono: 3214883456

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. X (Marque con una X)

Nota importante

Favor no llamar por teléfono ni acudir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

Nancy Alejandra Soria
C.C 1.079.182.868 Cqte

minerva

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.079.172.868

SUAZA TRUJILLO
APELLIDOS

NANCY ALEJANDRA
NOMBRES

Nancy Alejandra Suaza T.
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 13-JUN-1986
CAMPOALEGRE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.48 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

28-JUN-2004 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1902200-50130442-F-1079172868-20041021 02877 04295A 02 148277640

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

Que NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO identificada con cédula de ciudadanía 1.079.172.868 de Neiva laboró en nuestra Fundación como AUXILIAR DE COCINA desde el 1 de junio de 2024 hasta el 31 de marzo de 2025, prestando sus servicios en la ejecución del contrato con el SENA Centro de Formación Agroindustrial de Campoalegre.

Que durante el periodo laborado la señora Nancy desempeñó sus funciones con compromiso y responsabilidad en las labores encomendadas.

Atentamente,



JORGE MAURICIO GAITÁN CÓRDOBA
C.C. 7.707.965 de Neiva (H)
R.L. FUNDACIÓN SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Nit. 900.248.357-4
Teléfono 3143785715
Correo electrónico: contratacion@fundamigos.org

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO



Datos Personales

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	80.115.450
FECHA DE NACIMIENTO	12 de abril de 1982
LUGAR DE NACIMIENTO	Campoalegre, Huila
ESTADO CIVIL	Soltero
CIUDAD	Campoalegre
DIRECCIÓN	Carrera 12 No. 27-14
TELÉFONO	3202178850
E-MAIL	goyo1982@gmail.com

Perfil Profesional

Operario con amplia experiencia en labores de apoyo culinario, administración de cocina, jefe de cocina y demás actividades requeridas en un restaurante.

Me presento con gran entusiasmo a su empresa para formar parte del cumplimiento de metas planteadas en su misión.

Experiencia Laboral

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Auxiliar de Cocina
1 de Marzo de 2020 al 30 de junio de 2020
1 de Marzo de 2021 al 31 de diciembre de 2021

José Gregorio Trujillo S.
JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
cc. 80.115.450 Bogotá


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 80.115.450
TRUJILLO SERRANO
APELLIDOS
JOSE GREGORIO
NOMBRES
FIRMA


INDICE DERECHO
FECHA DE NACIMIENTO 12-ABR-1982
CAMPOALEGRE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70
ESTATURA
B+
G.S. RH
M
SEXO
11-MAY-2000 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA
A-1500150-00980098-M-0080115450-20180219
0059556595A 1
9903409202

No. 006

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO con cédula de ciudadanía No. 80.115.450, expedida en Bogotá D.C., prestó sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE ASEO desde el 1 de marzo al 30 de junio de 2020 y del 1 de marzo al 31 de diciembre de 2021; fecha en que se dio por terminado el contrato por mutuo acuerdo.

La presente certificación se expide a los doce (12) días del mes enero de dos mil veintidós (2022)

Atentamente,

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

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	Ildefonso Esquivel Ordoñez
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	83.117.139 Santa María, Huila
FECHA DE NACIMIENTO	17 de Agosto de 1981
LUGAR DE NACIMIENTO	Santa Maria, Huila
ESTADO CIVIL	Unión Libre
CIUDAD	Neiva- Huila
DIRECCIÓN	Calle 1 bis A No 28 B 89 Peñón redondo
TELÉFONO	3507240466
E-MAIL	esquivelalfonso24@gmail.com

Perfil Profesional

Persona seria, responsable y con muchas ganas de trabajar, aprender y de aportar mis conocimientos en el área, con don de gentes y comunicativo.
Aportando experiencia como trabajo de cara al arte culinario. Sin problemas para pasar tiempo fuera del hogar.

Estudios

Estudios Primarios:

Escuela: I.E SANTA JUANA DE ARCO

Dirección: Santa Maria, Huila
1988- 1194

Estudios Secundarios:

Colegio: I.E SANTA JUANA DE ARCO

Dirección: Santa Maria, Huila
1995 -1999

Experiencia Laboral

Gladys Cérquera

Cargo: Auxiliar de cocina

Funciones: Cocinero, atención al público.

Jefe Inmediato: Gladys Cérquera

Teléfono: 3133685429

Referencias Familiares

Alicia Guzman

La Vaca Fun

Jefe de cocina

3502777737

Yesica Guzman

Auxiliar de enfermería

Medilaser

3112529965

Referencias Personales

Jesus David Puentes Tique

Auxiliar de sistemas

Offitec Colombia

3153048676

Édison Cruz

Independiente

3046441215

ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL

C.C. 83.117

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 83.117.139
ORDOÑEZ ESQUIVEL

APELLIDOS
ILDEFONSO

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-AGO-1981
SANTA MARIA
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

07-SEP-1999 SANTA MARIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1900100-00534445-M-0083117139-20140109 0036476649A 2 7132669550

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT 36147801-6

LA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL, identificado con cedula de ciudadanía No. 83.117.139 desempeñó el cargo como AUXILIAR DE COCINA, encargado del alistamiento preliminar de los alimentos crudos para diferentes áreas de la cocina, durante los periodos del 06 de Febrero de 2014 al 16 de Diciembre de 2014, y del 04 de Abril de 2015 al 15 de Diciembre de 2015, desempeñándose con un alto sentido de responsabilidad, cumplimiento y manejo de buenas relaciones interpersonales.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

Dado en Neiva a los 16 días del mes de Diciembre de 2015.

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CARRERA 48 No. 6-159 NEIVA
CELULAR 3183728741

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT 36147801-6

LA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL, identificado con cedula de ciudadanía No. 83.117.139 desempeñó el cargo como AUXILIAR DE COCINA, encargado del alistamiento preliminar de los alimentos crudos para diferentes áreas de la cocina, desde el 05 de Febrero de 2018 al 15 de Diciembre de 2018, desempeñándose con un alto sentido de responsabilidad, cumplimiento y manejo de buenas relaciones interpersonales.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

Dado en Neiva a los 20 días del mes de Diciembre de 2018.

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CARRERA 48 No. 6-159 NEIVA
CELULAR 3183728741

HOJA DE VIDA



CONTACTO

3176210107

trujilloserranofrancylorena@gmail.com

cra 13 # 20-03

Barrio mararay

Campoalegre huila

HABILIDADES

- Trabajo en equipo
- Comunicación capacidad de adaptación
- Comunicación
- Creatividad
- Liderazgo
- Innovación

NOMBRES Y APELLIDOS

Francy lorena Trujillo serrano

PERFIL

soy una persona organizada que cumple con las labores requerimientos que se le exigen, capaz de liderar y solucionar situaciones rápidamente. Poseo valores como la responsabilidad, honestidad, sinceridad y ante todo el respecto y la comunicación, cumplidora de mis deberes y obligaciones.

FORMACION ACADEMICA

primaria - Bogotá 1997

EXPERIENCIA LABORAL

RESTAURANTE LA CAZONA SAZONA

Bogotá **-** 2014 al 2017

Jefe inmediato: jhon Jader castellanos

Celular: 3224112732

ICBF REGIONAL HUILA

Neiva **-** 2022 al 2024

Jefe inmediato: Gladis cerquera

Celular: 3204113279

SENA CENTRO LA ANGOSTURA

Campoalegre – 2024

Jefe inmediato: jhon bedoya

Celular: 3134031809

Francy lorena Trujillo serrano

Cc 1.083.838.326

Celular 3176210107

REFERENCIA PERSONAL

Yeimy Paola medina

Aux terapéutica

3166635594

Melquinsedec Méndez

Conductor

3209073859

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

No. 042

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que **FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO,** con cédula de ciudadania No.1.083.838.326, expedida en Hobo, prestó sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE COCINA desde el 11 de julio de 2022 al 30 de abril de 2023 y desde el 1 de febrero al 31 de marzo de 2024, en la ejecución de los siguientes proyectos:

NUMERO CONTRATO:	41001292022
CONTRATANTE:	ICBF REGIONAL HUILA
OBJETO DEL CONTRATO:	CONTRATAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF SEDE REGIONAL HUILA Y SUS CENTROS ZONALES NEIVA Y LA GAITANA, CONFORME LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS POR LA ENTIDAD
NUMERO CONTRATO:	CO1.PCCNTR.4334306
CONTRATANTE:	SENA CEFA HUILA
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL" DEL SENA REGIONAL HUILA.

Que la señora Francy Lorena, demostró actitud, capacidad y dedicación en las labores encomendadas, desempeñándolas a cabalidad en cuanto a su dinamismo, calidad y cumplimiento

La presente certificación se expide a los veintitrés (23) dias del mes de enero de dos mil veinticinco (2025)

Atentamente,

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

Datos del ciudadano

Señor(a) FRANCYLORENATRUJILLOSERRANO identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1083838326.

El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: jueves, febrero 06, 2025 - Hora de consulta: 16:57:10

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las providencias ejecutoriadas por el término de la sanción impuesta, asi como las inhabilidades impuestas por la autoridad competente y las automáticas que ordena la Constitución Política y la Ley en Colombia.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en el certificado ordinario, más las inhabilidades intemporales previstas en la Ley para algunos cargos de la administración pública, tales como los de eleccion popular.

DATOS PERSONALES, si los Nombres que aparecen en la consulta del certificado son inexactos, por favor de clic aqui para realizar la actualización según los datos de la REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL, si luego de este paso los datos siguen erróneos por favor diríjase a la Registraduría más cercana. Mayor información en http://www.registraduria.gov.co/

Para ver este documento necesita Acrobat Reader. Si no lo tiene, haga clic aquí para descargarlo gratis.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 04:58:45 PM horas del 06/02/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1083838326**
Apellidos y Nombres: **TRUJILLO SERRANO FRANCY LORENA**

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.

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	CC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1083838326
NOMBRES	FRANCY LORENA
APELLIDOS	TRUJILLO SERRANO
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	HUILA
MUNICIPIO	CAMPOALEGRE

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA
ACTIVO	NUEVA EPS S.A.	CONTRIBUTIVO	01/11/2024

Fecha de Impresión:	02/06/2025 17:02:10	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Fecha	Empleo o cargo en el que está interesado	Código cargo
D 08 | M 04 | A 2025		

I. INFORMACIÓN GENERAL (*) Respuesta opcional



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Giraldo Torrez	Jenny Beatriz
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Vereda la vega Campoalegre	Neiva Huila
Teléfono	**No. Celular**
3028392657	3028392657
Correo electrónico	**Nacionalidad**
jennygiraldoo250@gmail.com	Colombiana

Profesión, ocupación u oficio	(*) Estado civil	Años de experiencia laboral
Auxiliar de cocina	casada	20 años

DOCUMENTACIÓN (**) Respuesta opcional

Cédula de ciudadanía: [X] Extranjería: [ ]	Nº 1079172354 Expedida en: 4 marzo2004	(**) Libreta militar Nº Distrito Nº	Primera clase: [ ] Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional Nº	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [ ]	Licencia de conducción Nº	Categoría

II. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [X] No [ ]	¿En qué empresa? Sena la Angostura	Empleado [X] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [X] No [ ]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha D 7 | M 02 | A 2022	¿Lo recomienda alguien de esta empresa? Si [ ] No [X] Nombre Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿En qué ciudad o población ha vivido la mayor parte de su vida? Campoalegre	¿En qué ciudades o regiones del país ha trabajado? campoalegre	¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [X] No [ ]	
Vive en casa: ¿Familiar? [X] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [ ]	Nombre del arrendador	Teléfono	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [ ]	Descríbalo e indique su valor mensual	¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $	
¿Por qué conceptos?		¿Cuánto es su aspiración salarial? $	
¿Cuál(es) es(son) su(s) principal(es) afición(es)?	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?		
¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades deportivas, culturales, sociales, etc.? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?			
¿Pertenece a algún tipo de asociación comunitaria, deportiva, cultural, etc.? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?			

OBJETIVO Mencione brevemente que expectativas tiene a nivel laboral, educativo y personal e indique como planea hacerlas realidad.

© LIBRE Permitida toda reproducción, publicación, modificación. Todo sin fines lucrativos.

III. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Willer Tovar Alvarado	campesino	campo	
Cargo actual	**Dirección**	**Teléfono**	**Ciudad**
regador	Vereda la Vega campoalegre	3184795786	Neiva Huila
Nº de personas que dependen económicamente del solicitante 5	**Parentesco** esposo e hijos	**Edades** 49,19,18,14	
Nombre(s) padre(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**	
Martha Amparo Torrez,	oficios varios		
Edison Giraldo	oficios varios		
Nombre(s) hermano(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**	
Luz Adriana Giraldo Torrez	trabajo independiente		
Jonathan Alexander Giraldo Torrez	oficios varios		

IV. EDUCACION Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACION	AÑOS CURSADOS	TITULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCION	CIUDAD
Primaria	5	5	Basica primaria	Institucion Educativa Ecopetrol	Campoalegre
Bachillerato — Clásico [X] Técnico [ ] Comercial [ ] Otro [ ]	11	11		Institucion Educativa Ecopetrol	Campoalegre
Educación Superior — Técnico [ ]					
Tecnológico [ ]					
Profesional [ ]					
Postgrados					

Otros: cursos, diplomados, seminarios	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución

¿Cursa estudios actualmente? Si [ ] No [X]	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa

Nombre de la institución	Horario	Diurno [ ]	Fin de semana [ ]
		Nocturno [ ]	A distancia [ ]

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio R - Regular, B - Bien, MB - Muy Bien

Sistemas Si [ ] No [X] ¿Programa(s) que maneja?											
	1.	R	B	MB	3.	R	B	MB			
	2.	R	B	MB	4.	R	B	MB			

Idiomas Si [ ] No [X] ¿Qué idioma(s) conoce?		Lectura			Escritura			Hablado		
	1.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB
	2.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

V. TRAYECTORIA POR EMPRESAS

MARQUE CON UNA EQUIS (X) EN QUE CLASE DE EMPRESA(S) HA TRABAJADO Y EN QUE AREA(S) DE ESTA(S) EMPRESA(S) SE HA DESEMPEÑADO

EMPRESAS POR ACTIVIDADES ECONOMICAS (*)

AGRICULTURA		Metalurgia		FINANCIERO	
GANADERIA / AVICULTURA		Maquinaria		INMOBILIARIO	
MINERIA		Automotores		INFORMATICO	
HIDROCARBUROS		Muebles		SALUD	
INDUSTRIA		Reciclaje		EDUCACION	
Alimentos y Bebidas		OTROS (¿Cuáles?)		SEGUROS	
Tabaco				TURISMO / RECREACION	
Textiles y Confecciones				OTROS SERVICIOS	
Cuero y Calzado		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		Asesorías Profesionales	
Papel y Cartón		CONSTRUCCION		Servicios Temporales	
Editorial y Artes Gráficas		COMERCIO		Seguridad Vigilancia	
Químico y Farmacéutico		HOTELES Y RESTAURANTES		OTROS SECTORES	
Caucho y Plástico		TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO			
Vidrio, Cerámica y Cemento		COMUNICACIONES			

AREA DE LA EMPRESA

Administración		Personal	
Auditoría		Sistemas	
Bodega		Tesorería	
Compras		OTRAS (¿Cuáles?)	
Contabilidad			
Costos			
Crédito y Cobranzas			
Diseño			
Finanzas			
Gerencia General			
Impuestos			
Mercadeo			
Producción			
Publicidad			

(*) Resumen Clasificación Industrial Actividades Económicas

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ULTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ULTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MAS DETALLES UTILICE UNA HOJA POR SEPARADO. ESTOS DATOS SERAN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERA CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
Restsurante el buen sabor	Campoalegre	

Cargo	Nombre de su jefe inmediato	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
Auxiliar de cocina	Bersabe Rodriguez	D 16 M 02 A 2019	D 3 M 04 A 2021

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
1 año y 4 meses	$ 400.000	$ 400.000	Auxiliar de cocina

Funciones realizadas

oficios varios

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuanto tiempo? Fijo 1 año [X] — Contrato directo con la empresa [ ] — Contrato por medio de agencia [ ] — Otro [ ] ¿Cuál? [X]

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] ½ Tiempo [ ] Por horas [ ] **Jornada:** Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro

termino de contrato

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
		D M A	D M A

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$	$	

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuanto tiempo? Fijo [ ] — Contrato directo con la empresa [ ] — Contrato por medio de agencia [ ] — Otro [ ] ¿Cuál? [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] ½ Tiempo [ ] Por horas [ ] **Jornada:** Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
		D M A	D M A

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$	$	

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuanto tiempo? Fijo [ ] — Contrato directo con la empresa [ ] — Contrato por medio de agencia [ ] — Otro [ ] ¿Cuál? [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] ½ Tiempo [ ] Por horas [ ] **Jornada:** Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL (Relacione las entidades a las que actualmente esta afiliado)

¿Entidad promotora de salud (EPS)? Si [X] No [ ] — Fecha de afiliación — Cotizante [ ] Beneficiario [ ]

¿Cuál? EPS Sanitas [X]

¿Fondo de pensiones? Si [ ] No

¿Cuál?

Fecha de afiliación:

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores				
1.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
2.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente				
3.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

1.-

2.-

3.-

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. ☐ Marque con una X

¡Importante!

Este es un formato de distribución GRATUITA, puede buscarlo en la Web, puede imprimir ó enviar este formato por correo electrónico sin restricciones.

Nota importante

Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, cerifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mi, en el presente formato son veraces.

Firma del solicitante



VII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

NOMBRE DEL ENTREVISTADOR	ENTREVISTA	C.C.	OBSERVACIONES DEL ASPIRANTE Asistió a Entrevista	Hora de Llegada
1.-				
2.-				

ALGUNOS ASPECTOS IMPORTANTES PARA EL CARGO, R - Regular, B - Bien, MB - Muy Bien

Aspectos	Primer Entrevistador			Segundo Entrevistador			Aspectos	Primer Entrevistador			Segundo Entrevistador			Otros aspectos
Puntualidad	R	B	MB	R	B	MB	Desempeño en cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Presentación	R	B	MB	R	B	MB	Aceptables motivos de retiro de cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Aspectos de vigor y salud	R	B	MB	R	B	MB	Se ajusta al perfil	R	B	MB	R	B	MB	
Facilidad de expresión	R	B	MB	R	B	MB		R	B	MB	R	B	MB	

CONCLUSIONES DE LA ENTREVISTA

Primer entrevistador

Segundo entrevistador

Candidato seleccionado definitivamante	Si	No	Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente	Si	No	Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador ☐	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.079.172.354
NUMERO

GIRALDO TORRES
APELLIDOS

JENNY BEATRIZ
NOMBRES

Jenny Beatriz Giraldo
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 25-ENE-1985
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

04-MAR-2004 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1902200-50129571-F-1079172354-20040916 0005104280O 02 148272950

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

Que JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES identificada con cédula de ciudadanía 1.079.172.354 de Neiva laboró en nuestra Fundación como AUXILIAR DE COCINA desde el 1 de abril de 2024 hasta el 31 de marzo de 2025, prestando sus servicios en la ejecución del contrato con el SENA Centro de Formación Agroindustrial de Campoalegre.

Que durante el periodo laborado la señora Giraldo Torres desempeñó sus funciones con compromiso y responsabilidad en las labores encomendadas.

Atentamente,



JORGE MAURICIO GAITÁN CÓRDOBA
C.C. 7.707.965 de Neiva (H)
R.L. FUNDACIÓN SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Nit. 900.248.357-4
Teléfono 3143785715
Correo electrónico: contratacion@fundamigos.org

No. 015

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que la señora **JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES** , identificada con cédula de ciudadanía **1.079.172.354**, prestó sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE COCINA desde el 1 de enero de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2022, con un contrato a término fijo,.

La presente certificación se expide a solicitud de la interesada a los veinticuatro (24) días del mes de octubre de dos mil veintitrés (2023)

Atentamente,

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

ANGELA CONSTANZA GUERRERO



Datos Personales

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	**36.306.285**
FECHA DE NACIMIENTO	25 de junio de 1981
LUGAR DE NACIMIENTO	Valencia, Córdoba
ESTADO CIVIL	Soltera
CIUDAD	Neiva
DIRECCIÓN	Carrera 55 11-49 Reserva de la Sierra
TELÉFONO	3148320571
E-MAIL	angelaguerrero.aragones@gmail.com

Perfil Profesional

Cheff con amplia experiencia en labores de alta cocina, administración de cocinas y restaurantes, manejo de personal y demás actividades requeridas en un restaurante.

Experiencia Laboral

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Cheff
2 de junio de 2023 al 30 de marzo de 2024

FUNDACION SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Cheff
1 de abril de 2024 al 31 de marzo de 2025



ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES
CC. 36.306.285 de Neiva


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 36.306.285
GUERRERO ARAGONES
APELLIDOS
ANGELA CONSTANSA
NOMBRES
FIRMA
Escaneado con CamScanner
FECHA DE NACIMIENTO 25-JUN-1981
VALENCIA
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.61
ESTATURA
A+
G.S. RH
F
SEXO
29-NOV-1999 NEIVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
NDICE DERECHO
A-1500150-00895002-F-0036300285-20170408
0054852493A 1
1394383440
Escaneado con CamScanner

No. 008

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que **ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES** identificada con cédula de ciudadanía 36.306.285 prestó sus servicios como **AUXILIAR DE COCINA Y RESTAURANTE** desde el 2 de junio de 2023 al 30 de marzo de 2024, en la ejecución del siguiente contrato:

NUMERO CONTRATO:	CO1.PCCNTR.5077132
CONTRATANTE:	SENA CEFA HUILA
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL" DEL SENA REGIONAL HUILA.

Atentamente,

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

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

Que ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES identificada con cédula de ciudadanía 36.306.285 de Neiva laboró en nuestra Fundación como AUXILIAR DE RESTAURANTE desde el 1 de mayo de 2024 hasta el 31 de marzo de 2025, prestando sus servicios en la ejecución del contrato con el SENA Centro de Formación Agroindustrial de Campoalegre.

Que durante el periodo laborado la señora Guerrero desempeñó sus funciones con mucho compromiso y responsabilidad en las labores encomendadas.

Atentamente,

JORGE MAURICIO GAITÁN CÓRDOBA
C.C. 7.707.965 de Neiva (H)
R.L. FUNDACIÓN SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Nit. 900.248.357-4
Teléfono 3143785715
Correo electrónico: contratacion@fundamigos.org

minerva 10-03

LA ORIGINAL

SIEMPRE AL DIA!®

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible o en computador

Fecha D M A	Empleo o cargo en el que está interesado	Código cargo
	Auxiliar de Cocina	

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Trujillo Serrano	Yaria Jurleth
Lugar y fecha de nacimiento	
Campoalegre (H) 18-05-84	
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Kra 12 # 27-14	Campoalegre
Teléfono	**No. Celular**
	320 217 8850
Correo electrónico	**Nacionalidad**
	Colombiana
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil** / **Años de experiencia laboral**
Auxiliar de Cocina	Soltera

DOCUMENTACIÓN

(**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X] No. 1079 175951	(**) Libreta militar No.	Primera clase: [ ]	
Extranjería: [ ] Expedida en:	Distrito No.	Segunda clase: [ ]	
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Si [X] No [ ]	Licencia de conducción No. 41132000 - B227958-4	Categoría A2

II. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [ ] No [X]	¿En qué empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha D M A	¿Lo recomienda alguien de esta empresa? Si [ ] No [ ] Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿En qué ciudad o población ha vivido la mayor parte de su vida? Campoalegre (H)	¿En qué ciudades o regiones del país ha trabajado? Bogotá	¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [ ] No [ ]	
Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X]	Nombre del arrendador Rubi Gutierrez	Teléfono 310 7833821	¿Hace cuanto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [X]	Descríbalo e indique su valor mensual	¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ Varios	
¿Por qué conceptos?		¿Cuanto es su aspiracion salarial? $ Asignado	
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [ ] ¿Cuál(es)?		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades deportivas, culturales, sociales, etc.?
Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

¿Pertenece a algún tipo de asociación comunitaria, deportiva, cultural, etc.?
Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

OBJETIVO Mencione brevemente qué expectativas tiene a nivel laboral, educativo y personal e indique cómo planea hacerlas realidad.

86729239

7 702124 007813 <

III. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependan económicamente del solicitante	Parentesco	Edades
3	Madre e hijos	51 - 12 - 3 años

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Henry Trujillo	Guarda de Seguridad	3195721173
Fronia Helene Serrano	Ama de casa	322 264 1495

Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
José Gregorio Trujillo	Jefe de cocina	3196880028
Diana Fernanda Trujillo	Tecnico en Seguridad Social	311 654 4737

IV. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	1996	5		C.E. Los libertadores	Bogotá
Bachillerato Clásico / Técnico					
Comercial / Otro					
Educación Superior Técnico					
Tecnológico					
Profesional					
Posgrados					

Otros: cursos, diplomados, seminarios.	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución

¿Cursa estudios actualmente?	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa
Si [ ] No [X]			

Nombre de la institución

Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] Fin de semana [ ] A distancia [ ]

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio **R** - Regular, **B** - Bien, **MB** - Muy Bien

Sistemas Si [ ] No [ ]

¿Qué programas maneja?

1.	R	B	MB	3.	R	B	MB
2.	R	B	MB	4.	R	B	MB

Idiomas Si [ ] No [ ]

¿Qué idioma(s) conoce?

	Lectura			Escritura			Habla		
1.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB
2.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

V. TRAYECTORIA POR EMPRESAS

MARQUE CON UNA EQUIS (X) EN QUÉ CLASE DE EMPRESA(S) HA TRABAJADO Y EN QUÉ ÁREA(S) DE ESTA(S) EMPRESA(S) SE HA DESEMPEÑADO

EMPRESAS POR ACTIVIDADES ECONÓMICAS (*)

AGRICULTURA [ ]	Metalurgia [ ]	FINANCIERO [ ]	
GANADERÍA / AVICULTURA [ ]	Maquinaria [ ]	INMOBILIARIO [ ]	
MINERÍA [ ]	Automotores [ ]	INFORMÁTICO [ ]	
HIDROCARBUROS [ ]	Muebles [ ]	SALUD [ ]	
INDUSTRIA [ ]	Reciclaje [ ]	EDUCACIÓN [ ]	
Alimentos y Bebidas [ ]	OTROS (¿Cuáles?) [ ]	SEGUROS [ ]	
Tabaco [ ]		TURISMO / RECREACIÓN [ ]	
Textiles y Confecciones [ ]		OTROS SERVICIOS [ ]	
Cuero y Calzado [ ]	ELECTRICIDAD / GAS / AGUA [ ]	Asesorías Profesionales [ ]	
Papel y Cartón [ ]	CONSTRUCCION [ ]	Servicios Temporales [ ]	
Editorial y Artes Gráficas [ ]	COMERCIO [ ]	Seguridad Vigilancia [ ]	
Químico y Farmacéutico [ ]	HOTELES Y RESTAURANTES [ ]	OTROS SECTORES [ ]	
Caucho y Plástico [ ]	TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO [ ]		
Vidrio, Cerámica y Cemento [ ]	COMUNICACIONES [ ]		

ÁREA DE LA EMPRESA

Administración [ ]	Personal [ ]		
Auditoría [ ]	Sistemas [ ]		
Bodega [ ]	Tesorería [ ]		
Compras [ ]	OTRAS (¿Cuáles?) [ ]		
Contabilidad [ ]			
Costos [ ]			
Crédito y Cobranzas [ ]			
Diseño [ ]			
Finanzas [ ]			
Gerencia General [ ]			
Impuestos [ ]			
Mercadeo [ ]			
Producción [ ]			
Publicidad [ ]			

(*) Resumen Clasificación Industrial Actividades Económicas para Colombia DANE.

Si desea diligenciar este formato en computador, baje GRATIS en www.formasmiaserva.com el aplicativo, e imprímalo desprendiendo las hojas por esta perforación

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE UNA HOJA POR SEPARADO. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
Comelona de la negra	Calle 26 # 9-15	3226909909

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
Sary Cruz	Duena y Jefe	D 22 M 06 A 2018	D 15 M 12 A 2018

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$ 820.000	$ 820.000	Auxiliar de cocina

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro: Voluntario

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)
Gladys Cerquera		3103728741

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
Gladys Cerquera		D 03 M 01 A 2018	D 30 M 04 A 2018

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$ minimo	$ minimo	Auxiliar Cocina

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro: Voluntario

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)
Restaurante casa la sazona	Bogotá	3209221711

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
Cindy Vanessa Cordoba	Jefe inmediato	D 30 M 06 A 2017	D 30 M 12 A 2017

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$ Basico	$ Basico	Auxiliar cocina

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL (Relacione las entidades a las que actualmente está afiliado)

¿Entidad promotora de salud (EPS)? Si ☐ No ☐	¿Fondo de pensiones? Si ☐ No ☐	¿Fondo de cesantías? Si ☐ No ☐
¿Cuál?	¿Cuál?	¿Cuál?
Fecha de afiliación: Cotizante ☐ Beneficiario ☐	Fecha de afiliación:	Fecha de afiliación:

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
Hector Fabio Hime	Independiente	Calle 21 # 7-45	310 643 1788
Nidia Zoraida Vanegas	Operaria	Bogotá	316 490 69 74

Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente

Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
Franie Helene Serrano	Ama de casa	Km 12 # 27-14	322 264 1485

Observaciones (Espacio exclusivo para el empleador)

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. [X] Marque con una X

Baje gratis el archivo para diligenciar e imprimir esta hoja de vida en www.formasminerva.com

Ingrese su Hoja de Vida en: ALIADOLABORAL.COM www.aliadolaboral.com

Nota importante

No es necesario llamar por teléfono ni acudir a preguntar por el estado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mi, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

María Yusleth Trujillo
cc. 1079175451

VIII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

NOMBRE DEL ENTREVISTADOR	ENTREVISTA		OBSERVACIONES DEL ASPIRANTE		
	Día	Hora	Asistió a entrevista Sí	Asistió a entrevista No	Hora de Llegada

ALGUNOS ASPECTOS IMPORTANTES PARA EL CARGO, R - Regular, B - Bien, MB - Muy Bien

Aspectos	Primer Entrevistador R	Primer Entrevistador B	Primer Entrevistador MB	Segundo Entrevistador R	Segundo Entrevistador B	Segundo Entrevistador MB	Aspectos	Primer Entrevistador R	Primer Entrevistador B	Primer Entrevistador MB	Segundo Entrevistador R	Segundo Entrevistador B	Segundo Entrevistador MB	Otros aspectos
Personalidad	R	B	MB	R	B	MB	Desempeño en cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Presentación	R	B	MB	R	B	MB	Aceptables motivos de retiro de cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Nivel de lenguaje verbal	R	B	MB	R	B	MB	Se ajusta al perfil	R	B	MB	R	B	MB	
Nivel de comprensión	R	B	MB	R	B	MB		R	B	MB	R	B	MB	

CONCLUSIONES DE LA ENTREVISTA

Del entrevistador

Del entrevistador

El solicitante seleccionado definitivamente Sí [ ] No [ ]		Contratese a partir del	Sueldo $
El solicitante elegible próximamente Sí [ ] No [ ]		Cargo	Tipo de contrato
Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

Encuentre nuevas formas en www.formasminerva.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.079.175.951
NUMERO

TRUJILLO SERRANO
APELLIDOS

MARIA JURLETH
NOMBRES

Maria yuileth trujillos
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 18-MAY-1984
CAMPOALEGRE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.53 B+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO

03-OCT-2006 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1902200-50154414-F-1079175951-20061221 0092706355B 02 210386783

137

NHS
PROFESIONALES EN
ASEO Y MANTENIMIENTO

EL DEPARTAMENTO DE GESTION HUMANA

DE NHS S.A.S

CERTIFICA QUE

El señor(a) **MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° 1.079.175.951 de Campoalegre (Huila), laboró con esta empresa desde el día 03 de Enero de 2018 hasta el día 30 de Abril de 2018 desempeñando el cargo de **SERVICIOS GENERALES.**

Se expide la presente certificación en la ciudad de Bogotá D.C., a solicitud de la interesada a los (04) días del mes de Mayo de Dos mil Dieciocho (2018).

Cordialmente,

NHS S.A.S.
NIT. 900.245.385-7
LUZ ADRIANA BOTERO F.
Directora de Gestión Humana

COMELONA DE LA NEGRA

DIRECCION: CALLE 36 # 9-15

CERTIFICA QUE:

La señora MARIA JURLETH TRUJILLO identificada con número de cédula 1.079.175.951 de C/gre, laboró en esta empresa desde 22 de junio de 2018 hasta el 15 de Diciembre de 2018 en el cargo de Auxiliar de Cocina, demostrando responsabilidad y honestidad en su trabajo.

Para constancia se firma la solicitud de la interesada a los 07 días del mes de Enero de 2019.

ATENTAMENTE:

SARY CRUZ
3222690909

No. 003

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que la señora MARIA YURLET TRUJILLO SERRANO identificado con cédula de ciudadanía 1079175951, ha prestado sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE COCINA durante los siguientes periodos:

Desde el 2 de julio de 2016 hasta el 30 de abril de 2017
desde el 4 de febrero de 2019 hasta el 30 de marzo de 2020
desde el 1 de mayo de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2021
Desde el 1 de febrero de 2022 hasta el 31 de marzo de 2023

La presente certificación se expide a los treinta y un (31) días del mes marzo de dos mil veintitrés (2023)

Atentamente,

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

CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Lider en Gestion de la Inocuidad Alimentaria

Auditor Interno ISO 22000:2018

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLETH TRUJILLO C.C 1.079.175.951

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS NIT 36147801-6

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.



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

Carlos Andres Mendez Garcia

Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

E-Mail: ingenierosstcarlos@outlook.com Celular 3023328683

OBLIGACION 4 REGISTRO FOTOGRAFICO DE MATERIAS PRIMAS Y BIENES DE PRIMERA CALIDAD





OBLIGACION 5 REGISTRO FOTOGRAFICO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS



aportes en línea

Listado de Empleados Vigentes

Identificación			Nombre	Salario		Cotizante				Administradoras		Contrato		Ubicación Laboral	
No.	Tipo	Número		Mensual	Integral	Tipo	Subtipo	Extranjero	Col. Tem. Ext.	Pensión	Salud	Fecha Inicio	Fecha Fin	Sucursal	Centro Trabajo
1	CC	7693972	BEDOYA CERQUERA JHON LEONARDO	$2,000,000.00		1				PORVENIR	SANITAS	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
2	CC	1079172354	GIRALDO TORRES JENNY BEATRIZ	$1,423,500.00		1				PORVENIR	SANITAS	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
3	CC	36306285	GUERRERO ARAGONES ANGELA CONSTANSA	$1,423,500.00		1				COLPENSIONES	SANITAS	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
4	CC	55061474	HERRERA SIERRA MARTHA CECILIA	$1,547,000.00		1				COLPENSIONES	NUEVA E.P.S.	2020-02-03		PLANILLA REINGRESOS	0522
5	CC	83117139	ORDOÑEZ ESQUIVEL ILDEFONSO	$1,423,500.00		1				PORVENIR	SANITAS	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
6	CC	1079172868	SUAZA TRUJILLO NANCY ALEJANDRA	$1,423,500.00		1				PORVENIR	NUEVA E.P.S.	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
7	CC	1083838326	TRUJILLO SERRANO FRANCY LORENA	$1,423,500.00		1				PORVENIR	NUEVA E.P.S.	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
8	CC	80115450	TRUJILLO SERRANO JOSE GREGORIO	$1,423,500.00		1				PORVENIR	NUEVA E.P.S.	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522
9	CC	1079175951	TRUJILLO SERRANO MARIA JURLETH	$1,423,500.00		1				PORVENIR	SANITAS	2025-04-11		PLANILLA REINGRESOS	0522

2025/06/17 02:57 PM

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Jenny y Beatriz Giraldo Torres

Rl

CC # 1079172354

Es apta para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584.01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Nancy Alejandra Suaza Trujillo

R/

CC # 1079172868

Es apta para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584 01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: José Gregorio Trujillo Serrano

R/

CC # 80115450

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: María Juliette Trujillo Serrano

R/

CC # 1079175951

Es apta para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/09/2025

NOMBRE: Ildefonso Arduñuz Edgurul

R/

CC # 831171139

Es apto para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/09/2025

NOMBRE: Angela Constanza Gaviria Arozarena

R/

CC # 36306285

Es apto para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Jhon Jeisson de Bedoya Cerquera

R/

CC 7693972

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Yarmin Humberto Medina Medina

R/

CC# 1079181849

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Fransy Lorena Trujillo Serrano

R/

CC # 1083838326

Es apta para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584 01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 07/04/2025 — Examén N°: 2025/0083
Nombre del Paciente: FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO — N° Documento: CC 1083838326 — Edad: 36 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

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

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

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacterióloga
Universidad Católica de Manizales
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 08/04/2025 **Examén N°:** 2025/0095
Nombre del Paciente: JOSÉ GREGORIO TRUJILLO SERRANO **N° Documento:** CC 80115450 **Edad:** 42 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

Leucocitos: 2-4 x C
Levaduras: +
Almidón:
Grasas:
Flora Bacteriana: Normal
Hematies: x C
A. Grasos:
Moco:
F. Vegetales: +
F. Musculares:

Atentamente;

Isabel Cuellar Gaitán
Bacterióloga
Universidad Católica de Manizales
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 07/04/2025 **Examén N°:** 2025/0080
Nombre del Paciente: MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO **N° Documento:** CC 1079175951 **Edad:** 40 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

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

OBSERVACIONES

Leucocitos:	2-4 x C	Hematies:	x C
Levaduras:	+	A. Grasos:	
Almidón:		Moco:	
Grasas:		F. Vegetales:	+
Flora Bacteriana:	Normal	F. Musculares:	

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacteriologa
Universidad Cat. de Manizales
Registro No. 0000

BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 07/04/2025 **Examén N°:** 2025/0082
Nombre del Paciente: ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL **N° Documento:** CC 83117139 **Edad:** 44 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

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

OBSERVACIONES

Leucocitos:	2-4 x C	**Hematies:**	x C
Levaduras:	+	**A. Grasos:**	
Almidón:		**Moco:**	
Grasas:		**F. Vegetales:**	+
Flora Bacteriana:	Normal	**F. Musculares:**	

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacteriólogo
Universidad Cooperativa de Colombia
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 07/04/2025 **Examén N°:** 2025/0070
Nombre del Paciente: ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES **N° Documento:** CC 36306285 **Edad:** 44 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

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

Atentamente;

Isabel Cuellar Medina
Bacterióloga
Universidad Cooperativa de Colombia
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 08/04/2025 **Examén N°:** 2025/0092
Nombre del Paciente: JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES **N° Documento:** CC 1079172354 **Edad:** 39 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

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

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

Atentamente;

Isabel Cuellar Gladina
Bacterióloga
Universidad Cooperativa de Colombia
Especialista en Laboratorio Clínico
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 08/04/2025 **Examén N°:** 2025/0093
Nombre del Paciente: NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO **N° Documento:** CC 1079172868 **Edad:** 39 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

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

Atentamente;

Isabel Cuellar Giraldina
Bacterióloga
Universidad Cooperativa de Colombia
Reg. [illegible]
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 08/04/2025 **Examén N°:** 2025/0091
Nombre del Paciente: JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA **N° Documento:** CC 7693972 **Edad:** 51 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

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

Atentamente;

Isabel Cuellar Bladino
Bacteriologa
Universidad Cooperativa de Colombia
Neiva
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

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

Fecha del Examén: 08/04/2025 **Examén N°:** 2025/0094
Nombre del Paciente: YORMAN HUMBERTO MEDINA MEDINA **N° Documento:** CC 1079181849 **Edad:** 43 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

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

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

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

OBSERVACIONES

Leucocitos:	2-4 x C	Hematies:	x C
Levaduras:	+	A. Grasos:	
Almidón:		Moco:	
Grasas:		F. Vegetales:	+
Flora Bacteriana:	Normal	F. Musculares:	

Atentamente;

Isabel Cuellar Gladine
Bacterióloga
Universidad Cooperativa de Colombia
Seccional Neiva
BACTERIÓLOGA

Scanned with CamScanner

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

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



ELABORADO POR:
KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS
ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024

AÑO 2025

OBJETIVOS

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

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla se realiza por un capacitador (ingeniero de alimentos) y el material está basado en el RESOLUCION 2674/2013, la 5109/2005.

PLAN DE CAPACITACION DE CAPACITACION AÑO 2025

UNIDAD	OBJETIVO DE LA UNIDAD	FECHAS	RESPONSABLE	LUGAR
Principios básicos del manipulador de alimentos .	**OBJETIVO brindar conocimientos básicos requeridos en las buenas prácticas de manufactura alimentaria.**	**04/02/2025 7 a 12 am**	**KELLY YANIRA MURCIA GARZON Asesor externo**	**Encuentro presencia instalaciones fundación amigos por lo nuestro.**
Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.				
Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.		**04/02/2025 2 a 6 pm**	**KELLY YANIRA MURCIA GARZON**	**Encuentro presencia instalaciones fundación amigos por lo nuestro.**
Enfermedades transmitidas por alimentos. Protocolos de verificación .				
CUMPLIMIENTO ASISTENCIA	**10 HORAS**			

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLET TRUJILLO SERRANO
C.C. 1079175951

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

Vence: 05/02/2026

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JENNY BEATRIZ GIRALDO
C.C. 1079172354

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO
C.C 1083838326

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ILDEFONDO ORDOÑEZ ESQUIVEL
C.C 83117139

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
C.C 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
C.C 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA
C.C. 7.693.972

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/202 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA
C.C. 35.536.247

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/202 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JORGE HERNANDEZ BELTRAN
C.C. 5.956.624

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/202 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026

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

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

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

CERTIFICA QUE:

NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO
CC. 1.079.175.951

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

Dado en Neiva –Huila el día 29 de julio de 2024.

Vence: **29/07/2025**

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

HOJA DE VIDA



KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS

Email : aseindustrial17@gmail.com

DATOS PERSONALES

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

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS	Universidad Abierta Y A Distancia UNAD Neiva – Huila
TITULO OBTENIDO	Ingeniera De Alimentos
TÍTULO DE LA TESIS	Determinación Microbiológica Y Física Química En Productos Lácteos En Las Fábricas De Productos Lácteos En La Ciudad De Neiva
POS-GRADO	UNIVERSIDAD DEL ROSARIO Programa De Especialización.
TITULO OBTENIDO	Especialista En Gerencia En Gestión Humana Y Desarrollo Organizacional.
CURSOS	SGS COLOMBIA S.A. (sistema services certificación)
TITULO OBTENIDO	Auditor en HACCP & BPM
CURSO:	FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007

TITULO OBTENIDO	Auditor interno en HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007
ACTUALIZACIÓN	LINEAMIENTO TÉCNICO PAE Actualización Resolución 29452 DE 2017. MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL **–** PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

ALCALDÍA DE NEIVA SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL:

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

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

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

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

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

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

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

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

LA ALCALDÍA DE NEIVA – SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

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

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

INGENIERA DE ALIMENTOS PROFESIONAL DE APOYO

Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila programa de nutrición y riesgo cardio bascular:. Febrero de 2009 a diciembre de 2011. Teléfonos 8723241. Logros.
Coordinador Gloria Ramírez Cano
Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes, Programas De Nutrición, Riesgo Cardio Bascular); Implementación Y Coordinación Del Programa Restaurante Saludable Convenio SENA; Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

CONTRATOS CON EL SECTOR PRIVADO:

FUNDACIÓN DEL ALTO MAGDALENA PROGRAMA ADULTO MAYOR:

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

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

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

SEMINARIOS DE ACTUALIZACIÓN

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

REFERENCIAS LABORALES

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

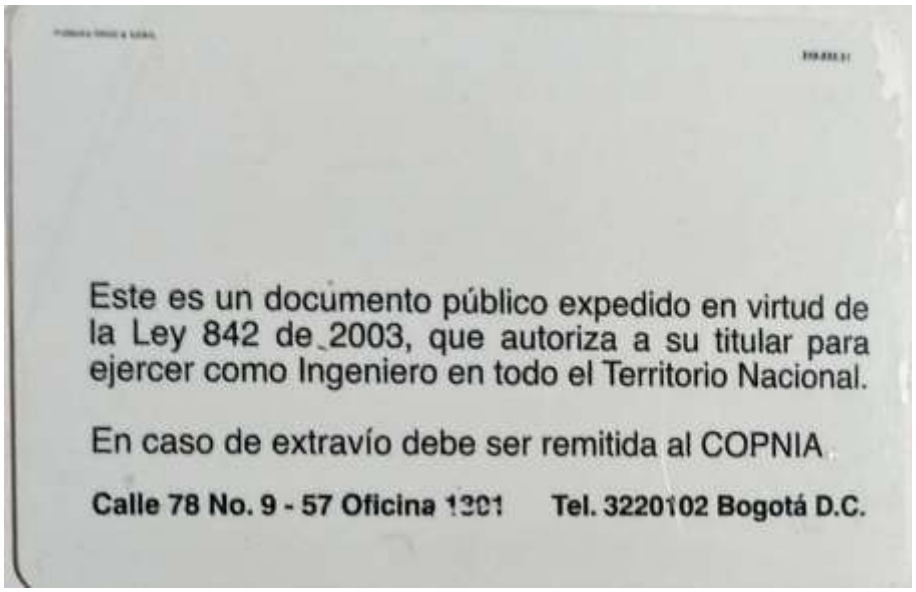
GLORIA RAMIREZ CANO
CORDINADORA PROGRAMA DE NUTRICION
SECRETARIA DE SALUD MINICIPAL
TELEFONO 8723241
CEL 3182654663

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



Kelly Yanira Murcia Garzón
Celular 3163344761





.

Email : aseindustrial17@gmail.com



Email : aseindustrial17@gmail.com



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

Murcia Garzon Kelly Yanira

has attended the

Auditor Interno HACCP & BPM

Held in Bogotá, Colombia

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

Abelardo Pineda Walteros
Tutor Course

By/_____
Janeth Mariño Fajardo - Directora SGS Academy

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

Page 1 of 1

Email : aseindustrial17@gmail.com

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

LA SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL HUILA

En uso de sus atribuciones legales conferidas por la Ley 9 de 1979 y disposiciones reglamentarias, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1880 de 2011, Decreto Reglamentario 1686 de 2012, Resolución 683 de 2012, y demás normas concordantes, y

CONSIDERANDO

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

Que de conformidad con lo provisto en la Resolución 604 de 1993 "Por el cual se reglamenta parcial mente el título V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de Alimentos en la Vía Publica", artículo noveno: "Los vendedores de los alimentos en vía pública beben de recibir capacitaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos, a través de cursos con una duración de 12 horas los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local o por particulares debidamente autorizados aquella, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de programa, personas docente y material educativo por la autoridad de la localidad".

Que de conformidad con el Decreto 1686 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, Hidratación, envase almacenamiento, distribución, trasporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destiladas para consumo humano "en su artículo 27 señala: Educación y capacitación. Toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración hidratación, envase, almacenamiento distribución, trasporte, comercialización y expendios de bebidas, debe de cumplir con los siguiente requisitos" (…)

1. Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en el manejo de los mismos además de las tareas específicas del proceso.

2. Las fábricas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas bebidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes (…).

3. Los programas de capacitación, registros y demás documentos deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente (…)".

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

Que de conformidad con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y normas complementarias, Resolución 3009 de 2010, 240, 241, 242 del 2013 y 562 de 2016…" El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la actividad de trasporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar la actividad de manipulación de dichos productos bajo su responsabilidad…"

Que de conformidad con el Decreto 1880 de 2011 "El personal manipulador debe tener constancia de capacitación en el manejo higiénico de alimentos, expendio por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud".

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

Que de conformidad con la Resolución 683 de 2012 en su artículo 10: establece "educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales, y equipamientos debe de cumplir con los requisitos 1.1 Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarias, en manejo de los mismos, además en las tareas específica del proceso.

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

Que la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva, Ingeniera de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, residente en la calle 8 No. 14-79 de la ciudad de Neiva – Huila, ha solicitado a la Secretaría de Salud Departamental del Huila se le conceda autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos en venta sobre la vía pública, expendios de bebidas alcohólicas, manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles, comercializador ambulante de leche cruda, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como a la actividad de trasporte de dichos productos.

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

Que el peticionario ha presentado los documentos necesarios referentes a los contenidos de los planes de capacitación y ayudas utilizadas, según constancia de verificación, así como la idoneidad de su personal docente, conforme la normatividad vigente lo establece y la circular externa DAB 4150-10264-19.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Conceder la autorización a la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva, Ingeniera de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, residente en la calle 8 No. 14-79 de la ciudad de Neiva – Huila, para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, carnes y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, alimentos comercializados en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como la actividad de trasporte de dichos productos.

PARÁGRAFO 1. La persona autorizada para dictar las capacitaciones es la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva.

PARÁGRAFO 2. Cuando **KELY YANIRA MURCIA GARZON** requiera prestar el servicio de capacitación con un docente diferente al autorizado en la presente resolución deberá informar a esta secretaria con antelación y enviar la hoja de vida del nuevo docente, con el fin de que estos sean autorizados para realizar las capacitaciones.

ARTÍCULO 2. La Secretaría de Salud Departamental del Huila emite la presente resolución exclusivamente para dictar cursos en manipulación de alimentos, por tal motivo a quien se le conceda la autorización certificara los manipulares de alimentos bajo la aprobación del curso. En ningún momento la persona natural o jurídica solicitara como requisito para la certificación del curso los exámenes o certificados médico, puesto que la Resolución 2674 de 2013, artículo 11, establece que es responsabilidad de la empresa garantizar la salud del personal y es la autoridad sanitaria quiénes en el momento de realizar acciones de Inspección Vigilancia y control es la encargada solicitar este requisito.

ARTÍCULO 3. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará que los planes de capacitación sean en forma continua, permanente, actualizada y en el marco de la pandemia de covid-19 es crucial mantener las medidas de bioseguridad a la vez que en la metodología se impartan capacitaciones utilizando los medios virtuales o presenciales; Para el cumplimiento de lo anterior el autorizado deberá presentar con diez (10) días hábiles de anticipación, ante esta secretaría la fecha, sitio, metodología, temas, horas de la capacitación y posteriormente, hasta ocho (8) días después de realizada la capacitación deberá presentar ante esta Secretaria la relación de los manipuladores capacitados (no deberá ser mayor a 25 personas), con una intensidad horaria no menor de 12 horas según la programación presentada en el momento de solicitar la autorización.

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

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

ARTÍCULO 4. La Secretaría de Salud Departamental ejercerá dentro de su jurisdicción las acciones de inspección, vigilancia y control, sobre el cumplimiento de las normas contenidas en la presente resolución. El incumplimiento a la presente resolución dará lugar a que la Autoridad Sanitaria revocará la presente autorización, cuando compruebe que el autorizado no está prestando el servicio, en las condiciones bajo las cuales se le concede.

ARTÍCULO 5. Notificar por el medio más expedito su contenido a la persona natural o jurídica solicitante, haciéndole saber que contra la presente procede el recurso de reposición dentro de los cinco (5) días siguientes a la notificación ante la Secretaría de Salud Departamental del Huila.

ARTÍCULO 6. La presente resolución tendrá vigencia de un (1) año a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Expedida en Neiva (H) el día Julio 16 de 2024

SERGIO MAURICIO ZUÑIGA RAMIREZ
Secretario de Salud del Huila

Revisó: Jairo Andres Ibagon Morera

Proyectó: Angie Xiomara Acosta Coqueco

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Nevera Mabe 1			
PERIODO:	1 al 31 de mayo de 2025		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
1/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,1
2/05/2025	5:30	3	19:00	4,5
3/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,8
4/05/2025	5:30	3,7	19:00	4,3
5/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
6/05/2025	5:30	3,3	19:00	4,2
7/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
8/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,4
9/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,3
10/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,1
11/05/2025	5:30	3	19:00	4,5
12/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,8
13/05/2025	5:30	3,7	19:00	4,3
14/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
15/05/2025	5:30	3,3	19:00	4,2
16/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
17/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,4
18/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,1
19/05/2025	5:30	3	19:00	4,5
20/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,8
21/05/2025	5:30	3,1	19:00	4
22/05/2025	5:30	3,3	19:00	4,8
23/05/2025	5:30	3,4	19:00	4,5
24/05/2025	5:30	3,6	19:00	3,9
25/05/2025	5:30	3,6	19:00	4,1
26/05/2025	5:30	3,4	19:00	4,8
27/05/2025	5:30	3,3	19:00	4,7
28/05/2025	5:30	3,1	19:00	4
29/05/2025	5:30	3,3	19:00	4,8
30/05/2025	5:30	3,4	19:00	4,5
31/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1



FIRMA RESPONSABLE:

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Enfriador Vitrina 1			
PERIODO:	1 al 31 de mayo de 2025		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL °C	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
1/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,4
2/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
3/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
4/05/2025	5:30	3,8	19:00	4,5
5/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,2
6/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,4
7/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
8/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
9/05/2025	5:30	3,8	19:00	4,5
10/05/2025	5:30	3,4	19:00	4,9
11/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,5
12/05/2025	5:30	3,7	19:00	4,3
13/05/2025	5:30	3,8	19:00	3,9
14/05/2025	5:30	3,5	19:00	4,7
15/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,2
16/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,4
17/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
18/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
19/05/2025	5:30	3,8	19:00	4,5
20/05/2025	5:30	3,4	19:00	4,9
21/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
22/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,1
23/05/2025	5:30	4,1	20:00	4,2
24/05/2025	5:30	3,1	19:00	4,4
25/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
26/05/2025	5:30	3,9	19:00	4,1
27/05/2025	5:30	3,8	19:00	4,5
28/05/2025	5:30	3,4	19:00	4,9
29/05/2025	5:30	3	19:00	4
30/05/2025	5:30	3,2	19:00	4,3
31/05/2025	5:30	3,5	19:00	4,4
PROMEDIO	N/A		N/A	



FIRMA RESPONSABLE:

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

NIT: 900.248.357-4

EQUIPO Y/O CUARTO	**Congelador 1**			
PERIODO:	**1 al 31 de mayo de 2025**		**RESPONSABLE:** Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	**HORA INICIAL**	**TEMPERATURA INICIAL °C**	**HORA FINAL**	**TEMPERATURA FINAL °C**
1/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,8
2/05/2025	5:30	-3,2	19:00	-3
3/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
4/05/2025	5:30	-3,3	19:00	-2,8
5/05/2025	5:30	-4,5	19:00	-3,1
6/05/2025	5:30	-4	19:00	-2,5
7/05/2025	5:30	-3,6	19:00	-2,9
8/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,7
9/05/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,1
10/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-3
11/05/2025	5:30	-4,7	19:00	-3
12/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-2,5
13/05/2025	5:30	-4	19:00	-2,7
14/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-3,1
15/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,8
16/05/2025	5:30	-3,2	19:00	-3
17/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
18/05/2025	5:30	-3,3	19:00	-2,8
19/05/2025	5:30	-4,5	19:00	-3,1
20/05/2025	5:30	-4	19:00	-2,5
21/05/2025	5:30	-3,6	19:00	-2,9
22/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,7
23/05/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,1
24/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-3
25/05/2025	5:30	-4,7	19:00	-3
26/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,2
27/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-2,9
28/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,7
29/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,8
30/05/2025	5:30	-3,9	19:00	-2,9
31/05/2025	5:30	-3,3	19:00	-2,8
PROMEDIO	**N/A**		**N/A**	



FIRMA RESPONSABLE:

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Congelador Challenger 2			
PERIODO:	1 al 31 de mayo de 2025		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL °C	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
1/05/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,8
2/05/2025	5:30	-4	19:00	-3,1
3/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,7
4/05/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,2
5/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
6/05/2025	5:30	-4,5	19:00	-3,7
7/05/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,8
8/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,67
9/05/2025	6:30	-3,9	19:00	-3
10/05/2025	5:30	-4	19:00	-2,5
11/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-2,8
12/05/2025	5:30	-3,2	19:00	-2,7
13/05/2025	5:30	-3,3	19:00	-3
14/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
15/05/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,8
16/05/2025	5:30	-4	19:00	-3,1
17/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,7
18/05/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,2
19/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
20/05/2025	5:30	-4,5	19:00	-3,7
21/05/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,8
22/05/2025	5:30	-4	19:00	-3,1
23/05/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,7
24/05/2025	5:30	-3,1	19:00	-2,7
25/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-2,4
26/05/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,8
27/05/2025	5:30	-3,2	19:00	-3,1
28/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-3
29/05/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,1
30/05/2025	5:30	-3,6	19:00	-2,7
31/05/2025	5:30	-4	19:00	-2,5
PROMEDIO	N/A		N/A	



FIRMA RESPONSABLE:

OBLIGACION 8 REGISTRO FOTOGRAFICO EQUIPOS REFRIGERACION





CONTENIDO

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

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

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

INTRODUCCION

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los productos o alimentos, en cualquier fase del proceso de Recepción, prepa-ración y almacenamiento causada por diferentes factores como el deficiente manejo de basuras, la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.
La empresa **CERQQUERA DE BEDOYA GLADYS**, cumple con lo establecido en la ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y Resolución 2674 de 2013 por la cual se actualiza la normatividad legal vigente que incluye el **PLAN DE SANEAMIENTO** con sus respectivos programas.

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Manejo de Desechos.
3. Programa de Control de Plagas.
4. Programa de Abastecimiento de Agua.

EL RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS cumplirá con las normas vigentes sobre procesamiento, almacenamiento, empaque, producción y distribución de Alimentos, garantizando la inocuidad y la aceptabilidad organoléptica de los mismos
.
A continuación se presenta el esquema de los programas implementados por la empresa

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

OBJETIVO

Establecer el procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes, materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, en los centros de alimentación **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

ALCANCE

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

DEFINICIONES

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias, en contacto con el alimento, con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Limpieza: Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Aspersión: Método utilizado para desinfectar las áreas de la planta o el restaurante en forma de lluvia con atomizador, dejando secar al ambiente. No se enjuaga.

Desinfectante: Sustancia química que reduce la cantidad de microorganismos a cantidades mínimas que no son dañinas a las personas.

Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente, usualmente agua, en una operación de lavado.

Dilución: Adicionar una sustancia a otra para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

Enjuague: Proceso de eliminación de los detergentes y la suciedad por medio de agua

Suciedad: Todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica que permanece en las superficies, equipos o utensilios.

Fichas de Datos de Seguridad: (FDS) Documentos de origen externo suministrados por los proveedores, de los productos químicos usados en la operación, los cuales contienen la información referente a componentes, propiedades físicas y químicas de materiales y las medidas a tomar en caso de emergencia por ingesta, quemadura, incendio etc.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

POES: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, incluyen procedimientos de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos líquidos y sólidos, abastecimiento de agua.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28:Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

RESPONSABILIDADES

Propietario o Administrador: Aportar el recurso económico y herramientas necesarias de forma eficiente para la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección, Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las actividades planeadas para el desarrollo del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Capacitar al personal técnico y operativo que ejecuta el Procedimiento de Limpieza y Desinfección, Verificar la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

Área Administrativa: Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de materias primas, superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos dentro de los servicios de alimentación.

5.3 Colaboradores: Ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, de manera que las materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con

los alimentos, no generen riesgo de contaminación ni atenten contra la inocuidad del producto.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISTOS GENERALES

Los procedimientos de limpieza y desinfección se clasifican en:

Pre-operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan antes de iniciar las operaciones del servicio de alimentación.

Operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan durante las operaciones del servicio de alimentación.

Listado: Se realiza un listado por áreas, donde se relacionan las estructuras, equipos, utensilios, y frecuencia de limpieza y desinfección.

Selección de productos químicos: Se realiza la selección de los productos utilizados para realizar la limpieza y desinfección.

Para esta selección se tiene en cuenta:

- Los productos químicos, estén aprobados para usarlos en la industria de alimentos.
- Tipo de suciedad a remover (orgánica o inorgánica)
- Tipo de superficie o equipo a limpiar (acero inoxidable, galvanizado, plástico, etc.).
- Acción mecánica, acción química, temperatura y tiempo de acción de cada producto químico (detergente y desinfectante).

Selección de equipos y utensilios: Se realiza selección de los equipos y utensilios para realizar las actividades de limpieza y desinfección, entre estos se encuentran:

- Atomizadores.
- Probetas plásticas o medidores.
- Baldes de colores por áreas.
- Escobas, cepillos, escurridores, espátulas de colores por áreas.
- Esponjillas.
- Paños absorbentes o toallas desechables.
- Mangueras y pistolas.

Almacenamiento: Se define el área de almacenamiento para los productos químicos de limpieza y desinfección.

Para este almacenamiento se cuenta con sitios definidos en los servicios de alimentación como son:

- El almacén y/o gabinete de productos químicos.
- El cuarto y/o área de insumos y utensilios de limpieza y desinfección.

Requisitos del personal: El personal responsable de los Procedimientos de limpieza y desinfección, cumple con las siguientes condiciones:

- Requerimientos en cuanto al estado de salud, para laborar como manipuladores de alimentos.
- Un proceso de capacitación continuado, como manipulador de alimentos con énfasis en limpieza y desinfección de materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con el alimento.
- Equipo de protección personal para realizar las actividades de limpieza y desinfección: Gafas de seguridad, tapabocas, guantes de nitrilo, botas de pvc.

Precauciones de seguridad:

Pre-operacionales:

- Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección con productos químicos, se verifica que no haya materias primas o producto terminado en las áreas que se van a limpiar y desinfectar.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas para proteger al operario de accidentes y para evitar entrada de agua en los equipos.
- Los colaboradores utilizan el equipo de protección personal, para evitar el contacto directo de los productos químicos con piel, mucosas y ojos.
- No se mezclan detergentes y desinfectantes en los mismos recipientes, ya que provocan reacciones químicas y generan vapores o gases tóxicos, que afectan la salud del personal.

Operacionales

- Evitar el contacto directo de la piel y los ojos con detergentes y desinfectantes.

Frecuencia de los Procedimientos de limpieza y desinfección:

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada superficie está determinada en las tablas de limpieza.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección se realizan antes de iniciar el proceso y durante las operaciones.
- Durante los intervalos de producción se realiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, que entran en contacto directo con el alimento.
- Cuando la producción se interrumpe por más de un día, antes de comenzar con el proceso, se limpia y desinfecta las áreas, equipos y utensilios correspondientes.

Preparación de las sustancias de limpieza y desinfección:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante, y se encuentran en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Los implementos para preparar las soluciones detergentes y desinfectantes, están limpios y desinfectados para prevenir cualquier contaminación.

Debe utilizarse los EPPS establecidos en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de limpieza

Pre-operacional:

- Se preparan los implementos necesarios para la limpieza: medidores, escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, baldes, etc.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Primero se realiza una limpieza en seco de las superficies, equipos y de los pisos, con el fin de retirar los residuos sólidos orgánicos (cascaras, semillas, etc.) e inorgánicos
- Se colocan en los recipientes identificados para cada tipo de residuo.
- Se desconectan equipos, se desarman si es necesario equipos y utensilios, y las partes se colocan en un recipiente, para luego ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, el lugar o superficie a limpiar.
- Se esparce la solución de detergente de arriba hacia abajo, sobre la superficie a limpiar.
- Se estrega con una escoba, cepillo o esponjilla limpias de arriba hacia abajo, la superficie a limpiar.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente el lugar o superficie que se limpió, para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de encontrar suciedad visible, se repite la operación hasta que quede completamente limpio.

Operacional:

- Enjuague con abundante agua la superficie a lavar.
- Aplique jabón y estregue la superficie (cuando aplique).
- Enjuague con abundante agua.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de desinfección

Pre-operacional:

- Se verifica que la superficie está limpia, si se encuentra suciedad visible se limpia nuevamente.
- Se prepara la solución desinfectante de acuerdo a la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

- Se aplica la solución desinfectante y se deja actuar. El tiempo varía dependiendo de la sustancia, la dosis, la concentración y las recomendaciones del fabricante (normalmente 1, 2, 5 ó 10 minutos).
- Se enjuaga si el desinfectante lo requiere.
- Cuando no se enjuaga, se deja secar al aire, pero se escurre el agua que quede empozada en los pisos.

Operacional:

- Introduzca el utensilio previamente lavado en la solución desinfectante.
- Verifique que la superficie de corte es sumergida totalmente en la solución desinfectante.
- Saque el utensilio.
- Se prepara la solución desinfectante con base en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección

Control de los POES:

El control se realiza de dos formas:

Control pre-operacional: que consiste en verificar antes de empezar la producción, que las áreas cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, no se autoriza el inicio de las operaciones de producción hasta que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento, cumplan con lo establecido.

Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

Control Operacional: que consiste en verificar durante la producción, que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento en el proceso de producción de alimentos y despachos cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, se toman las acciones correctivas, para garantizar la higiene de los procesos.

Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

CODIGO DE COLORES PARA IMPLEMENTOS

GUANTES

COLOR	USO
AMARILLOS	Alistamiento de materias primas para servicios de alimentos.
VERDES	Se emplean para el manejo de productos, sustancias y soluciones químicas (L+D). Lavado de Ollero, Menaje, Contenedores y Canastillas. Nota: Al terminar operación se deben lavar y antes de iniciar operación se deben desinfectar.
NEGROS	Se emplean únicamente en los procesos de limpieza de área y lavado de traperos. Se deben almacenar en el cuarto de elementos de Aseo.

TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES

COLOR	AREA
AMARILLO	Almacén, Área de producción.
AZUL	Cuarto de basuras, Baños, Vestiere.
ROJO	Comedor, Zonas comunes, exteriores, oficinas.

TABLAS DE PICAR

COLOR	USO
VERDE	Alimentos cocidos, pastas, quesos, pan y similares.
ROJA	Exclusiva para frutas y verduras.
AMARILLA	Carnes blancas (Aves).
AZUL	Pescados y mariscos.
BLANCA	Carnes rojas.

MONITOREO

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

REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Tabla de sustancias de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Cronograma de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES vehículos	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto

VALIDACIÓN

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

ANEXOS

ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES

Tabla 1. Equipos y superficies por áreas

Área(s)	Equipos, superficies	Frecuencia de L+D
Comunes y en general	Techos, lámparas	Semanal
	Paredes, ventanas, puertas y pisos	Diario
	Desagües, rejillas	Diario
	Cortinas	Diario
Baños	Lavamanos	Diario
	Dispensadores (jabón líquido, toallas de manos, papel higiénico)	Diario
	Papeleras	Diario

	Sanitario	Diario
	Orinales	Diario
Vestiere	Lockers	Diario
Lava botas	Poceta	Diario
	Cepillo	Diario
Recepción de materias primas e insumos	Paredes, puertas, pisos	Diario
Almacén	Estanterías	Diario
Cuarto(s) y/o nevera(s) refrigeración, congelación	Cortinas	Diario
	Estanterías	Diario
	Techos, lámparas,paredes, puertas y pisos	Semanal
	Difusores	Mensual
	Cortinas	Diario
Cocina caliente	Campana	Diario
	Estufas, planchas, parrillas	Diario
	Marmita	Diario
	Horno	Diario
	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Cocina fría	Mesas, mesones	Diario
	Licuadora	Diario
	Cutter	Diario
	Pocetas	Diario
	Canecas con tapa	Diario
Alistamiento	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Lavado	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
	Máquina lavavajillas	Diario
Comedor	Mesas y sillas	Diario
	Contenedores y/o canecas	Diario
	Línea de servicio	Diario
	Canecas con tapa	Diario
	Caneca con tapa	Diario
Cuarto de residuos sólidos	Paredes, puertas y pisos	Diario
	Canecas y tapas	Cada que se desocupen

Oficina	Pisos, puertas y ventanas	Diario
	Escritorios	Diario
	Paredes	Semanal
Vehículos transporte de alimentos	Techo	Diario
	Paredes	Diario
	Pisos y estibas	Diario
	Exteriores	Diario
Canastillas	Parte interna y externa	Diario
Ambientes (áreas de proceso, áreas de tránsito y ascensores)	Ambiente de áreas (Desinfección)	Diario (3 veces/día)

Tabla 2. Superficies y utensilios

Superficies y Utensilios	Frecuencia de L+D
Manos	Al ingresar a áreas de producción, al cambiar de actividad, al utilizar baños.
Tablas	Al cambiar de actividad
Cuchillos, chairas, pelapapas	Al cambiar de actividad
Espátulas	Al cambiar de actividad
Pinzas	Al cambiar de actividad
Escurridores	Al cambiar de actividad
Atomizadores	Diario
Rallador	Al cambiar de actividad
Ollas	Diario
Vajilla	Diario
Vasos, pocillos	Diario
Bandejas	Diario
Cubiertos	Diario
Escobas, recogedores, escurridores, trapeadores, baldes.	Diario
Esponjillas, dosificadores.	Al finalizar actividades
Guantes	Al finalizar actividades
Delantales y/o petos	Al finalizar actividades

Botas	Al ingresar a área de proceso, al finalizar actividades.

Tabla 3. Materias primas

Materias primas	Limpieza	Tiempo desinfección (enjuague posterior)
Enlatados	Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Empaques (carnes y derivados cárnicos, derivados lácteos, pulpas)	Chorro de agua Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Huevos	Esponjilla y agua	2 minutos
Frutas cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Frutas cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Frutas sin cáscara	Agua a presión	5 minutos
Verduras cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Verduras cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Vegetales en hoja	Agua a presión	5 minutos

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO

AREA DE SERVICIO (BAÑO DE MARÍA)			
Área	Servicio de alimentos, cafetería,		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de línea de servicio		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Retirar los azafates de la línea de servicio. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la línea de servicio. Drenar el agua o retirarla con ayuda de un recipiente. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al el interior y exterior de la línea de servicio.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE

PLANCHA/PARRILLA	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de plancha/parrilla
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

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

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la plancha/parrilla esté apagada y fría. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la plancha/parrilla. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTUFAS	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estufa(s)
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ

Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la estufa esté apagada y fría. Cerrar el paso del gas. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la estufa. Retirar parrillas, fogones y bandejas recolectoras de grasa. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies incluyendo bandejas recolectoras de grasa. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño. Armar estufa.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la estufa.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	

MARMITAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la marmita		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apagar la marmita. Dejar enfriar. Cerrar paso de gas. Retirar residuos con esponjilla. Humedezca toda las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la marmita.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03).		

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

FREIDORAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de freidoras		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos	
Limpieza	Verificar que la las freidoras esten apagadas y fría. Retirar el aceite los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de las freidoras. Humedezca toda la superficie. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.		

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.

CAMPANA			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de campana		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Semanal		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo con mango extensor, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	40 minutos	
Limpieza	Verificar que la campana esté apagada. Bajar todas las ventanas de la campana y lavar Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 5		

	Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la campana.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA

LICUADORA (INDUSTRIAL Y/O CONVENCIONAL)			
Área	Cocina fría		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la licuadora		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Desconectar equipo. Desarmar cuando aplique (licuadora convencional) Retirar residuos con agua. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta informació.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCESADOR DE VEGETALES/CUTTER			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del procesador de vegetales/cutter		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar y secar	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO

PELA PAPAS			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.

Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

DESPULPADORA	
Área	Cocina fría y/o alistamiento
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar el tamiz Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

MESAS/LAVAMANOS			
Área	Áreas de pre alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de mesas/mesones.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas). Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas) de las mesas/mesones. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante. Secar con un paño limpio y seco.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación .		

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

CANASTILLAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de canastillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la canastilla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

ESTIBAS	
Área	Áreas de proceso / Almacén
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

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

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

TABLAS	
Área	Áreas de proceso.
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de tablas.
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

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

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la tabla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la tabla. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	

Desinfección	Sumergir las tablas en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique) Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

UTENSILIOS DE COCINA (CUCHILLOS, PINZAS, ESPÁTULAS, PELAPAPAS, RALLADORES, MEDIDORES,)			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de utensilios de cocina.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies y uniones de los utensilios. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de los utensilios. Estregar incluyendo uniones y puntos muertos de los utensilios con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Sumergir los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

DESAGÜES, SIFONES, DRENAJES, REJILLAS.			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de desagües, sifones, drenajes, rejillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Escoba, cepillo, balde, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos sólidos y depositar en recipiente con tapa. Retirar rejillas. Humedecer desagües, sifones, drenajes, rejillas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre desagües, sifones, drenajes, rejillas. Estregar con cepillo y/o escoba. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

OLLAS, SARTENES, CALDEROS			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de ollas, sartenes, calderos.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies incluyendo manijas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar todas las superficies con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las ollas, sartenes y calderos en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique). Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTANTERIAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estanterias.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estanteria. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estanteria. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS NEVERA DE CONGELACIÓN	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

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

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

NEVERA DE REFRIGERACION	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

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

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA

ESTANTERIAS	
Área	Áreas de recepción de materia y prima y bodega de Abarrotes
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección.
Responsable de la operación	Almacenista

Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos

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

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies. Secar con un paño limpio y seco.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

ESTIBAS			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		

BÁSCULA			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de básculas .		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista.		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apague y desconecte la báscula (cuando sea electrónica). Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer un paño con solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Retirar solución limpiadora con un paño húmedo. Secar con un paño limpio y seco.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros)		

PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

OBJETIVO

Establecer el procedimiento control integrado de plagas en los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., contribuyendo al mejoramiento de las condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar productos inocuos, evitando la contaminación de éstos por la presencia de plagas.
- Capacitar al personal en el control integrado de plagas, para minimizar el riesgo de focos de contaminación.
- Proteger las áreas de producción del posible ingreso de plagas por medio de barreras físicas y métodos químicos.
- Garantizar el cumplimiento y la eficacia del procedimiento control integrado de plagas.

ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., comprende las diferentes etapas del control integrado de plagas:

- Diagnóstico inicial de presencia de plagas en planta y servicios de alimentación.
- Caracterización de plagas.
- Documentación del procedimiento para el Control integrado de plagas.
- Capacitación del personal.
- Seguimiento continuo del programa Control integrado de plagas.
- Seguimiento continúo del programa Control integrado de plagas.
- Verificación y evaluación del programa.

DEFINICIONES

ASPERSIÓN: Es un tipo de aplicación en la cual los productos líquidos usados para el control de plagas son diseminados en pequeñas gotas que alcanzan a llegar a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso, el equipo usado para tal fin es una bomba de aspersión.

CEBO: Mezcla de un producto alimenticio con un producto Rodenticida para atraer y combatir las plagas.

PLAGA: Que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

COLONIZACIÓN: La colonización está fundamentada en las adaptaciones que presentan los organismos y que les permiten la dispersión para invadir nuevos hábitats; las especies o poblaciones que son colonizadoras, presentan una gran capacidad adaptativa.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS: Estrategia que utiliza diferentes técnicas de control biológico, químico y físico, complementarios entre sí que tienen como prioridad evitar o reducir el daño que ocasiona una o más plagas.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y/O VECTORES: Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantienen la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal.

DESINFESTACIÓN: Procedimientos de erradicación de plagas encaminados a evitar la prevalecía de estas en los interiores de las áreas de elaboración.

DESINSECTACIÓN: es la acción de eliminar insectos, por medios químicos, físicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

DESRATIZACIÓN: Acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánico o químico.

FUMIGACIÓN: Se considerará como fumigación a las técnicas de saneamiento consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de plagas y microorganismos de efectos nocivos para la salud del hombre.

GRADO DE INFESTACIÓN: Cantidad de población por unidad de metro cuadrado.

INFESTACIÓN: Presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INSECTICIDA: Producto para controlar las poblaciones de insectos.

PLAGA: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

PLAGUICIDAS: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nemátodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a

los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica. La definición también incluye los productos utilizados como defoliantes, reguladores fisiológicos, feromonas y cualquier otro producto que a juicio de los Ministerios de Salud o de Agricultura se consideren como tales.

REPRODUCCIÓN: La reproducción es el proceso mediante el cual se generan nuevos seres vivos a partir de los organismos ya existentes.

RESIDUO: Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica. El término "residuo de plaguicida" incluye tanto los residuos de procedencias desconocidas o inevitables (por ejemplo, ambientales), como los derivados de usos conocidos de la sustancia química.

RIESGO: Probabilidad de que un plaguicida cause un efecto nocivo en las condiciones en que se utiliza.

RODENTICIDA: Producto químico utilizado para el control de roedores.

TOXICIDAD: Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS: Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias, tales como síntesis, experimentación, importación, exportación, formulación, transporte, almacenamiento, distribución, expendio, aplicación y disposición final de desechos o remanentes de plaguicidas.

VERIFICACIÓN: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

CONTROL DE PLAGAS: las plagas deben ser objeto de control específico, el cual debe conservar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Normatividad uso y manejo de plaguicidas:

Decreto 1843 de Julio 22 de 1991. Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y IX de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

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

RESPONSABILIDADES

Gerente general: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del Control Integrado de Plagas, Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento del control de plagas. Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las medidas de prevención.

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de control de plagas, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

REQUISITOS GENERALES

Dentro del plan de saneamiento se encuentra el control integrado de plagas.

La importancia de este programa, radica en que las plagas representan un riesgo sanitario y atentan contra la inocuidad del producto, ya que éstas son responsables de un gran número de ETAS (Enfermedades Transmitidas por los alimentos) y de pérdidas económicas por la destrucción de alimentos contaminados.
Con este programa, se busca controlar y/o reducir las plagas a niveles poblacionales lo más cercano a cero, tanto en el área perimetral como al interior de la planta y de los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos:

*Aprobado por la Secretaria Distrital de Salud.
*Personal técnico capacitado en manejo seguro de plaguicidas de uso en salud pública.

DIAGNÓSTICO INICIAL E IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGO: en esta etapa se determina la posibilidad de presencia de plagas, sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación, para lo cual el proveedor del servicio envía el Informe de Diagnóstico.

CARACTERIZACIÓN DE PLAGAS: se tiene en cuenta las variables que pueden favorecer la presencia de plagas como son: el entorno, las condiciones climáticas, condiciones locativas, y el tipo de actividad a desarrollar.
El tipo de plagas que se pueden presentar son:

- Insectos voladores: Mosca doméstica.
- Insectos rastreros: Cucaracha, hormigas.
- Roedores: Rata de tejado, Rata de alcantarilla y ratón doméstico.

Las características de las plagas se encuentran en el formato.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Dentro de las medidas ejecutadas para el control integrado de plagas, en la planta y los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., se encuentran:

1. Barreras físicas, que controlan y/o impiden la incidencia de plagas y animales en el interior de la infraestructura.
2. Mantenimiento y limpieza de los exteriores de la edificación.

3. Eliminación en los alrededores de todo tipo de objetos como escombros, material en desuso, y chatarra que faciliten el refugio de las plagas.
4. Controlar empozamientos en áreas de proceso.
5. Ejecución e implementación del procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de esta manera se evita que obtengan alimento.
6. Recolección, disposición y manejo adecuado de los residuos sólidos, en el área y/o cuarto de residuos.
7. Recolección de plagas muertas después del control químico.
8. Evitar entrada de plagas por medio de puertas herméticas, rejillas y mallas en las posibles vías de ingreso al área de proceso.
9. Verificación constante de exteriores e interiores.
10. Instalación de trampas físicas tipo (cintas engomadas, trampas adherentes, tablillas engomadas, trampas cebaderos, ultrasonido, etc.) en exteriores y en áreas de proceso, cuando aplique según el entorno.
11. Revisión de cajas, mercancía y/o insumos que llegan al establecimiento.
12. Saneamiento del establecimiento con la implementación del programa de Manejo integral de residuos líquidos y sólidos y de los procedimientos de limpieza y desinfección.
13. Generación de la cultura de higiene y no basuras en el establecimiento.
14. Revisión de materias primas, insumos, equipos y demás elementos que lleguen al establecimiento.
15. Aplicación de productos químicos de buena res dualidad, durante el periodo de tiempo que especifica el fabricante.

CONTROL HIGIÉNICO

- Realizar limpieza de exteriores.
- Controlar empozamientos en áreas internas y externas.
- Realizar recolección y disposición de residuos sólidos en los recipientes con tapa designados para ese fin.
- Verificar el almacenamiento de los residuos sólidos en el área y/o cuarto de residuos. Verificar limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso.

FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTROS	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la verificación de limpieza y orden en áreas de proceso y el manejo de residuos líquidos y sólidos.	Líder HSEQ, Jefe de planta, Administradores, Nutricionistas.	Verificación POES	Cuando se detecta una No Conformidad, durante la verificación de limpieza y orden, se procede a realizar la limpieza del área o de las áreas que presenten el incumplimiento.

CONTROL FÍSICO

- Se establecen barreras físicas en los sitios que pueden ser potenciales vías de ingreso de plagas.
- Se colocan mallas en las ventanas, agujeros, claraboyas o huecos, ventiladores, impidiendo el paso de los insectos, pájaros y roedores.
- Se colocan rejillas en desagües o sifones para impedir el acceso de roedores e insectos rastreros.
- Se sellan huecos en las paredes.
- Se resana y se sella aberturas en los pisos o cualquier otra deformidad de pisos.
- Permanecen cerradas todas las puertas que comuniquen al interior de las áreas de proceso.
- La abertura entre las puertas y el piso son máximo de un (1) centímetro, esto permite menos incidencia de los insectos rastreros en el interior de las áreas de proceso.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la inspección de exteriores y de las instalaciones.	Diariamente el líder HSEQ, Jefe de planta, Administrador y/o Nutricionistas, verifica la integridad física y la correcta disposición de estas barreras. Verifica que las puertas de acceso al interior de las áreas de proceso o cualquier otra abertura como ventanas, estén completamente cerradas y estas tengan sistema de cierre automático, que permita mantener aislado el interior de las áreas con el exterior.	Una vez detectada la falta de continuidad e integridad en las barreras físicas, el responsable de la operación debe informar al área de mantenimiento mediante correo electrónico para realizar el correctivo correspondiente.

CONTROL QUÍMICO

Básicamente el control químico se hace con la aplicación de productos químicos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

NOTA IMPORTANTE: Estos agentes químicos deben ser Categoría toxicológica III, y estar debidamente avalados por las autoridades competentes entre ellos para el territorio Colombiano el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

PROCEDIMIENTO: La empresa externa en las visitas de control y seguimiento aplica el agente insecticida elegido, en todas las áreas componentes de la planta e igualmente en alrededores. Haciendo énfasis en aquellas áreas problemas, especialmente donde se detecte mayor incidencia y prevalencia de plagas.
Los productos insecticidas se rotan cada seis (6) aplicaciones para evitar inmunidad o resistencia de las plagas a los productos.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
La actividad de control se realiza según el cronograma establecido para la planta y los servicios de alimentación.	El área de calidad monitorea el cumplimiento de los cronogramas de fumigación en los servicios de alimentación.	Si se detecta que existe incumplimiento con el cronograma de aplicaciones, el área de Calidad se comunica inmediatamente con la empresa externa contratada, para que se realice la aplicación en un tiempo no mayor a 24 horas.

CONTROL FÍSICO DE ROEDORES

Igual que los insectos el mejor control para los roedores son las barreras Físicas, las cuales son efectivas sobre todo en este tipo de plagas.

PROCEDIMIENTO: la empresa mantiene la integridad de los componentes estructurales de la planta y servicios de alimentación para evitar el acceso de este tipo de plagas. Toda ventana o abertura al exterior debe es cubierta por mallas.
Todo hueco en pisos o paredes igualmente se sellan para impedir el acceso.
Los sifones y desagües están protegidos por rejillas que eviten el acceso de los roedores.
Las puertas y ventanas permanecen tanto en el tiempo de actividad (producción cargue, etc.) como en el tiempo de inactividad, cerradas; esto imposibilita el acceso de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Constantemente estas barreras físicas deben permanecer operantes, su integridad debe ser monitoreada para permitir su efectividad.	Diariamente el Jefe de planta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad y funcionalidad de las barreras físicas, verifica que las mallas estén integras, igualmente que no haya huecos o puertas abiertas que permitan el acceso de las plagas al interior de las áreas de proceso.	Al observarse falta de continuidad en las barreras físicas, huecos abiertos, o grietas en pisos, sifones sin rejillas, se informa al área de mantenimiento, para que realicen el arreglo de estas áreas.

CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.

Básicamente el control químico de roedores se realiza utilizando cebos o pellets, estos agentes primordialmente son sustancias anticoagulantes, de singular importancia; igualmente debe hacerse la rotación de los productos, puesto que al igual que los insectos estos roedores crean resistencia a los agentes químicos, los roedores pueden hacer resistencia por:

APRENDIZAJE: los individuos relegados son obligados a consumir sustancias nuevas y si en un pequeño lapso de tiempo mueren, el resto de la población de roedores no consume el producto.

RESISTENCIA ENDÓGENA: resistencia por subdosis de los productos anticoagulantes estimulando la producción de la vitamina K1 en el intestino, creando la resistencia al producto.
Estas resistencias no se heredan, por lo tanto es aconsejable utilizar raticidas unidosis en un solo bocado.
Utilizar sustancias anticoagulantes de categoría toxicológica III –levemente tóxicas al humano, y aprobadas por la autoridad competente.

PROCEDIMIENTO: aplica sólo para servicios de alimentación en áreas rurales.
*Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 m_2 en los alrededores del casino.
*Cada cebadero o comedero contienen los gramos recomendados por los fabricantes.
*Dentro de las salas de beneficio y desposte no se instalan cebaderos o comederos.

*Semanalmente se inspeccionan las estaciones para verificar la actividad de los roedores en el establecimiento.
*La empresa externa realiza el cambio de los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Semanalmente se realiza inspección de las estaciones para verificar la actividad de los roedores. En cada control y cada monitoreo, la empresa externa revisa las estaciones y cambia los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad.	El Coordinador Ambiental y el equipo de Calidad, monitorea esta actividad e igualmente la programa para que se realice en el tiempo establecido, verifica que las actividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamente colocado.	Si las actividades de control de roedores no se han realizado en el tiempo establecido, inmediatamente el jefe de planta realiza esta labor con el personal técnico externo encargado. Igualmente si el producto no fue técnicamente colocado, está labor se repite en su presencia.

ELIMINACIÓN DE LOS RATONES: Los ratones muchas veces al morir envenenados, mueren en sitios que son muy difíciles de alcanzar, causando un olor muy desagradable. Cuando recoja un ratón muerto o sus excrementos seguir el siguiente procedimiento:

- Usar guantes
- Preparar solución desinfectante con cloro o amonio cuaternario
- Rociar en los roedores muertos, las trampas, los excrementos y las áreas donde encontró todo esto usando atomizador con solución desinfectante.
- No barrer ni aspirar los excrementos hasta que haya rociado el área con desinfectante. Si barre o aspira el excremento seco, el polvo, que tiene virus, se quedará en el aire.
- Lavar el área con detergente y luego aplicar más desinfectante
- Ponga los roedores muertos y/o los excrementos en una bolsa de plástico y séllela.
- Después, ponga esta bolsa dentro de otra, séllela, y tírela a la basura.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

El control químico que se utiliza en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., es con sustancias aprobadas, registradas por el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.

Los productos químicos y/o sustancias, nombre comercial, dosis, método de aplicación, sitios de aplicación, equipos de aplicación y precauciones se encuentran en las tablas de sustancias.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Las plagas prefieren lugares cálidos, tranquilos y que no los molesten, por eso es importante tener en cuenta dos aspectos muy importantes para la prevención general: Primero, se evita que obtengan alimento; esto se logra a través de un correcto programa de limpieza y desinfección.

El no dejar residuos de alimentos, u otro material orgánico que sirva de alimento. Segundo, de manera muy importante se evita el acceso a la planta de proceso. Esto básicamente a través de barreras físicas.

Otras medidas preventivas:

- Controlar que no se almacenen comidas, ni ropas sucias, trapos en casilleros y baños, se evita las condiciones antihigiénicas.
- Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.
- Mantener limpias y ordenadas todas las áreas incluyendo áreas exteriores.
- Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas son recogidas.
- Eliminar aguas sucias y estancadas.
- Garantizar el ajuste automático de puertas, marcos sin hendiduras, ni espacios.
- Mantener las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- Controlar ambientes muy húmedos.
- Eliminar condiciones o lugares donde puedan reproducirse, o destruirlas en alguna parte de su ciclo de vida.
- Realizar limpiezas profundas y minuciosas en todas las áreas, evitando así las acumulaciones de polvo, grasa o cualquier alimento donde se pueda reproducir.
- Mantener tapados los recipientes de las basuras.
- Recolectar periódicamente las basuras.
- Eliminar material inservible u equipos que faciliten su albergue o reproducción.
- Eliminar vegetación que pueda albergar plagas

- Con la recogida de basuras y existencia de recipientes adecuados para basuras, no existe razón para que estos residuos tan atrayentes para los insectos y roedores se dejen descomponer destapados en cualquier lugar.
- Una limpieza total y la ausencia de restos de alimentos consiguen que haya menos atracción de insectos, lo mismo la ausencia de áreas de mayor humedad y temperatura.

MONITOREO

Se realiza de dos maneras:

En sitio: mediante inspecciones semanales para detectar actividad de plagas, la cual se registra en el formato Monitoreo de presencia de plagas.

Mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación in situ, y el cronograma de cada centro de servicio.

REGISTROS

Formatos establecidos por el restaurante.

VALIDACIÓN

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

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

OBJETIVO

Objetivo General

Documentar la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicio de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** dando cumplimiento a los lineamientos de la normatividad vigente.

Objetivos Específicos

- Identificar las instalaciones y elementos para la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos

- Establecer los procedimientos para la separación, recolección, conducción, transporte interno y disposición final de los residuos generados.

- Contribuir con la inocuidad del producto a través del manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos producidos en las operaciones.

- Disminuir el impacto ambiental por la contaminación que generan los residuos líquidos y sólidos resultantes de las operaciones realizadas.

ALCANCE

Aplica para los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. Incluye todas las áreas y procesos donde se generen residuos líquidos y sólidos.

Este programa describe desde los sitios de generación de los residuos hasta el manejo, almacenamiento, entrega y disposición final de los mismos.

DEFINICIONES

Aceite vegetal de fritura usado: Se entiende por aceite vegetal de fritura usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización con altas temperaturas, generado en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo modificaciones en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman. Por cambiar las características fisicoquímicas del producto de origen a este residuo se lo llamará Residuo de Aceite Vegetal de Fritura Usado.

Afluente: Corriente o flujo entrante de agua residual de un sistema de tratamiento de aguas residuales.

Aprovechamiento: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reuso de los mismos, permitiendo la reincorporación en el ciclo económico y productivo con el fin de generar un beneficio económico y social y de reducir los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos.

Bioseguridad: Son las prácticas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo que pueda llegar a afectar la salud o la vida de las personas o pueda contaminar el ambiente.

Contaminación cruzada: proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

Cultura de la No Basura: Es el conjunto de costumbres y valores tendientes a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de los habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

Desactivación: Es el método, técnica o proceso utilizado para transformar los residuos hospitalarios y similares peligrosos, inertizarlos, si es el caso, de manera que se puedan transportar y almacenar, de forma previa a la incineración o envío al relleno sanitario, todo ello con el objeto de minimizar el impacto ambiental y en relación con la salud. En todo caso, la desactivación debe asegurar los estándares de desinfección exigidos por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud.

La desactivación dentro de las áreas o ambientes internos del servicio de salud, debe ser ejecutada por el generador; la desactivación fuera de las áreas internas del servicio de salud y dentro de la institución, podrá ser ejecutada por particulares y en todo caso dentro de las instalaciones del generador.

Disposición final controlada: Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos. .

Gestión: Es un conjunto de los métodos, procedimientos y acciones desarrollados por la Gerencia, Dirección o Administración del generador de residuos hospitalarios y similares, sean estas personas naturales y jurídicas y por los prestadores del servicio de desactivación y del servicio público especial de aseo, para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente sobre residuos hospitalarios y similares.

Gestión integral: Es el manejo que implica la cobertura y planeación de todas las actividades relacionadas con la gestión de los residuos hospitalarios y similares desde su generación hasta su disposición final.

Incineración: Es el proceso de oxidación térmica mediante el cual los residuos son convertidos, en presencia de oxígeno, en gases y restos sólidos incombustibles bajo condiciones de oxígeno estequiométricas y la conjugación de tres variables: temperatura, tiempo y turbulencia. La incineración contempla los procesos de pirolisis y termólisis a las condiciones de oxígeno apropiadas.

Lodos: denomínese lodo a la suspensión de un sólido en un líquido proveniente de tratamiento de aguas, residuos líquidos u otros similares.

Similares –MPGIRH: Es el documento expedido por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud, mediante el cual se establecen los procedimientos, procesos, actividades y estándares de microorganismos que deben adoptarse y realizarse en los componentes interno y externo de la gestión de los residuos provenientes del generador.

Minimización: Es la racionalización y optimización de los procesos, procedimientos y actividades que permiten la reducción de los residuos generados y sus efectos, en el mismo lugar donde se producen.

Precaución en ambiente: Es el principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.

Precaución en salud: Es el principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

Prestadores del servicio público especial de aseo: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del Servicio Público Especial de Aseo para residuos hospitalarios peligrosos, el cual incluye entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los

procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud, de acuerdo a sus competencias, con el fin de efectuar la mejor utilización social y económica de los recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles en beneficio de los usuarios de tal forma que se garantice la salud pública y la preservación del medio ambiente.

Prestadores del servicio de desactivación: Son las personas naturales o jurídicas que prestan el servicio de desactivación dentro de las instalaciones del generador, o fuera del, mediante técnicas que aseguren los estándares de desinfección establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud de conformidad con sus competencias.

Prevención: Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos de que trata el presente decreto, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

Recolección: Es la acción consistente en retirar los residuos hospitalarios y similares del lugar de almacenamiento ubicado en las instalaciones del generador.

Residuos Líquidos: se entiende por residuo líquido toda sustancia en estado líquido como resultado de los procesos de producción.

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

Sistema: Es el conjunto coordinado de componentes y elementos que actúan articuladamente cumpliendo una función específica.

Tratamiento: Es el proceso mediante el cual los residuos hospitalarios y similares provenientes del generador son transformados física y químicamente, con el objeto de eliminar los riesgos a la salud y al medio ambiente.

Tratamientos primarios: Son aquellos que permiten remover de las aguas residuales domesticas e industriales los contaminantes que pueden sedimentar, flotar o producir un aspecto estético desagradable.

Tratamientos secundarios: el objetivo de este tratamiento es remover la demanda biológica de oxigeno soluble que escapa al tratamiento primario, además de remover cantidades adiciónales de sólidos suspendidos, a través de procesos físicos químicos y biológicos.

Vertimientos líquidos: Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Normatividad sanitaria:

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Desechos Sólidos: debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Normatividad Ambiental:

Resolución 631 de 2015. Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.

Decreto 3930 de 2010. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.

Decreto 4126 de 2005. Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

Resolución 1164 de 2004. Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.

Decreto 2676 de 2000. Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos Biológicos y modificaciones de marzo del 2002.

Ley 430 de 1998. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos.

RESPONSABILIDADES

Representante Legal: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del manejo de residuos líquidos y sólidos.

Área de Calidad: Elaboración, implementación, verificación y ajustes del programa, para asegurar la inocuidad del producto y disminuir el impacto ambiental y sanitario.

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

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

Cumplir con la correcta disposición de los residuos líquidos y sólidos, generados en sus áreas.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

REQUISITOS GENERALES

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

COMPROMISO INSTITUCIONAL Y SANITARIO

Para **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, la protección del medio ambiente es una prioridad corporativa en todas sus actividades y servicios.

Desde el inicio de nuestras labores el objetivo es operar de manera eficiente y segura con el propósito de contribuir al desarrollo sostenible de nuestro entorno.

Es por esto que nos comprometemos a cumplir la legislación sanitaria y ambiental vigente, y nos esforzamos por incorporar tecnología y procesos ambientalmente limpios para la prevención de la contaminación, el mejoramiento continuo y la disposición adecuada de:

- Residuos líquidos y control de calidad de los vertimientos.
- Residuos sólidos.

DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

El diagnóstico ambiental y sanitario de los tipos de residuos generados en centro de operaciones de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se realiza con base en la clasificación de colores de la Resolución 2184 de 2019
Este diagnóstico incluye:

Vertimientos líquidos a la fuente receptora.
Residuos No Peligrosos (Biodegradables, Reciclables, Inertes, Ordinarios),
Tecnologías implicadas en la gestión de residuos
Capacidad de respuesta ante situaciones de emergencia (Plan de contingencia)

MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Los residuos líquidos provenientes de servicios de alimentación se encuentran cargados principalmente de grasas, materia orgánica y algunas sustancias químicas biodegradables que son vertidas a los efluentes.

La peligrosidad de estos residuos radica en su contenido de microorganismos patógenos, materia orgánica y sustancias de interés sanitario, lo cual incide notoriamente en la calidad del efluente generado.

Para minimizar la cantidad de residuos vertidos al efluente, se debe instaurar tecnologías limpias y procedimientos que limiten la generación de vertimientos líquidos contaminantes, tales como buenas prácticas y barreras físicas, lo cual implica un adecuado manejo de los sólidos generados;: como la utilización de microorganismos para el tratamiento de aguas.

CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS

En la industria de servicios de alimentación se generan dos tipos de residuos líquidos, aceites vegetales de fritura y aguas residuales industriales (ARI). Las ARI se caracterizan por su alto contenido de grasas y carga orgánica que son de alta significación ambiental,

Las ARI resultantes se clasifican en:

Industriales: resultantes de la limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios y carros de transporte utilizados en los servicios de alimentos.
Domésticas: generadas de las labores cotidianas del personal que labora en la empresa (Servicios sanitarios).

Tipos de residuos líquidos generados en planta y servicios de alimentos .

TIPO DE RESIDUO LIQUIDO	CANT. GENERADA PROMEDIO	CARACTERISTICAS
Aceite usado (aceite vegetal de fritura)	N.A.	Generado en planta y servicios de alimentación.
Aguas Residuales Industriales: Aguas de limpieza y desinfección	N.A.	Generadas durante el proceso de lavado y desinfección de materias primas y las áreas de proceso.
Aguas Residuales Domésticas	N.A.	Generadas de las unidades sanitarias (lavamanos, lava botas y baños)

ACEITE USADO (ACEITE VEGETAL DE FRITURA): el aceite usado se origina de las actividades de fritura, los cuales se desechan por exceso de uso o exposición superior (quemados o ahumados).

AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES: Las aguas residuales industriales (ARI) se originan de las actividades de limpieza y desinfección de materias primas, maquinaria, equipos e instalaciones, y lavado de carros transportadores.

Dichas aguas son contaminadas por suciedad (tierra, polvo) de las frutas, verduras y tubérculos, grasas de las materias primas (carnes blancas y carnes rojas), lavado de maquinaria, equipos, utensilios e infraestructura, detergentes y desinfectantes biodegradables utilizados en las actividades de limpieza y desinfección.

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

SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

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

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

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

LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

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

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

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

SEGREGACION EN LA FUENTE

La segregación en la fuente, es la base del proceso y consiste en la clasificación, recolección, conducción y transporte interno de los residuos sólidos hasta el sitio de almacenamiento de basuras o acopio de residuos sólidos.

Los recipientes para clasificar los residuos están ubicados en cada una de las áreas de administrativas y operativas de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. de acuerdo al tipo y cantidad de residuos generados. Los recipientes utilizados cumplen con las especificaciones de la resolución 2184 de 2019

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

Fuentes de generación y tipos de residuos sólidos.

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

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente.

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

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

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

Código de colores para la clasificación de residuos sólidos

CLASE DE RESIDUO	COLOR Y ROTULO	CONTENIDO BÁSICO
Residuos Orgánicos Aprovechables	Color: Verde Rotulo: Residuos como Restos de comida	Residuos como Restos de comida, Desechos Orgánicos
Residuos No Aprovechables	Color: Negro Rotulo: Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados	Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados
Residuos Aprovechables	Color: Blanco Rotulo: Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales	Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales

MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

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

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

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Frecuencia de recolección de residuos generados

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

USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Dando cumplimiento al compromiso ambiental de protección y conservación del medio ambiente, los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección son biodegradables.

SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

Tabla Descripción de los residuos, desactivación, disposición y destino final de cada tipo de residuo.

TIPO DE RESIDUOS	DESCRIPCIÓN	DISPOSICIÓN	DESTINO FINAL
BIODEGRADABLES	Residuos de alimentos.*		
ORDINARIOS	Servilletas usadas, empaques de papel, icopor, papel higiénico, toallas de manos desechables,	Empresa recolectora de residuos	Relleno Sanitario
	Cuncho de café.		
RECICLABLES	Papel, plástico, cartón, vidrio, chatarra, partes de equipos en desuso	TERCEROS (Empresa de Reciclaje)	Reciclaje
RESIDUOS LIQUIDOS	Aceite usado	Proveedor autorizado	Producción de biodiesel
	Aguas Industriales y domésticas	Alcantarillado	Planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR)

DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES

Para dar cumplimiento al compromiso institucional y a la normatividad vigente, los residuos serán dispuestos de la siguiente manera:

Los residuos Ordinarios, son entregados a la empresa prestadora de servicio público de aseo**,** ésta empresa realiza la recolección y dispone de éstos residuos en el relleno sanitario.
Los residuos Reciclables, son entregados a una persona natural o jurídica dedicada al reciclaje, la cual realiza la recolección y dispone de éstos en el aprovechamiento industrial.
Los residuos Biodegradables, son entregados al proveedor responsable de realizar la recolección y dispone de éstos residuos para compostaje.

NOTA: Los proveedores con los que se tiene convenio comercial para la disposición final de los residuos sólidos, cuentan con la autorización de los entes de control para realizar estas actividades.

Los residuos líquidos: aguas industriales y domésticas son vertidas directamente en el alcantarillado; la disposición final del aceite usado es realizada por un proveedor autorizado por la entidad ambiental.

GESTION EXTERNA

La gestión externa de los residuos es realizada por terceros (empresa prestadora del servicio público de aseo, empresa prestadora del servicio de limpieza de trampas de grasas, empresa prestadora del servicio de recolección y disposición de residuos biodegradables y aceite usado).

RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

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

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

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Residuos sólidos de áreas de proceso (cocina caliente, cocina fría, área de lavado):

El personal colaborador debe realizar las siguientes actividades:

- Durante las actividades de alistamiento de materias primas (frutas, verduras, tubérculos) deben depositar las cáscaras resultantes en canecas con tapa.
- Durante las actividades de preparación de alimentos y bebidas, debe realizarse barrido en seco de tablas, mesones y pisos de los residuos que se van generando, y deben depositarse en las canecas con tapa destinadas para tal fin.

- Al finalizar la jornada laboral realizar el barrido en seco de los residuos sólidos y deben depositarse en canecas con tapa, las que deben ser conducidas al área de residuos. Nunca se deben dejar ir por los desagües este tipo de residuos, ya que se afecta la calidad de los vertimientos.

Residuos sólidos de oficinas, unidades sanitarias, filtros sanitarios, almacenes, comedor, comedor, y puntos ecológicos:

El personal responsable del manejo de los residuos sólidos, diariamente debe realizar las siguientes actividades:

- Utilizar el EPP completo: Dotación de tela, protector de cabello, tapabocas, guantes de nitrilo y botas de caucho.
- Verificar el buen estado de la señalización, de los recipientes y de las tapas.
- Informar al responsable cuando falte una señal, un recipiente, una tapa, o cuando éstos se encuentren deteriorados.
- Revisar los recipientes, y retirar las bolsas que se encuentren llenas de residuos. Esta actividad debe realizarla dos veces en el día, según el horario establecido para evacuación de residuos sólidos.
- Retirar las bolsas que se encuentren llenas, y llevarlas al área de residuos sólidos.
- Lavar, desinfectar y secar los recipientes, según lo establecido en el procedimiento de limpieza y desinfección de canecas.
- Colocar bolsas limpias a los recipientes, recuerde que nunca se deben dejar recipientes sin bolsas, si no hay bolsas del mismo color del recipiente, utilice bolsa transparente.
- Diligenciar el registro, donde se indica la cantidad de residuos que se generan en cada área.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:

LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:

ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO**:** el aceite usado debe depositarse en un recipiente con tapa, el cual debe estar identificado con el rotulo “ACEITE USADO”, este recipiente se ubica en el área de residuos.

MONITOREO

Con el fin de garantizar el cumplimiento se controla la cantidad de residuos generados dentro del establecimiento.

Parámetro: Cantidad de residuos sólidos generados/área

Frecuencia de control: Diariamente se registra el tipo y cantidad de residuos sólidos generados en el establecimiento, en el formato.
Mensualmente, se realiza un consolidado de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas externas.
Frecuencia de control: Según el cronograma se realiza limpieza de trampas de grasas. (Aplica para planta y servicios de alimentos que tienen trampas de grasa fuera de las áreas de proceso).

Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas industriales.
Frecuencia de control: Diariamente se realiza limpieza de trampas de grasas. Se registra en el formato. (Aplica para trampas de pesetas industriales) .

Parámetro: Caracterización de aguas residuales.
Frecuencia de control: Cada seis (6) meses debe realizarse el monitoreo de aguas residuales.

REGISTROS

Formatos utilizados por el restaurante

VALIDACIÓN

El programa de manejo de residuos líquidos y sólidos se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
• Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se denomina agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible, potare = beber) al agua "bebi-ble" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enferme-dades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo humano según unos estánda-res de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales.
En la Unión Europea la normativa 98/83/EU establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, etc., además de los gérmenes patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6,5 y 8,5.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Restaurante proviene de las diferentes entidades públicas según cada municipio o ciudad donde se realice los trabajos.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra a los restaurantes , se utiliza para el alistamiento y preparación de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios, como el uso de los baños, la cual es directamente suministrada por el cliente

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

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Se debe tener en cuenta que cuando el cliente suministra y es el encargado del abastecimiento del agua, el único control que ejerce el restaurante son las certificaciones correspondientes que entrega el cliente.
Cuando el abastecimiento del agua es responsabilidad del Restaurante, se debe cumplir con lo siguiente.

Número de tanques: uno (2)

Capacidad: 1000 litros / Cada uno

Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos (02) veces al año.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto):

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte inter-na de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: micro-organismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

GCDB-001
VERSION 01
2023

NIT: 36.147.801-6

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 1 al 31 de mayo de 2025**

INSTALACIONES Y EQUIPOS	FRECUENCIA		
	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
PISOS	X		
MESONES	X		
LIMPIONES	X		
ESTUFAS	X		
VAJILLA Y MENAJE	X		
CONGELADORES		X	
CUARTOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION		X	
ESCOBAS TRAPEROS BALDES	X		
TINAS,CANASTILLAS, DEPSENSAS	X		
CANECAS	X		
MESAS Y SILLAS		X	
RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	X		
PAREDES Y TECHOS		X	
MALLAS ANTI-INSECTOS		X	
VENTANAS Y PAREDES		X	

OBSERVACIONES: X: CUMPLE N:NO CUMPLE

FIRMA RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya - Administrador

	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION EQUIPOS Y AREAS 36.147.801-6	NIT:	*GCDB-FR-001* *VERSION 01* *2023*

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 1 al 31 de mayo de 2025**

DIAS DE SERVICIO			HORARIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
EQUIPOS	PROCESOS	INSUMO	09:00 14:30 19:00	AREA DE PREPARACION, DISTRIBUCION Y CONSUMO																													
MANOS	L&D	JABON DESINFECTANTE	PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRUTAS Y VERDURAS	L&D		PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MENAJE Y UTENSILIOS	L&D		PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MESAS Y SILLAS	L&D		09:00 14:30 19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESTUFA Y CAMPANA	LIMPIEZA	DESENGRASANTE	09:00 14:30 19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	LAVADO	JABON POLVO		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	ENJUAGUE	AGUA		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	DESINFECCIÓN	HIPOCLORITO 5%	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AREA DE ALMACENAMIENTO																																	
NEVERA	LIMPIEZA	DESENGRASANTE	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PAREDES	LAVADO	JABON EN POLVO	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PISOS	ENJUAGUE	AGUA	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TECHOS	DESINFECCION	HIPOCLORITO 5%	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CANASTILLAS	L&D	JABON	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESTIBAS	L&D	DESINFECTANTE	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AREA DE RESIUDOS																																	
CANECAS	L&D	JABON DESINFECTANTE	PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PISOS	L&D		PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AREA DE SERVICIOS SANITARIOS																																	
SANITARIOS	L&D	JABON DESINFECTANTE																															
LAVAMANOS	L&D																																
PISOS	L&D																																
TECHOS	L&D																																

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya Cerquera - Administrador

CERTIFICADO

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

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** realizó la entrega durante el mes de mayo de 2025

- Residuos Orgánicos: 645,62 kg
- Flanes de huevo: 59 Und.
- Bolsa: 0.65 kg

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

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los cinco (5) días de junio de 2025

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681099 - 3168561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

	REGISTRO CHEQUEO PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS NIT: 36.147.801-6	GCDB-FR-001 VERSION 01 2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura PERIODO: 1 al 31 de mayo de 2025

FRECUENCIA	TIPO VECTOR EVIDENCIA	SI	NO	DETALLE DECISIÓN TOMADA	FIRMA RESPONSABLE
SEMANA 1	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA - Administrador
	Los recipientes de los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
SEMANA 2	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
SEMANA 3	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
SEMANA 4	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		

SEMANA 5	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
OBSERVACIONES:					

	FORMATO DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS ORGANICOS NIT: 36.147.801-6	*GCDB-FR-02* *VERSION 01*

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 1 al 30 de mayo de 2025**

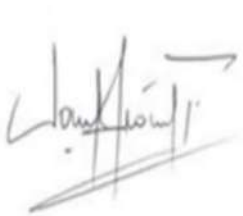
FECHA RECOLECCION	HORA	RESIDUOS SOLIDOS	OBSERVACION	FIRMA QUIEN ENTREGA
		ORGANICOS (KG)		
2/05/2025	4:30 p. m.	16,42	LOS RESIDUOS ORGANICOS SON APROVECHADOS FUERA DEL CENTRO DE FORMACION SENA LA ANGOSTURA Y ENTREGADOS A ALAPE S.A.S. ESP	JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA - Administrador
3/05/2025	4:45 p. m.	10,28		
5/05/2025	3:57 p. m.	11,54		
6/05/2025	4:00 p. m.	8,25		
7/05/2025	3:35 p. m.	15,25		
8/05/2025	4:00 p. m.	14,26		
9/05/2025	4:10 p. m.	16,42		
10/05/2025	3:20 p. m.	30,2		
12/05/2025	2:25 p. m.	30,7		
13/05/2025	4:20 p. m.	37,9		
14/05/2025	4:20 p. m.	30,2		
15/05/2025	3:35 p. m.	9,14		
16/05/2025	4:45 p. m.	8,25		
17/05/2025	4:20 p. m.	30,2		
19/05/2025	3:25 p.m.	30,7		
20/05/2025	4:38 p. m.	37,9		
21/05/2025	3:43PM	31,2		
22/05/2025	2:15 p. m.	32,4		
23/05/2025	4:10 p. m.	20,15		
24/05/2025	4:45 p. m.	24,8		
26/05/2025	4:20 p. m.	31,45		
27/05/2025	3:25 p.m.	34,01		
28/05/2025	4:38 p. m.	30,2		
29/05/2025	4:20 p. m.	30,7		

FORMATO DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS, ESPECIALES Y ACEITES USADOS

NIT: 36.147.801-6

GCDB-FR-001
VERSION 01
2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura | **PERIODO: 1 al 31 de mayo de 2025**

FECHA RECOLECCION	HORA	RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIOS (KG)	DESTINO FINAL DE RESIDUOS ORDINARIOS	ACEITES USADOS (KG)	RESIDUOS ESPECIALES (KG)	OBSERVACION	FIRMA
2/05/2025	4:30 PM	5,2	centro de acopio	0,6		SE RECOLECTA POCO ACEITE USADO YA QUE LAS MAYORIA DE COMIDAS SON PREPARADAS AL HORNO O CON MUY POCO ACEITE. NOTA: El certificado entregado por el recolector de aceite incluye el generado en otras sedes.	JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA 
3/05/2025	4:20 P.M.	2,1	centro de acopio	0,02			
5/05/2025	4:10 PM	3,2	centro de acopio	0,7			
6/05/2025	3:35 PM	3,1	centro de acopio	1,02			
7/05/2025	4:35 PM	4,1	centro de acopio	0,09			
8/05/2025	4:30 PM	2,2	centro de acopio	0,08			
9/05/2025	4:10 PM	3,4	centro de acopio	0,2			
10/05/2025	5:10 PM	2,4	centro de acopio	0,14			
12/05/2025	4:40 PM	3,2	centro de acopio	1,01			
13/05/2025	4:35 PM	3,4	centro de acopio	0,5			
14/05/2025	4:10 PM	3,5	centro de acopio	0,4			
15/05/2025	3:35 PM	4,2	centro de acopio	0,14			
16/05/2025	4:35 PM	4,1	centro de acopio	0,74			
17/05/2025	5:35 PM	2,3	centro de acopio	0,8			
19/05/2025	3:40 p. m.	3,8	centro de acopio	0,61			
20/05/2025	4:10 PM	3,7	centro de acopio	1,04			
21/05/2025	5:10 PM	4,2	centro de acopio	0,04			
22/05/2025	4:35 PM	4,4	centro de acopio	0,04			
23/05/2025	3:10 PM	4,1	centro de acopio	0,05			
24/05/2025	4:10 PM	2,1	centro de acopio	1,04			
26/05/2025	4:10 PM	3,2	centro de acopio	0,04			
27/05/2025	4:10 p. m.	4,5	centro de acopio	0,07			
28/05/2025	4:00 p. m.	5,6	centro de acopio	0,08			
29/05/2025	4:30 p. m.	4,5	centro de acopio	0,04			
30/05/2025	3:43 P.M.	3,2	centro de acopio	0,05			
31/05/2025	3:43 P.M.	1,2	centro de acopio	1,04			

Municipio de Neiva

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

CIUDAD: NEIVA | FECHA: 19-05-2025 | ACTA N°: 8076

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fuente [ ]
Bebidas alcohólicas [ ] Otro: [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD NEIVA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPOS OBLIGATORIOS

*RAZON SOCIAL	GLADYS OSPINA DE BEDOYA
*CÉDULA / NIT	36747807-6
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	4700736747807-6
*NOMBRE COMERCIAL	EVENTOS Y CATERING GOB
*DIRECCIÓN	Cra 43 6-109
MATRICULA MERCANTIL	77896
*DEPARTAMENTO	HUILA
*MUNICIPIO	NEIVA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [7] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: IPANEMA

TELÉFONOS	3209773279 - 3183728747
FAX	—
CORREO ELECTRÓNICO	gladis-bedoya@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	GLADYS OSPINA DE BEDOYA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 36747807
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	—
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: —
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cra 43 6-109 B/ IPANEMA
*DEPARTAMENTO	HUILA
*MUNICIPIO	NEIVA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-V 6:00AM-5:00PM
*NÚMERO DE TRABAJADORES	8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	13 de Mes de 2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	965 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	CONFIGURACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 9)*	(2)	1	0	C

Scanned with CamScanner

1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	SE OBSERVA GRIETAS EN PISO DE AREAS DE PREPARADO. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 9 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 25, Numeral 5 y 7.)*	(7)	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Scanned with CamScanner

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, Numeral 4.)*	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6.)*	7	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 6.)*	7	3.5	0	NO SE OBSERVA CERTIFICACION DE CALIDAD DE TANQUES C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3.5	0	C

Scanned with CamScanner

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	1	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE — La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto asignado a visita	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.5%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como incumplimiento (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	/
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	/

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] No [ ] Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

DAR CUMPLIMIENTO A LOS HALLAZGOS ESTABLECIDOS EN LO PRESENTE ACTA DE VISITA SANITARIA

Por parte del establecimiento:

No tengo observaciones X Gladys Cerquera
Y 36.147801

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de MAYO del año 2025 en la Ciudad de NEIVA

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	MARIO A LLANOS G	NOMBRE:	/
CÉDULA:	7703.193	CÉDULA:	/
CARGO:	TECNICO AREA DE SALUD	CARGO:	/
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD NEIVA	INSTITUCIÓN:	/

FIRMA:	Gladys Cerquera	FIRMA:	/
NOMBRE:	Gladys Cerquera	NOMBRE:	/
CÉDULA:	36.147.801	CÉDULA:	/
CARGO:	Representante Legal	CARGO:	/

Scanned with CamScanner

CERTIFICACIÓN PAGO APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES

Gladys Cerquera de Bedoya identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados, a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Certifico que me encuentro a Paz y Salvo por concepto del pago de mis obligaciones derivadas de mi afiliación con el Sistemas de Seguridad Social Integral, así como del personal a mi cargo, en cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

Certifico que me encuentro a paz y salvo por concepto de contratación de aprendices.

La presente se expide en Neiva, a los nueve (9) días del mes de junio de 2025

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva
Gladis.bedoyacomercial@gmail.com

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
JOSE ORLANDO CACERES ROJAS

CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, se encuentra a **PAZ Y SALVO** en el pago de los aportes a la **SEGURIDAD SOCIAL, RIESGOS PROFESIONALES Y APORTES PARAFISCALES** y **CONTRATACIÓN DE PRENDICES**, durante el mes de mayo de 2025.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento, a los nueve (9) días del mes de junio de 2025, en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CC. 19.130.635 de Bogotá
T.P. 58181-T

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
JOSE ORLANDO CACERES ROJAS

CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, es pensionada y por lo tanto no está obligada a realizar pago de aporte a pensión, debido a que se encuentra exonerada.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento el nueve (9) de junio de 2025 en la ciudad de Neiva – Huila.

JOSE ORLANDO CACERES ROJAS
CC. 19.130.635 de Bogotá
T.P. 58181-T


JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES
58181-T
JOSE ORLANDO
CACERES ROJAS
C.C. 19130635
RES. INSCRIPCION 89 DEL 22/06/1996
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL
283693
86608


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 19.130.635
CACERES ROJAS
APELLIDOS
JOSE ORLANDO
NOMBRES
FIRMA


JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES
Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 23-MAR-1951
NEIVA
(HUILA)
CIUDAD DE NACIMIENTO
1.68
O+
M
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

F84CFDC6269951395

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JOSE ORLANDO CACERES ROJAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 19130635 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 58181-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 21 días del mes de Abril de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-06	1530218307	9487168009	E	2025/06/04	2025/06/04	SCOTIABANK COLPATRIA	0	$5,210,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (9 Afiliados)																						$13,511,500	$2,162,200			$13,511,500	$1,689,400			$13,511,500	$540,900			$13,511,500		$141,400		$13,511,500	$676,600		$5,210,500
Centro de Trabajo: 0522 (9 Afiliados)																						$13,511,500	$2,162,200			$13,511,500	$1,689,400			$13,511,500	$540,900			$13,511,500		$141,400		$13,511,500	$676,600		$5,210,500
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (9 Afiliados)																						$13,511,500	$2,162,200			$13,511,500	$1,689,400			$13,511,500	$540,900			$13,511,500		$141,400		$13,511,500	$676,600		$5,210,500
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																		230301	30	$2,000,000	$320,000	EPS005	30	$2,000,000	$250,000	CCF32	30	$2,000,000	$80,000	14-23	30	$2,000,000	1.044%	$20,900	30	$2,000,000	$100,000	No	$770,900
2	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
3	CC	36306285	GUERRERO ANGELA																		25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
4	CC	55061474	HERRERA MARTHA																		25-14	30	$1,547,000	$247,600	EPS037	30	$1,547,000	$193,400	CCF32	30	$1,547,000	$61,900	14-23	30	$1,547,000	1.044%	$16,200	30	$1,547,000	$77,500	No	$596,600
5	CC	83117139	ORDOÑEZ ILDEFONSO																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
6	CC	1079172868	SUAZA NANCY																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
7	CC	1083838326	TRUJILLO FRANCY																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
8	CC	80115450	TRUJILLO JOSE																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
9	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$178,000	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	1.044%	$14,900	30	$1,423,500	$71,300	No	$549,000
Total			**Afiliados(9)**																				$13,511,500	$2,162,200			$13,511,500	$1,689,400			$13,511,500	$540,900			$13,511,500		$141,400		$13,511,500	$676,600		$5,210,500

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-06	1530218307	9487168009	E	2025/06/04	2025/06/04	SCOTIABANK COLPATRIA	0	$5,210,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				9	$2,162,200	$0	$0	$2,162,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$475,400	$0	$0	$475,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$1,686,800	$0	$0	$1,686,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$141,400	$0	$0	$141,400
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	9	$141,400	$0	$0	$141,400
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$540,900	$0	$0	$540,900
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	9	$540,900	$0	$0	$540,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 2)				9	$1,689,400	$0	$0	$1,689,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$727,400	$0	$0	$727,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$962,000	$0	$0	$962,000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$406,100	$0	$0	$406,100
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	9	$406,100	$0	$0	$406,100
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$270,500	$0	$0	$270,500
SENA	PASENA	899,999,034	1	9	$270,500	$0	$0	$270,500
TOTAL				**9**	**$5,210,500**	**$0**	**$0**	**$5,210,500**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-05	1530229327	9486138325	I	2025/06/04	2025/06/04	SCOTIABANK COLPATRIA	0	$352,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0	$0	$0	EPS037	30	$2,600,000	$325,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,600,000	$27,200	0	$0	$0	No	$352,200
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$2,600,000	$325,000			$0	$0			$2,600,000	$27,200		$0	$0		$352,200

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-05	2025-05	1530229327	9486138325	I	2025/06/04	2025/06/04	SCOTIABANK COLPATRIA	0	$352,200

RESUMEN DE PAGO

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

CERTIFICACION DISPOSICION ACEITES

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, certifica que durante el periodo comprendido entre el 1 y 31 de mayo de 2025 para la prestación del servicio de alimentación para aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila; se generaron un total de 10,58 kg, los cuales se acumulan para ser entregados al gestor de la disposición final de aceites en el mes de junio, se adjunta a la presente cuenta el del mes de abril de 2025.

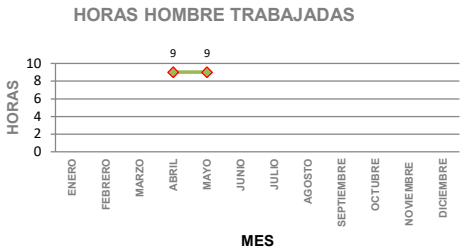
Atentamente,

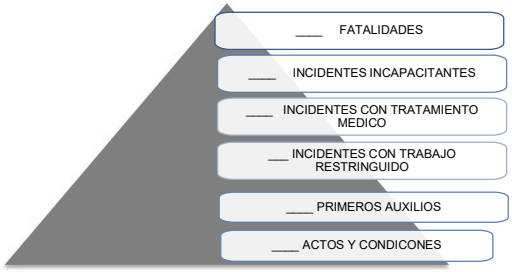
Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva

FORMATO INFORME MENSUAL INCIDENTES Y ACCIDENTES LABORALES

GCDB-FR-02
VERSION 01
2025

SEDE	**CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL LA ANGOSTURA**
OBJETO DEL CONTRATO:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila.





AVANCE PLAN HSE	MES			ACUMULADO AÑO		
	ESPERADO	REAL	% Cump.	ESPERADO	REAL	% Cump
	80	80	100%	80%	80%	100%

Año: _2025___	No. trabajadores	Dias programados de trabajo	HHT	HHT Acumuladas	Horas de entrenamiento y capacitación HSE	Inspecciones HSE realizadas	Simulacros, y ejercicios HSE	No vehiculos	Km Recorridos	Actos reportados	Condiciones reportadas	Total A&C	% de cumplimiento de obligación legal ambiental (Licencias, permisos, otros)	% cumplimiento Obligación ambiental operativa (Fichas ICA´s, PMA)
ENERO														
FEBRERO														
MARZO														
ABRIL	9	22	9	9	4	1	0	2	3140	0	0	0	100%	100%
MAYO	9	22	9	9	4	1	0	2	3578	0	0	0	100%	100%
JUNIO														
JULIO														
AGOSTO														
SEPTIEMBRE														
OCTUBRE														
NOVIEMBRE														
DICIEMBRE														
TOTAL	18	44	36		8	2	0	4	6718	0	0	0	2	2

Mes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Gestión ambiental													
Incidentes ambientales por causa operacional				0	0								
# de barriles derramados por causa operacional				0	0								
Seguridad Vial	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Accidentes vehiculares				0	0								
Incidentes vehiculares				0	0								
Incidentes Ocupacionales	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Accidentes Fatales/mortales				0	0								
Incidentes incapacitantes													
Casos con tratamiento médico				0	0								
Casos con trabajo restringido				0	0								
Casos de primeros auxilios				0	0								
Días de incapacidad generados en el mes por accidente de trabajo				0	0								
Días de incapacidad por enfermedad general				0	0								
Otros accidentes (pérdidas económicas o de proceso)													
INDICADORES	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**ACUMULADO**
TRIF				**0**	**0**								
Índice de frecuencia de AT				0	0								
Índice de severidad de AT				0	0								
Ausentismo por causa medica (Res 0312/2019)				0	0								
Incidencia de la enfermedad laboral (Res 0312/2019)				0	0								
Prevalencia de la enfermedad laboral (Res 0312/2019)				0	0								
# Acciones totales acumuladas al periodo													
# Acciones Cerradas a tiempo acumuladas al periodo				0	0								
% Cierre				0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Fecha de Reporte	5/06/2025	**Periodo de Reporte**	**De:**	**1/05/2025**		**a:**	**31/05/2025**
Persona que reporta	Carlos Andrés Méndez	**Cargo**	Profesional SST	**Teléfono**	3023328684	**Correo**	

	CONTROL PROCESO DE FUMIGACION **NIT: 36.147.801-6**		***GCDB-FR-04 VERSION 01 2023***

SEDE	Centro de Formación Agroindustrial La Angostura	**PERIODO:**	1 al 31 de Mayo de 2025

FECHA PROGRAMADA	**FECHA EJECUCION**	**APLICACIÓN PREVENTIVA O CORRECTIVA**	**SE ENTREGA CERTIFICACION**	**EMPRESA ENCARGADA**
	17/05/2025	NO APLICA	SI	MAXIPLAGAS

OBSERVACIONES: Se adjunta certificación e informe de actividad el cual tiene vigencia de tres meses a partir de la aplicación. Se adjunta a la presente ficha técnica de producto aplicado



FIRMA RESPONSABLE:

Cdbg	**FORMATO REGISTRO Y CONTROL DE PLAGAS**				*GCDB-001 VERSION 01 2023*
SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura					**MES: 1 AL 31 DE MAYO DE 2025**
FRECUENCIA	**TIPO VECTOR EVIDENCIA**	**SI**	**NO**	**DETALLE DECISIÓN TOMADA**	**FIRMA RESPONSABLE**
SEMANA 1	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
SEMANA 2	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
SEMANA 3	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
NA 4	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		

SEMA	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
VoBo					
OBSERVACIONES: NO SE PRESENTA NINGUN TIPO DE PLAGAS NI ESCREMENTO.					
FIRMA RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya - Administrador					

CERTIFICADO

N° 1511

RAZON SOCIAL:	**CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL ANGOSTURA**	NIT:	
DIRECCION:	**CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL ANGOSTURA**	TEL:	
FECHA:	**MAYO - 17 - 2025**	CEL:	**320 411 3279**
PLACA:			

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

PRODUCTO:										
	KOTHRINE		FENDONA 60 SC		FOSGAS	X	ANTIPEST		DEMANDUO	
	RODILON		RASTOP		RATUNET	X	KLERAT		PROVICLOR	

VALIDO	**AGOSTO - 17 - 2025**

ESTIMADO CLIENTE: Nuestro servicio se realiza de acuerdo con el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de la Salud.

Este certificado puede presentarse a los funcionarios de Salud Publica, cuando sea exigido y de acuerdo con la normatividad vigente en cuanto al certificado de sanidad para establecimientos.

MAXIPLAGAS DEL HUILA: Cuenta con la debida autorizacion de la secretaria de Salud Depatamental, Concepto Favorable para la prestacion de sus servicios.

NIT. 1.075.257.997-5

TECNICO APLICADOR

LA EMPRESA

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

maxiplagas@gmail.com

	REGISTRO DE ACTIVIDADES	**CÓDIGO**: MXP-ORG-SST-001 **VERSIÓN**: 001 **FECHA:** 13 Octubre 2022 PÁGINA 1 DE 1	FECHA: DIA 17 / MES 05 / AÑO 2025

CLIENTE: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL ANGOSTURA
DIRECCION:
Encargado:

OBSERVACIONES:

1. ACTIVIDAD REALIZADA		TIPO DE PLAGA		PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN								
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen	palomas	FENDONA 60 SC	FOSGAS	X	10 ML X LT	100 ML	III	Azoteas		Camiones		Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo
aspersion	X	Monitoreo			Cucarachas	Palomillas	TENOPA	ANTIPEST					Baños		Carnes		Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos	Ratas	K-OTHRINE SC	P.NATURAL					Bodegas	X	Cielo Raso		Drogueria	Isla.Juegos	Recibo	Vestier
Inspeccion	X	Carpado			moscas	Ratones	MURDER						Cafeteria		Cosina	X	Elevadores	Molinos	Silos	
C.Cebos	X	Termoniebla			Mosquitos		SOLFAC EC						Cajas		Comedor	X	Fruver	Oficinas	Sotanos	

2. ACTIVIDAD REALIZADA		TIPO DE PLAGA		PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN								
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen	palomas	RODILON	RATUNET	X				Azoteas		Camiones		Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo
aspersion		Monitoreo			Cucarachas	Palomillas	RASTOP						Baños		Carnes		Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos	Ratas	RATAQUILL						Bodegas		Cielo Raso		Drogueria	Isla.Juegos	Recibo	Vestier
Inspeccion		Carpado			moscas	Ratones	MAKI						Cafeteria		Cosina		Elevadores	Molinos	Silos	
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos		RACUMIN						Cajas		Comedor		Fruver	Oficinas	Sotanos	

3. ACTIVIDAD REALIZADA		TIPO DE PLAGA		PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN								
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen	palomas	PROVICLOR						Azoteas		Camiones		Cuartos Frios	Furgones	Panaderia	Techo
aspersion		Monitoreo		L.DE TANQUES	Cucarachas	Palomillas	DETERCLOR						Baños		Carnes		Delikatessen	Gondolas	Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion		T.CURATIVO	Gorgojos	Ratas	ACID CLEAN						Bodegas		Cielo Raso		Drogueria	Isla.Juegos	Recibo	Vestier
Inspeccion		Carpado			moscas	Ratones	PROVIGERM						Cafeteria		Cosina		Elevadores	Molinos	Silos	
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos		PROVIBATH						Cajas		Comedor		Fruver	Oficinas	Sotanos	

NOTAS:

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

TECNICO APLICADOR:

SANDRO RODRIGUEZ MENDEZ

HORA DE ENTRADA :
HORA DE SALIDA :

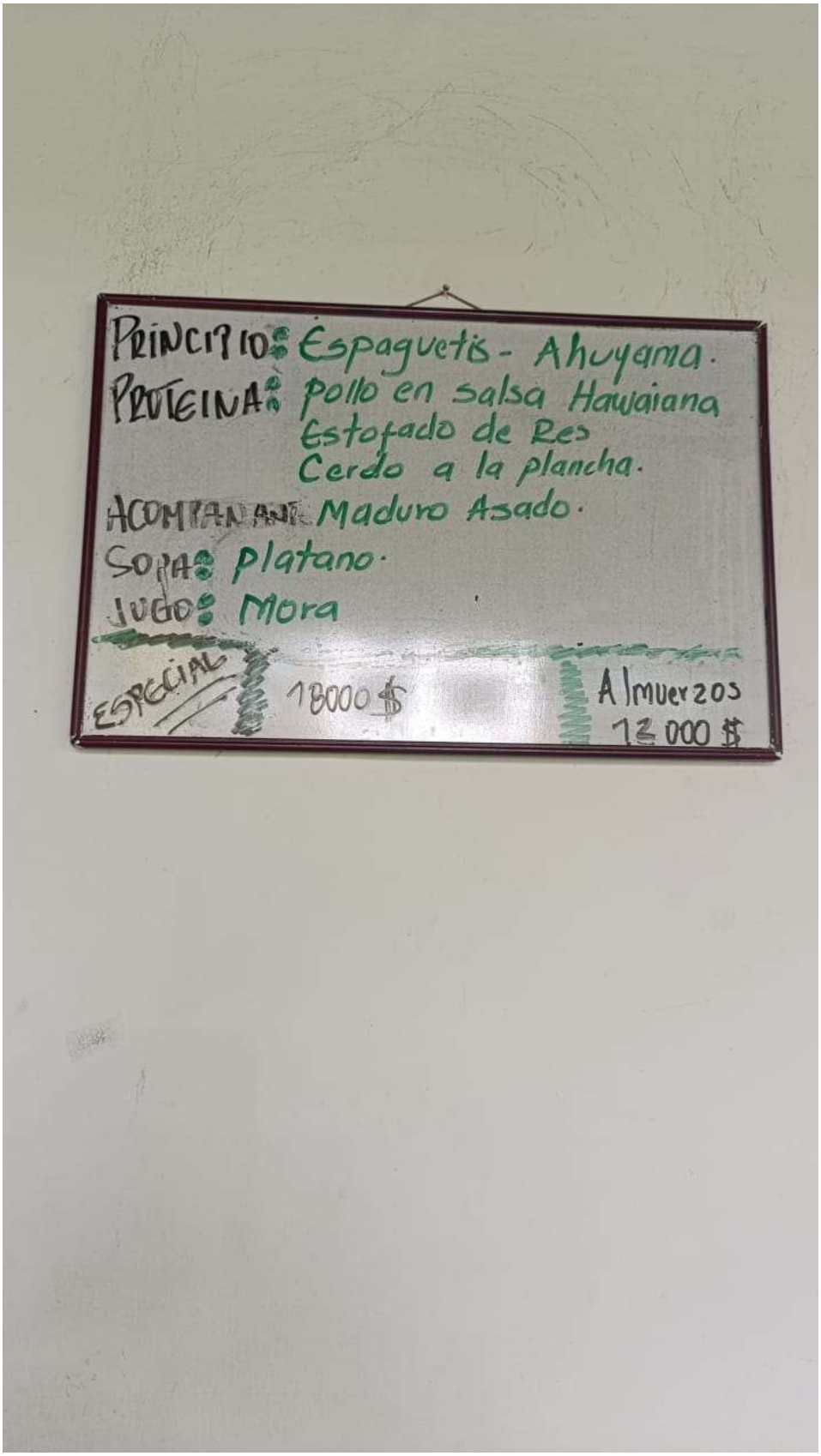
FIRMA:
CC:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION






PRINCIPIO: Espaguetis - Ahuyama.
PROTEINA: Pollo en salsa Hawaiana
Estofado de Res
Cerdo a la plancha.
ACOMPAÑANTE: Maduro Asado.
SOPA: Platano.
JUGO: Mora
ESPECIAL
18000 $
Almuerzos
12000 $

REGISTRO DIARIO CONTROL EMPLEADOS

PRESTACION SERVICIO DE ALIMENTACION APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES SENA LA ANGOSTURA

			2-may-25			5-may-25			6-may-25			7-may-25			8-may-25			9-may-25			12-may-25			13-may-25		
ITEM	DOCUMENTO	NOMBRE EMPLEADO	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD
2	7693972	JHON BEDOYA	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
3	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
5	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
6	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
8	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
9	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
10	1.079.172.868	NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

			14-may-25			15-may-25			16-may-25			19-may-25			20-may-25			21-may-25			22-may-25			23-may-25		
ITEM	DOCUMENTO	NOMBRE EMPLEADO	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD
2	7693972	JHON BEDOYA	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
3	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
5	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
6	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
8	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
9	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
10	1075790551	THOMAS SANTIAGO GUERRERO PUENTES	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
10	1.079.172.868	NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

			26-may-25			27-may-25			28-may-25			29-may-25			30-may-25		
ITEM	DOCUMENTO	NOMBRE EMPLEADO	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD
2	7693972	JHON BEDOYA	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
3	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
5	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
6	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
8	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
9	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
10	1075790551	THOMAS SANTIAGO GUERRERO PUENTES	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
10	1.079.172.868	NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

REGISTRO FOTOGRAFICO DOTACION EMPLEADOS






REDMI NOTE 13 PRO | ❤MARÍA❤
18/03/2025 09:57











GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 01 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					829,72	670	640	754,86	26,68	20,76	112,28	214,32	4,94
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
Protéicos	Huevos revueltos con jamón y maiz	130 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			A053	Maíz tierno, crudo	66,66	40	40	60,8	1,36	0,48	12,2	2	0,32
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	40	40	40	86	4,56	6,2	2,96	3,2	0,24
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Papa al vapor	120 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	150	150	120	147	3,15	0,15	32,1	10,5	1,2
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Fruta	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
OPCION / Bebida Fria	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Almuerzo					1316,29	952,51	893,98	1185,31	83,64	27,43	141,43	174,96	20,73
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Protéicos	Carne de res sudada a la criolla	126 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	15	12	12	2,76	0,11	0,01	0,49	1,08	0,06
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	19	7,6	0,27	0,02	1,46	4,56	0,06
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	4,25	1,49	0,04	0,01	0,27	0,3	0,02
			B079	Perejil, crudo	5	4,5	4,5	2,48	0,13	0,04	0,31	6,21	0,3
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Frijol Rojo guisado	100 gr	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35	35	74,9	135,1	7,98	0,52	21,14	41,65	1,86
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
Energéticos	Tajadas de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con Fideos	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B079	Perejil, crudo	11,11	10	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1059,64**	**762**	**769,07**	**907,61**	**44,3**	**5**	**163,68**	**153,69**	**5,51**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Dulce**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**57,14**	**40**	**40**	**16**	**0,72**	**0,12**	**2,56**	**17,6**	**0,2**
			C060	**Melón, maduro, pulpa**	**75**	**30**	**30**	**7,5**	**0,21**	**0**	**1,5**	**3,3**	**0,12**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**54,54**	**30**	**30**	**16,8**	**0,18**	**0,03**	**3,72**	**4,8**	**0,15**
Protéicos	**Pollo Dorado**	**120 gr**	**E043**	**Pollo Crudo**	**130**	**120**	**120**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
Energéticos	**Papa en chips**	**120 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**187,5**	**150**	**120**	**111**	**2,85**	**0,15**	**22,95**	**21**	**0,45**
Cereales	**Arroz con zanahoria**	**130 gr**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**55**	**55**	**123,75**	**203,5**	**4,12**	**1,43**	**42,52**	**15,4**	**0,99**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**11**	**11**	**11**	**4,73**	**0,09**	**0,02**	**0,89**	**3,3**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Azúcares y Grasas				**41**	**41**	**41**	**243,25**	**0**	**16**	**24,82**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**25 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**25**	**25**	**25**	**99,25**	**0**	**0**	**24,82**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENU								3091,04	154,63	69,19	442,21	542,96	31,2
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,59	142,18	107,37	110,9	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / RAIZAL / COMUNIDAD INDÍGENA / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 01 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					643	572	552	847,68	28,38	21,71	131,39	362,05	5,21
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Sandwich de jamón, queso	110 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	30	30	30	85,8	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Deditos de Yuca	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20	20	20	72	2,5	0,34	14,46	3	0,86
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
OPCION / Bebida Fria	Sorbete de banano	210 cc	C010	Banano común, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Almuerzo					1286,71	833	874,59	1158,23	50,6	26,34	166,94	123,34	9,2
Sopa o Crema		240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne de Cerdo Hawaiana	130 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C072	Piña, maduro, pulpa	18,18	10	10	5,6	0,06	0,01	1,24	1,6	0,05
			F051	Jamón	10	10	10	21,5	1,14	1,55	0,74	0,8	0,06
			A034	Fécula de maíz blanco, precocida	10	10	10	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Repollo	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B103	Tomate. crudo	56,25	45	45	10,35	0,4	0,04	1,84	4,05	0,22
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Arveja verde guisada	100 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
	Fruta: Naranja	120 gr	C028	Naranja, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**803,67**	**690**	**693,3**	**855,29**	**42,69**	**14,94**	**129,44**	**144,46**	**7,14**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Espinaca**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**10,75**	**0,2**	**0,05**	**2,02**	**7,5**	**0,1**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Pollo a la Fricasé**	**112gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**16**	**14,8**	**0,38**	**0,02**	**3,06**	**2,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa Criolla al Vapor**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C072**	**Piña, maduro, pulpa**	**81,81**	**45**	**45**	**25,2**	**0,27**	**0,04**	**5,58**	**7,2**	**0,22**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3068,72	121,68	78,99	443,66	629,85	21,57
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,82	111,89	122,58	111,26	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 02 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**994,76**	**602**	**514,8**	**924,73**	**36,62**	**42,01**	**95,22**	**183,45**	**4,91**
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido,	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
Protéicos	Caldo de costilla	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	50	40	32	29,6	0,76	0,04	6,12	5,6	0,12
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan rollo	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Uva negra	210 cc	C086	Uva negra	41,66	37,5	37,5	19,12	0,15	0	4,54	3	0,15
			K003	Azúcar blanco, granulado	7,5	7,5	7,5	29,78	0	0	7,45	0	0,01
Almuerzo					**1058,54**	**755**	**710,5**	**970,21**	**49,46**	**16,15**	**150,35**	**122,47**	**20,18**
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	60	60	52,2	57,6	1,32	0,06	12,66	6,6	0,6
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Hígado en bistec	150 gr	F109	Res, hígado, crudo	180	180	100,8	248,4	36,72	8,1	7,02	16,2	15,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	147,05	100	80	166	1,2	0,2	39,3	8	0,4
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Jugo	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena				**1101,76**	**716,82**	**699,14**	**891,6**	**39,4**	**18,07**	**135,2**	**134,95**	**6,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**143 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**6**	**5,7**	**5,7**	**2,28**	**0,08**	**0**	**0,44**	**1,37**	**0,02**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**8,57**	**8,57**	**8,57**	**30,85**	**1,07**	**0,14**	**6,2**	**1,28**	**0,37**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**31,72**	**28,55**	**28,55**	**42,54**	**3,6**	**3,08**	**0,08**	**15,13**	**0,48**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A009**	**Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**64,4**	**0,92**	**0,84**	**13**	**4**	**0,08**
Bebida Fria													
	Jugo de Guanábana	**210 cc**	**C030**	**Guanábana, pulpa sin semilla**	**64,28**	**45**	**45**	**14,85**	**0,27**	**0,09**	**3,06**	**4,95**	**0,09**
	Azúcares y Grasas				**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**22 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3025,82	125,49	92,23	404,61	440,87	31,13
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,34	115,39	143,12	101,47	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 02 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					720,61	525	495	745,56	18,35	19,74	119,05	104,02	4,69
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	30	30	30	186,6	1,47	12,78	14,79	24	1,08
Protéicos	Tortilla española	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	40	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					931,89	820	870,89	1095,86	53,92	17,46	167,35	191,34	10,04
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	52,44	0,41	0,05	12,1	11,04	0,51
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	Espagueti con Pollo (carnes)	110 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	134,4	125	100	207,5	25,88	11,5	0,12	13,75	0,88
			F125	Salchicha de cerdo y res, precocida	10	10	10	26,6	1,38	2,07	0,61	2,3	0,11
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Roja	100 gr	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
Leguminosa	Lenteja guisada	200 gr	T026	Lenteja común, cruda	50	50	107	193,5	11,55	0,45	30,5	25,5	3,6
			B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	50	50	50	40	1,1	0,05	8,45	6	0,4
Energéticos	Papa Salada con mayonesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa,	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			N002	Mayonesa, baja en grasa	2	2	2	6,16	0,02	0,64	0,08	0,2	0,01
Cereales	Espagueti guisado	125 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	5	5	5	24,95	1,32	1,33	1,92	47	0,02
Fruta entera, Jugo	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Banano	120 gr	C071	Banano Entero, cruda	141,17	120	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**976,69**	**851,5**	**855,62**	**945,72**	**54,03**	**12,18**	**145,91**	**232,01**	**7,5**
Leguminosa	**Frijol Rojo guisado**	**100 gr**	**T011**	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr.**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**80 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz con cebollín**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B030	**Cebolla puerro, cruda**	**15,78**	**15**	**15**	**10,35**	**0,24**	**0,02**	**2,16**	**8,7**	**0,12**
Bebida Fria	**Jugo de Fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**50**	**47,5**	**47,5**	**18,05**	**0,38**	**0,14**	**3,32**	**9,5**	**0,19**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adición**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3066,66	126,3	73,38	448,2	527,36	22,25
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,75	116,14	113,88	112,4	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 03 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1220,15	896	816,8	879,56	60,14	24,4	99,07	357,58	8,76
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	215	215	215	118,25	6,88	6,88	7,31	258	0
			K033	Panela	16	16	16	58,24	0,1	0,02	14,43	6,72	0,78
Protéicos	Carne en Bistec	130 gr	F099	Res, carne magra, cruda	130	130	110	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80.0 g	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	100	100	80	80	2,2	0,1	16,9	12	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	60	36	36	17,28	0,32	0,04	3,2	3,6	0,22
			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	9	35,73	0	0	8,94	0	0,01
Almuerzo					1131,31	753,53	704,35	922,88	46,74	11,64	147,21	114,12	9,02
Sopa o Crema	Sancocho de pollo (base)	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, crudo	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Rollo de carne de res	130 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,11	10	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Bebida Fria	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48
Fruta	Fruta: Guayaba	120 gr	C071	Guayaba Entera, cruda	141,17	120	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1169,37**	**748,42**	**698,84**	**902,58**	**49,95**	**13,76**	**136,46**	**125,05**	**9,76**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada criolla**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**63,63**	**35**	**35**	**6,3**	**0,28**	**0,04**	**0,91**	**7,35**	**0,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne desmechada**	**120 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,9**	**6,32**	**6,32**	**1,45**	**0,06**	**0,01**	**0,26**	**0,57**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,65**	**1,06**	**1,06**	**0,39**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,6**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**8,29**	**7,88**	**7,88**	**3,15**	**0,11**	**0,01**	**0,61**	**1,89**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**3,1**	**2,64**	**2,64**	**0,92**	**0,03**	**0,01**	**0,17**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,57**	**0,52**	**0,52**	**0,29**	**0,02**	**0**	**0,04**	**0,72**	**0,03**
Energéticos	**Papa en cascos**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	*** Arroz hindu**	**95 gr.**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			T028	**Maní, con piel, crudo**	**5**	**5**	**5**	**30,95**	**1,36**	**2,39**	**0,79**	**3,1**	**0,16**
Bebida Fria	**Jugo de Tomate de Arbol**	**210 cc**	**C050**	**Tomate de arbol, Crudo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**33**	**33**	**33**	**211,49**	**0**	**16**	**16,88**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**17 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**17**	**17**	**17**	**67,49**	**0**	**0**	**16,88**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2916,51	156,82	65,8	399,62	596,76	27,56
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,57	144,21	102,1	100,22	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**						**FECHA:**	**9/04/2025**	
			RAIZAL		**ROM**						**SIN PERTENENCIA**		

MENU 03 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					823,49	770	750	743,59	29,5	22,92	100,33	495,12	4,39
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	50	50	50	170	1,65	0,15	40,25	5,5	0,6
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Criolla dorada	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Hojaldra de trigo	25 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,95	5,95	5,95	21,42	0,74	0,1	4,3	0,89	0,26
			J004	Huevo de gallina,	6,61	5,95	5,95	8,86	0,75	0,64	0,02	3,15	0,1
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	13,1	13,1	13,1	7,2	0,42	0,42	0,44	15,72	0
Bbebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					989,84	779,87	735,71	1034,47	46,97	16,02	167,91	322,24	7,13
Sopa o Crema	Cuchuco de Cebada	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	46	46	40,02	177,1	5,75	0,83	33,17	16,56	1,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cascara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o perril, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habíchuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6
	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena				**902,16**	**807**	**696,82**	**948,83**	**49,89**	**10,8**	**156,32**	**210,66**	**9,72**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Uva negra**	**210 cc**	**C086**	**Uva negra**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**231,36**	**0,14**	**16,02**	**21,65**	**10,08**	**1,18**
Azúcares	**Panela de adicción**	**24 gr**	**K033**	**Panela**	**24**	**24**	**24**	**87,36**	**0,14**	**0,02**	**21,65**	**10,08**	**1,18**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2958,25	126,5	65,77	446,21	1038,1	22,42
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,01	116,32	102,06	111,9	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**	**9/04/2025**	
			RAIZAL			**ROM**					**SIN PERTENENCIA**		

MENU 04 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**1046,72**	**735**	**715**	**836**	**28,26**	**27,68**	**115,04**	**395,55**	**5,69**
Bebida caliente	Cocoa en leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K010	Cocoa	40	40	40	186,4	1,44	6,64	30,2	14,4	1,4
Protéicos	Huevos paisas (con maiz)	150 gr	J004	Huevo de gallina	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			A053	Maíz tierno	83,33	50	50	76	1,7	0,6	15,25	2,5	0,4
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	5	5	5	1,25	0,04	0	0,22	0,6	0,04
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	90,9	50	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
Almuerzo					**957,25**	**782,97**	**782,11**	**1081,69**	**56,91**	**26,51**	**145,18**	**417,22**	**9,76**
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
Protéicos	Carne de Cerdo a la plancha	100 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	160	160	100,8	209,6	32,8	8,64	0,32	12,8	1,92
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Aguacate	100 gr	C002	Aguacate Lorena, crudo	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Leguminosa	Garbanzo al gratin	100 gr	T019	Garbanzo seco, crudo	35	35	74,9	137,55	6,96	1,92	20,58	42	2,24
			G021	Queso Doble Crema tajado	10	10	10	28,6	2,34	1,87	0,59	40,5	0,05
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C050	Mandarina, Cruda	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Naranja	120 gr	C010	Naranja común, entera	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1030,17**	**726,47**	**728,57**	**967,82**	**43,24**	**13,5**	**162,49**	**174,77**	**7,61**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de apio**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**140**	**70**	**70**	**18,2**	**0,49**	**0,14**	**3,22**	**29,4**	**0,28**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**13,33**	**10**	**10**	**1,4**	**0,05**	**0,01**	**0,23**	**1,8**	**0,03**
Protéicos	**Pollo al vapor en salsa criolla**	**118 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,5**	**6**	**6**	**1,38**	**0,05**	**0,01**	**0,25**	**0,54**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,5**	**1**	**1**	**0,37**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,57**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**7,85**	**7,46**	**7,46**	**2,98**	**0,1**	**0,01**	**0,57**	**1,79**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**2,94**	**2,5**	**2,5**	**0,88**	**0,02**	**0,01**	**0,16**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,56**	**0,51**	**0,51**	**0,28**	**0,01**	**0**	**0,04**	**0,7**	**0,03**
Energéticos	**Pataconas de plátano**	**80 gr**	**B092**	**Plátano hartón, verde, crudo**	**147,05**	**100**	**80**	**166**	**1,2**	**0,2**	**39,3**	**8**	**0,4**
Cereales	**Arroz verde**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
Bebida Fria	**Jugo de Tomate de árbol**	**210 cc**	**C082**	**Tomate de árbol rojo, crudo**	**52,32**	**45**	**45**	**24,75**	**0,9**	**0,09**	**4,59**	**4,5**	**0,4**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3093,03	128,41	83,68	438,59	987,53	23,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,66	118,08	129,86	109,99	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**						**FECHA:**	**9/04/2025**	
			RAIZAL		**ROM**						**SIN PERTENENCIA**		

MENU 04 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					746,03	635	610	802,05	26,58	24,34	116,24	443,5	4,9
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos	Yuca al horno con queso	130 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	156,25	125	100	198,75	1,12	0,38	46,75	20	0,38
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Cereales	Mogolla integral	50 gr	A057	Mogolla, horneada	50	50	50	93	2,64	1,35	17,58	9,9	0,75
Fruta	Sorbete de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Manzana	120 gr	C054	Manzana nacional	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36
Almuerzo					1009,08	764	774,39	994,37	45,62	12,96	165,83	161,3	8,15
Sopa o Crema	Sopa de Pasta	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara,	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pescado apanado	135 gr	E043	Tilapia, filete, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida. sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Energéticos	Papa en casco	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera. sin cáscara.	162,5	130	104	96,2	2,47	0,13	19,89	18,2	0,39
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1139,01**	**799**	**842,92**	**916,44**	**46,33**	**16,91**	**138,32**	**124,06**	**6,62**
Leguminosa	**Arveja verde guisada**	**100 gr**	**B018**	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Pollo Sudado (carnes)**	**110 gr**	**F085**	**Pollo, pierna pernil con piel, cruda**	**134,4**	**125**	**105**	**207,5**	**25,88**	**11,5**	**0,12**	**13,75**	**0,88**
			F125	**Salchicha de cerdo y res, precocida**	**10**	**10**	**10**	**26,6**	**1,38**	**2,07**	**0,61**	**2,3**	**0,11**
Energéticos	**Papa Salada**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
	Porcion: Patilla en rodajas	**120 gr**	**C079**	**Sandia, cruda**	**300**	**120**	**120**	**20,4**	**0,48**	**0**	**4,44**	**4,8**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2920,38	118,54	70,22	436,28	728,86	19,69
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,7	109	108,96	109,41	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GOMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 05 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					728,17	625	678	827,51	29,11	11,51	144,85	262,56	4,38
Bebida caliente	Cebada con leche	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	40	40	40	154	5	0,72	28,84	14,4	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido,	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					993,82	802,5	756,86	1056,88	47,06	22,9	160,56	205,53	10,31
Sopa o Crema	Crema de Maiz	240 cc	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			A044	Maíz amarillo, trillado	46	46	40,02	159,62	4,05	0,37	34,96	3,22	0,97
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Espinaca	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	10,75	0,2	0,05	2,02	7,5	0,1
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Platano melao	110 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Jugo	Jugo de Fresa	210 cc	C026	Fresa, pintona, cruda	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1084**	**768**	**732,82**	**867,86**	**51,06**	**15,45**	**125,39**	**289,33**	**8,31**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra,**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo.**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2959,77	127,22	65,86	446,69	757,42	23,01
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,06	116,99	102,21	112,02	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 05 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1107,44	760	740	632,7	26,2	24,26	71,73	618,4	3,26
Bebida caliente	Colada de Maicena	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	20	20	20	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Huevos revueltos	100 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa a la francesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arepa paisa y porcion de queso	90 gr	A004	Arepa de maíz blanco, con sal	50	50	50	0	0	0	0	8,5	0,35
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	40	40	40	120,4	7	10,2	0,12	234,4	0,16
Bebida Fria / Opcion	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Almuerzo					1463,53	1064,72	1059,274	1250,2	67,62	30,48	168,15	468,76	13,87
Sopa o Crema	Cuchuco de Trigo	240 cc	A018	Cuchuco de trigo, crudo	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	5,36	5,36	5,36	21,33	0,54	0,36	3,88	2,14	0,19
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada mixta	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B044	Espinaca, cruda	41,66	25	25	8,5	0,72	0,05	0,95	30,75	0,6
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Frijol Blanco guisado	100 gr	T005	Frijol blanco, crudo	35	35	74,9	130,55	7,46	0,38	21,63	46,55	2,17
			B103	Tomate. crudo	18,75	15	15	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
			B027	Cebolla cabezona, cruda	11,57	11	11	4,4	0,15	0,01	0,85	2,64	0,03
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)	150 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandia, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1097,24**	**916,75**	**875,59**	**978,41**	**49,77**	**13,96**	**156,86**	**286,79**	**7,96**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra,**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos,**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**20**	**19**	**19**	**7,6**	**0,27**	**0,02**	**1,46**	**4,56**	**0,06**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Bebida Fria	**Sorbete de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora de castilla**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3068,83	143,59	84,7	412,63	1373,95	25,11
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,82	132,03	131,45	103,48	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 06 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1155,81	827	807	775,84	42,8	27,58	87,11	377,6	4,99
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	22	22	22	91,08	3,23	1,89	14,56	11,88	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Consome de Pescado	240 gr	E005	Basa, graso, sin cabeza, crudo	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1164,15	780,74	767,061	1220,02	59,99	19,33	190,85	255,88	9,13
Sopa o Crema	Sopa de 4 granos	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	15	57,75	1,88	0,27	10,82	5,4	0,4
			A018	Cuchuco de trigo, crudo	15	15	15	53,7	1,92	0,18	11,1	7,5	0,64
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	22	22	20,02	26,4	1,47	0,07	4,33	4,18	0,33
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
Protéicos	Arroz Mixto (Carnes)	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	52,47	48,8	40,992	81,01	10,1	4,49	0,05	5,37	0,34
			F099	Res, carne magra, cruda	33,33	33,33	20,997	46,33	7,26	1,9	0	2	0,9
			F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	47,61	47,61	39,992	62,37	9,76	2,57	0,1	3,81	0,57
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz chino	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T030	Raices chinas	15	15	15	71,85	5,48	3,1	4,32	39,45	1,34
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba	210 cc	C086	Guayaba Pulpa	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro crudo	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena				**908,1**	**709**	**713,82**	**951,76**	**40,61**	**17,44**	**152,94**	**226,5**	**5,6**	
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Tropical**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**100**	**55**	**55**	**9,9**	**0,44**	**0,06**	**1,43**	**11,55**	**0,5**
			C087	**Uvas, pasas**	**5**	**5**	**5**	**16,35**	**0,12**	**0,02**	**3,76**	**1,9**	**0,12**
Protéicos	**Pollo al BBQ**	**100 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel,**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			L018	**Salsa BBQ**	**10**	**10**	**10**	**2,4**	**0**	**0**	**0,6**	**0,7**	**0,05**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**4**	**4**	**4**	**12,32**	**0,04**	**1,28**	**0,16**	**0,4**	**0,01**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjoli o sésamo, crudo**	**2**	**2**	**2**	**12,96**	**0,41**	**1,04**	**0,36**	**19,5**	**0,25**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C062**	**Naranja, cruda**	**75**	**45**	**45**	**18,45**	**0,32**	**0,14**	**3,96**	**14,85**	**0,58**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3155,14	143,41	80,35	446,79	859,98	19,73
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,8	131,87	124,69	112,05	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**	**9/04/2025**	
			RAIZAL			**ROM**					**SIN PERTENENCIA**		

MENU 06 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1133,88	815	714	818,5	43,58	20,29	112,47	329,75	14,3
Bebida caliente	Colada de achira	240 cc	P058	Harina de achira, cruda	10	10	10	36,1	0,02	0	9,01	0,9	0,3
			K033	Panela	20	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	210	210	210	115,5	6,72	6,72	7,14	252	0
Protéicos	Caldo de pollo con papa	300 cc	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	40	40	40	32	0,88	0,04	6,76	4,8	0,32
			F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	99	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano melao	90 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Limonada con panela	240 cc	C044	Limón, crudo	200	100	100	44	0,3	0,3	9,3	19	0,5
Almuerzo					894,014	734	726,24	993,47	44,47	16,88	159,38	229,4	5,43
Sopa o Crema	Sopa de fideos	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pollo a la Fricasé	125 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	139,78	130	109,2	215,8	26,91	11,96	0,13	14,3	0,91
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	25	20	16	14,8	0,38	0,02	3,06	2,8	0,06
Verdura/hortaliza/legumbre	Rodajas de tomate con cilantro	100 gr	B103	Tomate Milano Rojo	100	80	80	18,4	0,72	0,08	3,28	7,2	0,4
			L018	Vinagre	5	5	5	1,2	0	0	0,3	0,35	0,02
			L016	Mostaza	5	5	5	5,35	0,18	0,16	0,7	3,8	0,09
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con maiz tierno	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A053	Maiz tierno, crudo	16,66	10	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**993,35**	**741**	**740,87**	**1066,79**	**50,68**	**10,89**	**184,55**	**171,53**	**9,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de pepino**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
Protéicos	**Pescado apanado**	**150 gr**	**E043**	**Tilapia, filete, cruda**	**209,67**	**130**	**109,2**	**124,8**	**26,13**	**2,21**	**0**	**13**	**0,78**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Bebida Fria	**Jugo de Lulo**	**210 cc**	**C045**	**Lulo, pulpa**	**75**	**45**	**45**	**21,6**	**0,4**	**0,04**	**4**	**4,5**	**0,27**
Postre													
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**238,24**	**0,1**	**20,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3117	138,83	68,08	470,83	737,4	29,61
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,48	127,66	105,65	118,08	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRICULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 07 OPCION1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					856,97	685	727	757,6	21,6	12,95	134,82	347,05	4,96
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
			H018	Chocolate en barra	5	5	5	0,2	0	0	0,05	0,25	0,01
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	170 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca Dorada	112 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	175	140	112	222,6	1,26	0,42	52,36	22,4	0,42
Bebida Fria / OPCION	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56
Almuerzo					947,63	763,91	763,67	1018,08	44,06	16,94	165,63	208,39	6,28
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde,	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pollo al vapor en salsa criolla	118 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B103	Tomate. crudo	7,5	6	6	1,38	0,05	0,01	0,25	0,54	0,03
			B029	Cebolla junca, tallos,	2,5	1	1	0,37	0,01	0	0,07	0,57	0
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7,85	7,46	7,46	2,98	0,1	0,01	0,57	1,79	0,02
			B080	Pimentón rojo, crudo	2,94	2,5	2,5	0,88	0,02	0,01	0,16	0,18	0,01
			B079	Perejil, crudo	0,56	0,51	0,51	0,28	0,01	0	0,04	0,7	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Arveja verde en crema blanca	100 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,11	10	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
			G012	Leche de vaca, entera,	60	60	60	33	1,92	1,92	2,04	72	0
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz con fideos	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T007	Fideos	10	10	21,4	39,1	2,16	0,14	6,05	8,1	0,57
Fruta entera, Jugo	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Guayaba	120 gr	C054	Guayaba entera	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**											**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**											**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**						**FECHA:**		**9/04/2025**	
				RAIZAL		**ROM**						**SIN PERTENENCIA**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**872,49**	**755**	**759,2**	**1008,85**	**54,6**	**11,35**	**161,26**	**173,2**	**11,96**
Leguminosa	**Frijol Nima guisado**	**90 gr**	**T015**	**Frijol nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**129,5**	**6,79**	**0,42**	**21,38**	**54,25**	**2,8**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,25**	**5**	**5**	**1,15**	**0,04**	**0**	**0,2**	**0,45**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada verde**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**40**	**30**	**30**	**4,2**	**0,15**	**0,03**	**0,69**	**5,4**	**0,09**
			B027	**Cebolla cabezona, roja, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
Protéicos	**Steak a la colombiana**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz Pimentón**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**11,76**	**10**	**10**	**3,5**	**0,1**	**0,03**	**0,63**	**0,7**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Mora**	**240 cc**	**C026**	**Mora, cruda**	**47,36**	**45**	**45**	**17,1**	**0,36**	**0,14**	**3,15**	**9**	**0,18**
Azúcares y					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3064,05	120,26	65,24	477,6	728,64	23,22
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,66	110,58	101,24	119,77	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 07 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**894,29**	**745**	**717**	**821,25**	**39,07**	**33,23**	**84,28**	**548**	**7,02**
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	20	20	20	97,6	3,9	2,16	11,94	28,8	2,66
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			A029	Harina de avena, cruda	30	30	30	124,2	4,41	2,58	19,86	16,2	1,2
Protéicos	Huevos Fritos con jamón y queso	150 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	20	20	20	60,2	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en cascos	112 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	175	140	112	103,6	2,66	0,14	21,42	19,6	0,42
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Naranja	210 cc	C086	Naranja Comun	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
Almuerzo					**1225,98**	**758**	**770,39**	**971,66**	**42,89**	**8,14**	**171,04**	**143,54**	**6,32**
Sopa o Crema	Sopa de Avena	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Filete de pescado	150 gr	E043	Tilapia, filete, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			B103	Tomate. crudo	31,25	25	25	5,75	0,22	0,02	1,02	2,25	0,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	26,31	25	25	10	0,35	0,02	1,92	6	0,08
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Teriyaky	100 gr	B014	Apio, crudo	50	25	25	6,5	0,18	0,05	1,15	10,5	0,1
			B099	Repollo blanco, crudo	21,42	15	15	6	0,27	0,04	0,96	6,6	0,08
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B080	Pimentón rojo, crudo	23,52	20	20	7	0,2	0,06	1,26	1,4	0,08
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	5	2	0,07	0	0,38	1,2	0,02
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Energéticos	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz con cilantro	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Fruta entera, Jugo	Jugo de Papaya	210 cc	C066	Papaya, pintona, cruda	56,96	45	45	21,15	0,22	0,04	4,46	9,9	0,14
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1208,58**	**840**	**807,2**	**1046,69**	**58,43**	**17,06**	**153,91**	**263,22**	**52**
Leguminosa	**Garbanzo al gratin**	**95 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
			G021	**Queso Doble Crema tajado**	**5**	**5**	**5**	**14,3**	**1,17**	**0,94**	**0,3**	**20,25**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Verduras salteadas**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**66,66**	**60**	**60**	**25,8**	**1,26**	**0**	**4,32**	**24**	**0,6**
Protéicos	**Hígado Pisco**	**145 gr**	**F109**	**Res, hígado, crudo**	**180**	**180**	**100,8**	**248,4**	**36,72**	**8,1**	**7,02**	**16,2**	**15,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**10**	**4**	**4**	**1,48**	**0,05**	**0**	**0,27**	**2,28**	**0,02**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**15,78**	**15**	**15**	**6**	**0,21**	**0,02**	**1,16**	**3,6**	**0,04**
			B008	**Ají rojo, crudo**	**5,55**	**5**	**5**	**4**	**0,08**	**0,02**	**0,83**	**0,95**	**0,06**
			B079	**Perejil, crudo**	**1,11**	**1**	**1**	**0,55**	**0,03**	**0,01**	**0,07**	**1,38**	**0,07**
Energéticos	**Papa Rústica**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con maiz tierno**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**16,66**	**10**	**10**	**15,2**	**0,34**	**0,12**	**3,05**	**0,5**	**0,08**
Bebida Fria	**Limonada con panela**	**240 cc**	**C044**	**Limón, crudo**	**108**	**54**	**54**	**23,76**	**0,16**	**0,16**	**5,02**	**10,26**	**0,27**
			C028	**panela**	**400**	**120**	**120**	**114**	**2,52**	**1,92**	**17,88**	**14,4**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adición**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3041,84	140,49	74,45	423,67	961,48	66,12
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,89	129,19	115,53	106,25	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 08 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					876,04	760	675,8	785,55	46,47	22,28	97,24	356,35	6,48
Bebida caliente	Milo en leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K010	Milo	30	30	30	139,8	1,08	4,98	22,65	10,8	1,05
Protéicos	Carne de res sudada	200 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	183,82	125	100	207,5	1,5	0,25	49,12	10	0,5
Bebida Fria / OPCION	Limonada	210 cc	C030	Limon, Crudo	64,28	45	45	14,85	0,27	0,09	3,06	4,95	0,09
Almuerzo					850,58	748	751,45	960,39	55,69	11,2	149,43	134,87	10,68
Sopa o Crema	Crema de Ahuyama	240 cc	B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Hamburguesa de Res	150 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	54,54	30	30	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
Leguminosa	Lentejas al gratin	130 gr	T026	Lenteja común, cruda	42	42	89,88	162,54	9,7	0,38	25,62	21,42	3,02
			G021	Queso Doble Crema tajado	4	4	4	11,44	0,94	0,75	0,24	16,2	0,02
Energéticos	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Sandia	120 gr	C054	Porcion Sandia, cruda	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1217,49**	**965**	**924,42**	**953,06**	**53,29**	**14,89**	**143,82**	**293,97**	**10,23**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada paisa**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**25**	**15**	**15**	**22,8**	**0,51**	**0,18**	**4,58**	**0,75**	**0,12**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Albóndigón**	**135 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B079	**Perejil, crudo**	**5,55**	**5**	**5**	**2,75**	**0,14**	**0,05**	**0,34**	**6,9**	**0,33**
Energéticos	**Papa choreada**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B029	**Cebolla junca, tallos, crudo**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**50**	**50**	**112,5**	**176,5**	**3,35**	**0,2**	**40,05**	**4,5**	**0,4**
Bebida Fria	**Piña**	**210 cc**	**G012**	**Piña, madura, pulpa**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								**2942,52**	**155,45**	**68,37**	**406,38**	**785,19**	**27,41**
RECOMENDACIÓN								**2900**	**108,75**	**64,44**	**398,75**	**0**	**0**
% ADECUACIÓN								**101,47**	**142,94**	**106,1**	**101,91**	**0**	**0**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 08 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					997,88	748	709,4	678,67	26,93	20,68	92,99	402,42	3,87
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	20	20	20	82,8	2,94	1,72	13,24	10,8	0,8
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Tortilla española	180 gr	J004	Huevo de gallina,	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	78,75	63	50,4	46,62	1,2	0,06	9,64	8,82	0,19
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca Dorada	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	162,5	130	104	206,7	1,17	0,39	48,62	20,8	0,39
Bebida Fria / OPCION													
	Fruta: Melón	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48
Almuerzo					1090,79	943,26	972,58	1155,49	53,38	12,24	197,92	429,07	10,67
Sopa o Crema	Sopa de Tornillos	240 cc	A072	Pasta alimenticia,	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Carne en Goulash	120 gr	F099	Res, carne magra, cruda	120	120	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada caliente	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	Habíchuela, cruda	44,44	40	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
Leguminosa	Frijol Palomito guisado	154 gr	T005	Frijol palomito, crudo	40	40	120	149,2	8,52	0,44	24,72	53,2	2,48
			B068	Papa, variedad cerosa,	37,5	30	24	22,2	0,57	0,03	4,59	4,2	0,09
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano harton, maduro, cruda	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de fresa	210 cc	C026	Fresa, pintona, cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL													
RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE													
CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**									**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**									**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**9/04/2025**	
			RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1070,43**	**736**	**708,67**	**927,94**	**49,26**	**16,19**	**142,34**	**129,09**	**8,29**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Teriyaky**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**50**	**25**	**25**	**6,5**	**0,18**	**0,05**	**1,15**	**10,5**	**0,1**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**21,42**	**15**	**15**	**6**	**0,27**	**0,04**	**0,96**	**6,6**	**0,08**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**23,52**	**20**	**20**	**7**	**0,2**	**0,06**	**1,26**	**1,4**	**0,08**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			16124	**Salsa de Soya**	**5**	**5**	**5**	**3**	**0,52**	**0**	**0,28**	**1**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Cerdo a lo Húngaro**	**120 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			B080	**Pimentón Paprika**	**50**	**5**	**5**	**1,75**	**0,05**	**0,02**	**0,32**	**0,35**	**0,02**
			B027	**Cebolla cabezona Roja**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Energéticos	**Papa Criolla dorada**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz con perejil**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B079	**Perejil, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**5,5**	**0,29**	**0,1**	**0,69**	**13,8**	**0,66**
Bebida Fria	**Jugo de Mandarina**	**210 cc**	**C050**	**Mandarina,zumo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2969,62	129,56	65,11	449,14	960,58	22,84
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,4	119,14	101,04	112,64	0	0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 09 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					829,4	695	615,8	813,1	51,25	19,2	104,82	221,45	8,93
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Carne en Bistec	100 gr	F099	Res, carne magra, cruda	100	100	80	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1040,02	678	668,82	869,84	34,71	12,22	148,99	84,69	5,36
Sopa o Crema	Sancocho	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo al horno	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	147,05	100	80	166	1,2	0,2	39,3	8	0,4
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**965,44**	**797,92**	**767,67**	**1221,26**	**53,95**	**25,05**	**183,64**	**232,29**	**187,03**
Leguminosa	**Frijol Nima guisado**	**115 gr**	**T011**	**Frijol Nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Espinaca**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**10,75**	**0,2**	**0,05**	**2,02**	**7,5**	**0,1**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne desmechada**	**120 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,9**	**6,32**	**6,32**	**1,45**	**0,06**	**0,01**	**0,26**	**0,57**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,65**	**1,06**	**1,06**	**0,39**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,6**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**8,29**	**7,88**	**7,88**	**3,15**	**0,11**	**0,01**	**0,61**	**1,89**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**3,1**	**2,64**	**2,64**	**0,92**	**0,03**	**0,01**	**0,17**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,57**	**0,52**	**0,52**	**0,29**	**0,02**	**0**	**0,04**	**0,72**	**0,03**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia,**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**50**	**47,5**	**47,5**	**18,05**	**0,38**	**0,14**	**3,32**	**9,5**	**0,19**
	Fruta: Naranja	**120 gr**	**C062**	**Naranja Entera**	**200**	**120**	**120**	**49,2**	**0,84**	**0,36**	**10,56**	**39,6**	**1,56**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adición**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3111,72	139,9	72,46	453,34	538,43	201,34
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,3	128,65	112,45	113,69	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 09 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1194,42	862	842	695,35	28,63	24,27	85,1	705,36	3,92
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido,	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Hojaldra de trigo	50 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	11,91	11,91	11,91	42,88	1,49	0,2	8,61	1,79	0,51
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	13,23	11,91	11,91	17,74	1,5	1,29	0,04	6,31	0,2
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	26,18	26,18	26,18	14,4	0,84	0,84	0,89	31,42	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					965,84	738,87	735,21	1040,25	48,28	15,93	171,87	298,36	7,08
Sopa o Crema	Cuchuco de Maiz	240 cc	A018	Cuchuco de maiz	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habichuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1071,12**	**793,79**	**821,91**	**1112,47**	**48,05**	**19,72**	**176,19**	**241,58**	**10,2**
Leguminosa	**Garbanzo guisado**	**90 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Goulash de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10,61**	**10,61**	**10,61**	**4,56**	**0,08**	**0,02**	**0,86**	**3,18**	**0,04**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**11,76**	**10,59**	**10,59**	**4,55**	**0,22**	**0**	**0,76**	**4,24**	**0,1**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,62**	**5,3**	**5,3**	**1,22**	**0,05**	**0**	**0,22**	**0,48**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,56**	**5,29**	**5,29**	**2,12**	**0,07**	**0**	**0,41**	**1,27**	**0,02**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjolí o sésamo, crudo**	**10**	**10**	**10**	**64,8**	**2,04**	**5,22**	**1,82**	**97,5**	**1,27**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Tomate de Arbol**	**210 cc**	**C086**	**Tomate de Arbol, Crudo**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
	Fruta: Melón en cuadritos	**120 gr**	**C060**	**Melón, maduro, pulpa**	**300**	**120**	**120**	**30**	**0,84**	**0**	**6**	**13,2**	**0,48**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3050,31	125,06	75,94	447,6	1252,03	21,99
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,18	115	117,84	112,25	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 10 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					728,92	656	709	957,77	34,06	16,71	157,64	284,92	7,75
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	20	20	20	97,6	3,9	2,16	11,94	28,8	2,66
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			A029	Harina de avena, cruda	30	30	30	124,2	4,41	2,58	19,86	16,2	1,2
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina,	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Aborrajado de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	10,5	10,5	10,5	37,8	1,31	0,18	7,59	1,58	0,45
			G021	Queso Doble Crema tajado	3,5	3,5	3,5	10,01	0,82	0,65	0,21	14,18	0,02
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7	7	7	3,85	0,22	0,22	0,24	8,4	0
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					1058,37	860	820,86	999,52	45,7	26,34	140,2	333,24	8,76
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1191,24**	**727**	**697,8**	**898,68**	**54,48**	**20,23**	**116,3**	**366,89**	**8,33**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo.**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**90 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**5**	**5**	**5**	**24,95**	**1,32**	**1,33**	**1,92**	**47**	**0,02**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Fruta: Granadilla	**120 gr**	**C028**	**Granadilla, entera**	**400**	**120**	**120**	**114**	**2,52**	**1,92**	**17,88**	**14,4**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3063,49	134,24	79,28	430,03	985,04	24,84
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,64	123,44	123,03	107,84	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 10 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					763,3	687,5	643,3	760,55	42,91	24,93	88,38	247,65	6,66
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera,	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			H018	Chocolate	10	10	10	0,4	0,01	0	0,1	0,5	0,02
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Carne de Res en Hamburguesa	140 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			B103	Tomate Milano Rojo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Criolla al Vapor	110 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	125	125	100	120	2,75	0,12	26,38	13,75	1,25
			B027	Cebolla cabezona Roja	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
Cereales	Envueltos de maiz	70 gr	A044	Maíz amarillo, trillado	20	20	60	69,4	1,76	0,16	15,2	1,4	0,42
			G015	Queso campesino	10	10	10	8,3	1,1	0,15	0,64	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C026	Cholupa	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
Almuerzo					1340,53	880	865	1125,55	45,64	35,09	147,29	500,45	179,46
Sopa o Crema	Crema de Espinaca	240 cc	B003	Espinaca, hojas, cruda	70,58	60	60	22,8	1,44	0,12	3,18	29,4	1,08
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	44,4	1,14	0,06	9,18	8,4	0,18
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Pollo Aborrajado	110 gr	F085	Pollo, pierna pernil con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			L018	Harina de Trigo	10	10	10	2,4	0	0	0,6	0,7	0,05
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada blanca	100 gr	B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
			B077	Pepino cohombro, crudo	53,33	40	40	5,6	0,2	0,04	0,92	7,2	0,12
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz con cebollín	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B030	Cebolla puerro, cruda	15,78	15	15	10,35	0,24	0,02	2,16	8,7	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Naranja	120 gr	C051	Naranja entera, cruda	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**936,32**	**747**	**672,82**	**1002,77**	**40,89**	**16,48**	**166,18**	**190,14**	**94,94**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Dulce**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**71,42**	**50**	**50**	**20**	**0,9**	**0,15**	**3,2**	**22**	**0,25**
			C060	**Melón, maduro, pulpa**	**75**	**30**	**30**	**7,5**	**0,21**	**0**	**1,5**	**3,3**	**0,12**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**100 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Arracacha en chips**	**80 gr**	**B017**	**Arracacha morada, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**114**	**0,9**	**0,1**	**26,3**	**24**	**1,1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Papaya**	**210 cc**	**C066**	**Papaya, pintona, cruda**	**56,96**	**45**	**45**	**21,15**	**0,22**	**0,04**	**4,46**	**9,9**	**0,14**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3096,39	129,43	92,5	417,74	938,24	281,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,77	119,02	143,55	104,76	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 11 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					937,89	770	690,8	783,02	45,33	22,13	97,58	434,88	74,01
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Caldo de Pajarilla	240 cc	F115	Res, pajarilla o bazo, cruda	160	160	100,8	163,2	29,44	5,12	0	16	71,2
			B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	9,8	0,21	0,01	2,14	0,7	0,08
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	10	10	10	9,6	0,22	0,01	2,11	1,1	0,1
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Deditos de Yuca	90 gr											
			B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
Almuerzo					1116,97	976	884,94	882,08	53,12	10,09	135,46	344,99	7,98
Sopa o Crema	Crema de Cebolla	240 cc	B027	Cebolla cabezona, cruda	84,21	80	80	32	1,12	0,08	6,16	19,2	0,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Goulash de res	180 gr	F118	Res, pierna, cruda	160	160	100,8	193,6	34,88	6,08	0	32	0
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	20	20	17,6	24	1,34	0,06	3,94	3,8	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,52	20	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
			B052	Habichuela, cruda	22,22	20	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B080	Pimentón rojo, crudo	7,05	6	6	2,1	0,06	0,02	0,38	0,42	0,02
			B014	Apio, crudo	12	6	6	1,56	0,04	0,01	0,28	2,52	0,02
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de pepino	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	20	8,6	0,16	0,04	1,62	6	0,08
			B101	Repollo morado, crudo	35,29	30	30	11,7	0,42	0,09	1,95	13,5	0,18
			B027	Cebolla cabezona Roja	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B077	Pepino cohombro, crudo	26,66	20	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
Energéticos	Papa Criolla al Vapor	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Arroz con verduras	145 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			B052	Habichuela, cruda	11,11	10	10	4,3	0,21	0	0,72	4	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL														
RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE														
CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**								**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**								**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**9/04/2025**	
				RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1195,97**	**722**	**732**	**1047,27**	**45,78**	**23,46**	**156,93**	**260,83**	**5,95**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Aguacate**	**100 gr**	**C002**	**Aguacate Lorena, crudo**	**38,96**	**30**	**30**	**53,7**	**0,48**	**3,99**	**3**	**3**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**36,36**	**20**	**20**	**3,6**	**0,16**	**0,02**	**0,52**	**4,2**	**0,18**
Protéicos	**Espagueti con Pollo (carnes)**	**110 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**134,4**	**125**	**105**	**207,5**	**25,88**	**11,5**	**0,12**	**13,75**	**0,88**
			F125	**Salchicha de cerdo y res, precocida**	**10**	**10**	**10**	**26,6**	**1,38**	**2,07**	**0,61**	**2,3**	**0,11**
Energéticos	**Deditos de Yuca**	**90 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
Cereales	**Espagueti guisado**	**120 gr**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**40**	**40**	**90**	**148,4**	**5,2**	**0,6**	**29,88**	**10**	**1,56**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B029	**Cebolla junca, tallos,**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**2**	**2**	**2**	**9,98**	**0,53**	**0,53**	**0,77**	**18,8**	**0,01**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2919,89	144,23	71,68	405,86	1040,71	87,95
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,68	132,63	111,24	101,78	0	0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 11 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					864,53	732	712	737,93	41,99	25,1	82,57	602,95	4,55
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G007	Leche de vaca, descremada, líquida, pasteurizada	240	240	240	81,6	7,92	0,24	11,76	304,8	0
Protéicos	Sandwich de jamón, queso y huevo	170 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	40	40	40	114,4	9,36	7,48	2,36	162	0,2
			J004	Huevo de gallina	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Pan blanco en tajadas	50 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	50	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95
FruBebida Fria / OPCION	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
Almuerzo					1293,02	951	928,82	1055,67	55,69	27,26	143,4	356,01	7,96
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	E005	pollo crudo con piel	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Protéicos	Pescado a las finas hierbas	100 gr	E007	Pescado, Basa, magro, sin cabeza, crudo	130,43	120	100,8	111,6	21	2,88	0,24	22,8	2,28
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz con cilantro	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Mora	210 cc	C026	Mora cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Sandia en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**915,44**	**738**	**704,42**	**919,28**	**48,3**	**10,01**	**155,79**	**143,93**	**8,97**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de BBQ**	**8**	**8**	**8**	**8,72**	**0,1**	**0,02**	**2**	**1,36**	**0,04**
Energéticos	**Papa al vapor**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2952,16	145,99	78,36	405,59	1102,89	21,5
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,8	134,24	121,61	101,72	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 12 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1029,52	745	665,8	981,81	42,14	43,26	104,48	251,12	5,35
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	30	30	30	102	0,99	0,09	24,15	3,3	0,36
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	180	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Caldo de costilla	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Puré de Papa	90 gr	B068	Papa, variedad cerosa, criolla, con cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guanábana	210 cc	C030	Guanábana, pulpa sin semilla	64,28	45	45	14,85	0,27	0,09	3,06	4,95	0,09
Almuerzo					1207,09	695,82	700,64	933,03	43,48	20,76	135,39	248,1	6,14
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Rollo de pollo	140 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	5,7	2,28	0,08	0	0,44	1,37	0,02
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	8,57	8,57	8,57	30,85	1,07	0,14	6,2	1,28	0,37
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	31,72	28,55	28,55	42,54	3,6	3,08	0,08	15,13	0,48
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Platano harton, maduro, cruda	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**						**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**						**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1194,55**	**849**	**844,52**	**912,71**	**43,04**	**12,72**	**150,81**	**330,02**	**7,39**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, crudo**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Pescado apanado**	**135 gr**	**E043**	**Tilapia, filete, cruda**	**193,54**	**120**	**100,8**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz verde**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
Fruta entera, Bebida Fria	**Sorbete de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora de castilla**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Fruta: Melón en cuadritos	**120 gr**	**C060**	**Melón, maduro**	**300**	**120**	**120**	**30**	**0,84**	**0**	**6**	**13,2**	**0,48**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3035,07	128,66	92,74	406,57	829,24	18,88
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,66	118,31	143,92	101,96	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 12 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					758,17	595	645	826,1	26,09	15,82	140,26	256,05	6,16
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	170 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano melao	90 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Pan rollo	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo Guayaba	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
Almuerzo					981,12	745	692,88	843,54	46,15	10,93	134,01	171,53	9,76
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	68,4	0,54	0,06	15,78	14,4	0,66
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	46	46	41,86	55,2	3,08	0,14	9,06	8,74	0,69
Protéicos	Carne de res a la plancha	100 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada mixta	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B044	Espinaca, cruda	41,66	25	25	8,5	0,72	0,05	0,95	30,75	0,6
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz al Curry	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			P050	Cúrcuma	12,5	2	2	7,52	0,11	0,47	0,5	1,34	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1110,43**	**898**	**908,32**	**994,3**	**57,41**	**13,75**	**150,53**	**243,68**	**10,51**
Leguminosa	**Garbanzo guisado**	**170 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**50**	**50**	**107**	**196,5**	**9,95**	**2,75**	**29,4**	**60**	**3,2**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**12,5**	**5**	**5**	**1,85**	**0,06**	**0**	**0,34**	**2,85**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Hamburguesa**	**100 gr**	**F025**	**Carne de res, tipo hamburguesa**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**2**	**2**	**2**	**6,16**	**0,02**	**0,64**	**0,08**	**0,2**	**0,01**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandia, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares 1	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas 1	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2943,46	129,65	64,51	440,7	671,26	26,46
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,5	119,22	100,11	110,52	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 13 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					791,17	585	565	753,86	19,86	21,63	117,78	273,32	5,93
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	25	25	25	155,5	1,22	10,65	12,32	20	0,9
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos revueltos	50 gr	J004	Huevo de gallina	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
bebida Fria / OPCION	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					949,42	811,36	789,2	1133,75	52,04	25,55	166,65	224,95	9,24
Sopa o Crema	Sopa de fideos	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara,	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	3	3	3	11,94	0,3	0,2	2,17	1,2	0,11
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Rodajas de tomate con cilantro	100 gr	B103	Tomate Milano Rojo	100	80	80	18,4	0,72	0,08	3,28	7,2	0,4
			L018	Vinagre	5	5	5	1,2	0	0	0,3	0,35	0,02
			L016	Mostaza	5	5	5	5,35	0,18	0,16	0,7	3,8	0,09
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1111,32**	**876,75**	**875,49**	**957,11**	**52,18**	**10,65**	**151,23**	**166,8**	**10,47**
Leguminosa	**Frijol cabecita negra guisado**	**95 gr**	**T007**	**Frijol cabecita negra, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**136,85**	**7,56**	**0,49**	**21,18**	**28,35**	**2**
			B067	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**19,6**	**0,42**	**0,02**	**4,28**	**1,4**	**0,16**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la criolla**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos, crudo**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**20**	**19**	**19**	**7,6**	**0,27**	**0,02**	**1,46**	**4,56**	**0,06**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Bebida Fria	**Jugo de Melón con limon**	**210 cc**	**C060**	**Melón, maduro, pulpa**	**112,5**	**45**	**45**	**11,25**	**0,32**	**0**	**2,25**	**4,95**	**0,18**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3052,24	124,09	73,83	451,54	665,06	25,67
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,25	114,1	114,57	113,24	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 13 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1085	770	670,8	988,3	45,47	22,02	145,88	324,1	16,32
Bebida caliente	Colada de achira	240 cc	P058	Harina de achira, cruda	50	50	50	180,5	0,1	0	45,05	4,5	1,5
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
			G012	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	140	140	140	77	4,48	4,48	4,76	168	0
Protéicos	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias,	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Rústica	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	60 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	50	50	50	78	1,7	0,25	17,25	9,5	0,25
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
Almuerzo					963,615	713,4	678,944	860,13	41,82	23,93	114,74	214,98	6,63
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Carne de Res en Hamburguesa	140 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			B103	Tomate Milano Rojo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Jugo	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Postre													

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena				**935,65**	**858**	**829,07**	**1098,93**	**53,6**	**19,62**	**172,42**	**431,65**	**6,11**	
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Carne de Cerdo Hawaiana**	**110 g**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**18,18**	**10**	**10**	**5,6**	**0,06**	**0,01**	**1,24**	**1,6**	**0,05**
Energéticos	**Yuca al horno con queso**	**90 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
			G017	**Queso madurado,**	**10**	**10**	**10**	**30,1**	**1,75**	**2,55**	**0,03**	**58,6**	**0,04**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Fruta entera, Jugo	**Sorbete de fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**47,36**	**45**	**45**	**17,1**	**0,36**	**0,14**	**3,15**	**9**	**0,18**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Postre													
Azúcares y					**36**	**36**	**36**	**223,4**	**0**	**16**	**19,86**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**20 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**20**	**20**	**20**	**79,4**	**0**	**0**	**19,86**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3170,76	140,89	81,57	452,9	970,73	29,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,34	129,55	126,59	113,58	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**9/04/2025**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 14 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					819,27	560	540	617,95	21,75	16,64	92,42	239,95	5,29
Bebida caliente	Té verde con limon	240 cc	H018	Té, infusión al 2%, sin azúcar	15	15	15	0,6	0,02	0	0,15	0,75	0,03
			C044	Limón, crudo	20	10	10	4,4	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos revueltos (2 und)	100 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C010	Cholupa, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
Almuerzo					1161,22	901	839,52	1409,06	73,03	42,42	174,97	320,51	191,42
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Protéicos	Carne de Cerdo a la plancha	100 gr.	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	54,54	30	30	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			A053	Maíz tierno, crudo	50	30	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24
			C044	Limón, crudo	20	10	10	4,4	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05
Leguminosa	Arveja al gratin	90 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			G021	Queso Doble Crema tajado	15	15	15	42,9	3,51	2,8	0,88	60,75	0,08
Energéticos	Yuca Dorada	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz con ajonjoli	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mandarina	210 cc	C050	Mandarina,zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**857,69**	**721,75**	**726,57**	**901,86**	**49,54**	**22,95**	**117,55**	**333,61**	**6,45**
Sopa, Crema, Consome	**Crema de Lentejas**	**240 cc**	**T026**	**Lenteja común, cruda**	**10**	**10**	**10**	**38,7**	**2,31**	**0,09**	**6,1**	**5,1**	**0,72**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**40**	**40**	**40**	**22**	**1,28**	**1,28**	**1,36**	**48**	**0**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Habichuela en crema blanca**	**100 gr**	**B052**	**Habichuela, cruda**	**72,22**	**65**	**65**	**27,95**	**1,36**	**0**	**4,68**	**26**	**0,65**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**7,17**	**6,82**	**6,82**	**2,73**	**0,1**	**0,01**	**0,52**	**1,64**	**0,02**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**6,84**	**6,84**	**6,84**	**24,62**	**0,86**	**0,12**	**4,94**	**1,03**	**0,29**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**18,98**	**17,09**	**17,09**	**25,46**	**2,15**	**1,84**	**0,05**	**9,06**	**0,29**
Energéticos	**Papa Rústica**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con zanahoria**	**100 gr**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C061**	**Piña, maduro, pulpa**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
	Azúcares y Grasas				**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3168,15	144,32	98,01	408,77	894,07	203,19
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,25	132,71	152,09	102,51	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**	**9/04/2025**	
			RAIZAL			**ROM**					**SIN PERTENENCIA**		

MENU 14 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1003,62	805	785	715,51	32,75	20,94	92,22	412,92	4,6
Bebida caliente	Colada de Vainilla	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	30	30	30	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			2050	Vainilla	5	5	5	14,4	0	0	0,63	0,55	0,01
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1095,13	785	842,14	1073,52	51,47	13,58	176,29	144,4	9,85
Sopa o Crema	Sopa de Masitas	240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo apanado	135 gr	E043	Cerdo, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Leguminosa	Lenteja guisada	136 gr	T026	Lenteja común, cruda	40	40	85,6	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	25	20	16	14,8	0,38	0,02	3,06	2,8	0,06
Energéticos	Papa Salada con mayonesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			N002	Mayonesa, baja en grasa	2	2	2	6,16	0,02	0,64	0,08	0,2	0,01
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de Arbol	210 cc	C086	Tomate de Arbol	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandia, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**867,78**	**739**	**707,57**	**1006,17**	**46,99**	**14,34**	**164,76**	**97,79**	**38,66**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3038,72	131,21	68,86	449,16	655,1	53,13
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,78	120,65	106,85	112,64	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**9/04/2025**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 15 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					873,62	715	695	758,5	31,22	28,48	91,76	397,6	5,4
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Huevos rancheros con maiz y jamon	160 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			A053	Maíz tierno, crudo	50	30	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa al vapor	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1164,69	827,95	824,39	1019,83	52,19	13,04	163,65	183,63	41
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	66,6	0,54	0,06	15,78	12,6	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,88	22	20,02	10,34	0,15	0,02	2,09	5,94	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne de res sudada a la criolla	146 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	15	12	12	2,76	0,11	0,01	0,49	1,08	0,06
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	19	7,6	0,27	0,02	1,46	4,56	0,06
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	4,25	1,49	0,04	0,01	0,27	0,3	0,02
			B079	Perejil, crudo	5	4,5	4,5	2,48	0,13	0,04	0,31	6,21	0,3
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Fríjol Rojo guisado	100 gr	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35	35	74,9	135,1	7,98	0,52	21,14	41,65	1,86
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	18	7,2	7,2	2,66	0,09	0,01	0,49	4,1	0,04
			B103	Tomate. crudo	22,5	18	18	4,14	0,16	0,02	0,74	1,62	0,09
Energéticos	Tajadas de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con perejil	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B079	Perejil, crudo	11,11	10	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**						**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**						**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1206,82**	**708**	**697,32**	**930,72**	**41,17**	**6,29**	**169,28**	**141,1**	**7,09**
Sopa, Crema, Consome	**Sopa de Tornillos**	**240 cc**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**50**	**50**	**43,5**	**185,5**	**6,5**	**0,75**	**37,35**	**12,5**	**1,95**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de apio**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**140**	**70**	**70**	**18,2**	**0,49**	**0,14**	**3,22**	**29,4**	**0,28**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**13,33**	**10**	**10**	**1,4**	**0,05**	**0,01**	**0,23**	**1,8**	**0,03**
Protéicos	**Filete de pescado**	**110 gr**	**E043**	**Basa, filete, cruda**	**193,54**	**120**	**100,8**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
Energéticos	**Papa en chips**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	**Arroz con maiz tierno**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**16,66**	**10**	**10**	**15,2**	**0,34**	**0,12**	**3,05**	**0,5**	**0,08**
Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**34**	**34**	**34**	**225,52**	**0**	**18**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**18 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**18**	**18**	**18**	**162**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2934,57	124,58	65,82	440,59	722,33	53,5
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,19	114,56	102,14	110,49	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 15 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					623	552	532	812,68	26,26	21,13	125,66	321,1	5,1
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			K033	Panela	15	15	15	54,6	0,09	0,02	13,53	6,3	0,74
Protéicos	Sandwich de jamón, queso y huevo	100 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	20	20	20	57,2	4,68	3,74	1,18	81	0,1
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Deditos de Yuca	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20	20	20	72	2,5	0,34	14,46	3	0,86
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C010	lulo, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
Almuerzo					1244,21	792	836,74	1208,3	53,95	26,44	174,25	127,35	10,64
Sopa o Crema	Sopa Carmelita	240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne de Cerdo Hawaiana	130 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C072	Piña, maduro, pulpa	18,18	10	10	5,6	0,06	0,01	1,24	1,6	0,05
			F051	Jamón	10	10	10	21,5	1,14	1,55	0,74	0,8	0,06
			A034	Fécula de maíz blanco, precocida	10	10	10	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Repollo	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B103	Tomate. crudo	56,25	45	45	10,35	0,4	0,04	1,84	4,05	0,22
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Lentejas egipcias	110 gr	T026	Lenteja común, cruda	35	35	74,9	135,45	8,08	0,32	21,35	17,85	2,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1078,57**	**811**	**763,32**	**942,94**	**47,08**	**17,11**	**142,64**	**215,44**	**7,52**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Jardinera**	**125 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B018	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**35**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
Protéicos	**Pollo a la Fricasé**	**112 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**16**	**14,8**	**0,38**	**0,02**	**3,06**	**2,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa Criolla al Vapor**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C072**	**Piña, maduro, pulpa**	**81,81**	**45**	**45**	**25,2**	**0,27**	**0,04**	**5,58**	**7,2**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3171,44	127,29	80,68	458,43	663,89	23,28
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,36	117,05	125,2	114,97	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 16 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1295,67	925	845,8	912,31	60,95	25,16	105,83	475,52	8,21
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	215	215	215	118,25	6,88	6,88	7,31	258	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Bistec a caballo	180 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria /OPCION	Jugo de Naranja	210 cc	C050	Naranja,zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
Almuerzo					969,26	708	718,02	829,34	30,93	7,09	152,01	121,74	5,37
Sopa o Crema	Sancocho	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo Sudadio	150 gr	E043	Pollo Pierna Pernil, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			B103	Tomate. crudo	31,25	25	25	5,75	0,22	0,02	1,02	2,25	0,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	26,31	25	25	10	0,35	0,02	1,92	6	0,08
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Aguacate	100 gr	C002	Aguacate Lorena, crudo	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Naranja	210 cc	C062	Naranja, cruda	75	45	45	18,45	0,32	0,14	3,96	14,85	0,58
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**972,15**	**806**	**732,82**	**1019,6**	**53,1**	**13,19**	**165,56**	**112,04**	**21,35**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada paisa**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**25**	**15**	**15**	**22,8**	**0,51**	**0,18**	**4,58**	**0,75**	**0,12**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Hígado en bistec**	**150 gr**	**F109**	**Res, hígado, crudo**	**180**	**180**	**100,8**	**248,4**	**36,72**	**8,1**	**7,02**	**16,2**	**15,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa en cascos**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	*** Arroz hindu**	**95 gr.**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			T028	**Maní, con piel, crudo**	**5**	**5**	**5**	**30,95**	**1,36**	**2,39**	**0,79**	**3,1**	**0,16**
Bebida Fria	**Jugo de Papaya**	**210 cc**	**C066**	**Papaya, pintona, cruda**	**56,96**	**45**	**45**	**21,15**	**0,22**	**0,04**	**4,46**	**9,9**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3004,77	144,98	65,44	439,29	709,3	34,95
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								103,61	133,31	101,56	110,17	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**						**FECHA:**	**9/04/2025**	
			RAIZAL		**ROM**						**SIN PERTENENCIA**		

MENU 16 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1081,76	875	855	698,09	28,23	22,35	93,57	668,32	4,03
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	30	30	30	102	0,99	0,09	24,15	3,3	0,36
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K033	Panela	15	15	15	54,6	0,09	0,02	13,53	6,3	0,74
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Energéticos / COMPLEMETO OPCIONAL	Papa Criolla dorada	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Hojaldra de trigo	25 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,95	5,95	5,95	21,42	0,74	0,1	4,3	0,89	0,26
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,61	5,95	5,95	8,86	0,75	0,64	0,02	3,15	0,1
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	13,1	13,1	13,1	7,2	0,42	0,42	0,44	15,72	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					882,55	738,87	735,21	1073,13	47,11	16,77	175,29	342,02	6,39
Sopa o Crema	Cuchuco de Cebada	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	46	46	40,02	177,1	5,75	0,83	33,17	16,56	1,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habichuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**903,17**	**731**	**695,82**	**1004,99**	**50,17**	**10,57**	**172,31**	**86,54**	**9,06**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C086**	**Piñna, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
Postre	**Gelatina de fruta**	**40 gr**	**K018**	**Gelatina con azúcar, en polvo**	**40**	**40**	**40**	**156,8**	**3,32**	**0**	**35,92**	**0**	**0**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2978,45	125,6	65,71	455,6	1103,6	20,26
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,7	115,5	101,96	114,26	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 17 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					956,75	625	678	876,71	30,55	13,31	149,05	234,96	5,1
Bebida caliente	Cebada con leche	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	40	40	40	154	5	0,72	28,84	14,4	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					1203,11	802,5	756,86	1093,53	46,38	22,47	169,29	155,98	8,84
Sopa o Crema	Crema de Maiz	240 cc	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			A044	Maíz amarillo, trillado	46	46	40,02	159,62	4,05	0,37	34,96	3,22	0,97
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Platano melao	110 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Jugo	Jugo de Papaya	210 cc	C026	Papaya, cruda	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
	Cena				**1343,96**	**853**	**857,72**	**998,01**	**60,97**	**17,81**	**135,55**	**349,88**	**11,51**
Leguminosa	**Frijol Blanco guisado**	**155 gr**	**T005**	**Frijol blanco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**130,55**	**7,46**	**0,38**	**21,63**	**46,55**	**2,17**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3175,77	137,9	69,6	469,78	740,82	25,47
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,51	126,81	108	117,81	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 17 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					849,25	730	697	756,6	34,82	31,32	78,23	499,7	4,7
Bebida caliente	Colada de Maicena	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	40	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Huevos Rancheros	150 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Salada	130 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	206,25	165	132	122,1	3,14	0,16	25,24	23,1	0,5
Cereales	Arepa paisa y porcion de queso	90 gr	A004	Arepa de maíz blanco, con sal	50	50	50	0	0	0	0	8,5	0,35
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	40	40	40	120,4	7	10,2	0,12	234,4	0,16
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1360,03	1006,72	955,06	1164,91	59,11	29,73	151,75	404,86	11,78
Sopa o Crema	Cuchuco de Trigo	240 cc	A018	Cuchuco de trigo, crudo	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	5,36	5,36	5,36	21,33	0,54	0,36	3,88	2,14	0,19
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Verduras salteadas	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	Habíchuela, cruda	66,66	60	60	25,8	1,26	0	4,32	24	0,6
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)	150 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1041,37**	**892,75**	**851,59**	**985,52**	**52,01**	**14,25**	**156,02**	**255,73**	**7,8**
Sopa, Crema, Consome	**Sopa de Corbatines**	**240 cc**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
			A071	**Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal**	**46**	**46**	**40,02**	**60,72**	**2,07**	**0,46**	**11,73**	**5,52**	**0,23**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada criolla**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**63,63**	**35**	**35**	**6,3**	**0,28**	**0,04**	**0,91**	**7,35**	**0,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la criolla**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Fruta entera, Jugo	**Jugo de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**223,4**	**0**	**16**	**19,86**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**20 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**20**	**20**	**20**	**79,4**	**0**	**0**	**19,86**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3130,43	145,94	91,3	405,86	1160,29	24,3
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,94	134,2	141,69	101,78	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 18 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1001,65	675	725	918,6	31,62	17,91	147,4	395,55	8,62
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	30	30	30	146,4	5,85	3,24	17,91	43,2	3,99
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			A029	Harina de avena, cruda	40	40	40	165,6	5,88	3,44	26,48	21,6	1,6
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	145 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Energéticos	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
Almuerzo					1153,69	895	981,54	1082,34	53,88	20,57	160,2	411,82	9,89
Sopa o Crema	Crema de Cebolla	240 cc	B027	Cebolla cabezona, cruda	105,26	100	100	40	1,4	0,1	7,7	24	0,3
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	74,85	3,94	3,99	5,76	141	0,08
Protéicos	Pollo en salsa Ranchera	110 gr	F085	Pollo, pierna pernil con piel, cruda	134,4	125	100	207,5	25,88	11,5	0,12	13,75	0,88
			F125	Salchicha de cerdo y res, precocida	10	10	10	26,6	1,38	2,07	0,61	2,3	0,11
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de pepino	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	20	8,6	0,16	0,04	1,62	6	0,08
			B101	Repollo morado, crudo	23,52	20	20	7,8	0,28	0,06	1,3	9	0,12
			B027	Cebolla cabezona Roja	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
Leguminosa	Frijol Nima guisado	160 gr	T015	Frijol nima, crudo	40	40	132	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
			B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	24,5	0,52	0,02	5,35	1,75	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
Energéticos	Papa al vapor	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Espagueti guisado	125 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	5	5	5	24,95	1,32	1,33	1,92	47	0,02
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**954,48**	**768,98**	**677,82**	**823,38**	**41,68**	**16,08**	**123,87**	**150,02**	**7,21**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de tomate**	**12**	**12**	**12**	**13,08**	**0,16**	**0,04**	**3**	**2,04**	**0,06**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Bebida Fria	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
	Fruta: Manzana	**120 gr**	**C054**	**Manzana nacional**	**141,17**	**120**	**120**	**86,4**	**0,36**	**0,24**	**19,8**	**19,2**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3031,84	127,19	70,56	447,36	957,39	25,73
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,55	116,96	109,49	112,19	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 18 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					876,8	723	690,4	927,48	28,2	26,7	139,09	279,84	6,06
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	25	25	25	155,5	1,22	10,65	12,32	20	0,9
			K033	Panela	20	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98
Protéicos	Tortilla española	180 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	78,75	63	50,4	46,62	1,2	0,06	9,64	8,82	0,19
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 Gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
Almuerzo					1047,17	881,47	923,46	1010,41	50,21	16,28	155,8	257,97	7,71
Sopa o Crema	Sopa de Conchitas	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo al vapor en salsa criolla	118 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B103	Tomate. crudo	7,5	6	6	1,38	0,05	0,01	0,25	0,54	0,03
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,5	1	1	0,37	0,01	0	0,07	0,57	0
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7,85	7,46	7,46	2,98	0,1	0,01	0,57	1,79	0,02
			B080	Pimentón rojo, crudo	2,94	2,5	2,5	0,88	0,02	0,01	0,16	0,18	0,01
			B079	Perejil, crudo	0,56	0,51	0,51	0,28	0,01	0	0,04	0,7	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Dulce	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	57,14	40	40	16	0,72	0,12	2,56	17,6	0,2
			C060	Melón, maduro, pulpa	75	30	30	7,5	0,21	0	1,5	3,3	0,12
			C072	Piña, maduro, pulpa	54,54	30	30	16,8	0,18	0,03	3,72	4,8	0,15
Leguminosa	Arveja a la jardinera	135 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	50	50	27,5	1,6	1,6	1,7	60	0
Energéticos	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arroz con frijol cabecita negra	111 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T007	Frijol cabecita negra, crudo	10	10	21,4	39,1	2,16	0,14	6,05	8,1	0,57
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Naranja	210 cc	C062	Naranja, cruda	75	45	45	18,45	0,32	0,14	3,96	14,85	0,58
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1005,68**	**893**	**845,86**	**897,34**	**49,17**	**13,83**	**136,55**	**307,18**	**8,62**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Verduras salteadas**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habichuela, cruda**	**66,66**	**60**	**60**	**25,8**	**1,26**	**0**	**4,32**	**24**	**0,6**
Protéicos	**Steak a la colombiana**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Papa a la francesa**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con cebollín**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B030	**Cebolla puerro, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**6,9**	**0,16**	**0,01**	**1,44**	**5,8**	**0,08**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C061**	**Piña, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
	Fruta: Mandarina	**120 gr**	**C050**	**Mandarina**	**171,42**	**120**	**120**	**64,8**	**1,08**	**0,12**	**13,68**	**42**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3042,75	127,58	72,81	447,32	844,98	22,42
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,92	117,32	112,99	112,18	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 19 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					699,22	429	409	527,6	18,92	16,65	71,7	164,81	4,06
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	14	14	14	67,06	1,99	1,72	9,45	18,2	0,81
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Protéicos	Huevos con Jamón	90 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	5	5	5	1,25	0,04	0	0,22	0,6	0,04
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Buñuelos	50 gr	A046	Maíz blanco, trillado	10	10	10	35,7	0,87	0,09	7,79	1	0,2
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	14,82	13,34	13,34	19,88	1,68	1,44	0,04	7,07	0,23
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	16,66	16,66	16,66	9,16	0,53	0,53	0,57	19,99	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
Almuerzo					1241,21	802	747,22	854,46	51,27	20,29	109,09	391,62	20,12
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
Protéicos	Hígado a la plancha	100 gr	F109	Res, hígado, crudo	180	180	100,8	248,4	36,72	8,1	7,02	16,2	15,12
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Jugo	Jugo de Limon	210 cc	C050	Limon, zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**934,69**	**815**	**770,7**	**1354,3**	**59,78**	**25,03**	**210,98**	**218,3**	**186,28**
Leguminosa	**Frijol Cargamanto guisado**	**115 gr**	**T011**	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Papa Dorada al horno**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz Amarillo**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Tomate de árbol**	**210 cc**	**C082**	**Tomate de árbol rojo, crudo**	**52,32**	**45**	**45**	**24,75**	**0,9**	**0,09**	**4,59**	**4,5**	**0,4**
	Fruta: Naranja	**120 gr**	**C062**	**Naranja Entera**	**200**	**120**	**120**	**49,2**	**0,84**	**0,36**	**10,56**	**39,6**	**1,56**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2975,64	129,98	77,97	415,61	774,74	210,49
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,61	119,52	120,99	104,23	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 19 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					948,61	585	565	724,2	25,4	23,36	98,82	433,35	4,69
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al horno con queso	110 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Cereales	Mogolla integral	25 gr	A057	Mogolla, horneada	25	25	25	46,5	1,32	0,68	8,79	4,95	0,38
Bebida Fria / OPCION	Jugo Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6
Almuerzo					971,58	734	750,39	972,17	45,05	12,93	161,24	157,1	8,06
Sopa o Crema	Sopa Minestrone	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne de Res a la Milanesa	135 gr	E043	Carne de Res, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Energéticos	Papa a la francesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA		COMUNIDAD INDÍGENA			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA				
Cena					1001,36	817,79	899,026	1144,77	48,44	20,36	179,75	145,09	8,89
Leguminosa	**Garbanzo jardinera**	**175 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	35	35	74,9	137,55	6,96	1,92	20,58	42	2,24
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			B018	**Arveja verde, cocida, sin sal**	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	**Goulash de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	10,61	10,61	8,912	4,56	0,08	0,02	0,86	3,18	0,04
			B052	**Habíchuela, cruda**	11,76	10,59	10,59	4,55	0,22	0	0,76	4,24	0,1
			B103	**Tomate. crudo**	6,62	5,3	5,3	1,22	0,05	0	0,22	0,48	0,03
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	5,56	5,29	5,29	2,12	0,07	0	0,41	1,27	0,02
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Aguacate**	**100 gr**	**C002**	**Aguacate Lorena, crudo**	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	**Tomate. crudo**	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	**Lechuga común, cruda**	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos	**Moneditas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	**Arroz verde**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	**Espinaca, cruda**	16,66	10	10	3,4	0,29	0,02	0,38	12,3	0,24
Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
	Azúcares y Grasas				32	32	32	207,52	0	16	15,89	0	0,02
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	16	16	16	63,52	0	0	15,89	0	0,02
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	16	16	16	144	0	16	0	0	0
TOTAL MENÚ								3048,66	118,89	72,65	455,71	735,54	21,66
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,13	109,32	112,74	114,28	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 20 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1155,81	827	807	775,84	42,8	27,58	87,11	377,6	4,99
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	22	22	22	91,08	3,23	1,89	14,56	11,88	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Consome de Pescado	240 gr	E005	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1177,5	794	777,36	1236,91	61,01	19,45	193,4	258,28	9,42
Sopa o Crema	Sopa de 4 granos	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	15	57,75	1,88	0,27	10,82	5,4	0,4
			A018	Cuchuco de trigo, crudo	15	15	15	53,7	1,92	0,18	11,1	7,5	0,64
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,5	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	Arroz chino (Carnes)	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	53,76	50	42	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
			F099	Res, carne magra, cruda	40	40	25,2	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
			F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	40	40	33,6	52,4	8,2	2,16	0,08	3,2	0,48
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz chino	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T030	Raices chinas	15	15	15	71,85	5,48	3,1	4,32	39,45	1,34
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Papaya	210 cc	C086	Papaya , Cruda	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**871,6**	**684**	**676,8**	**935,58**	**38,04**	**16,26**	**154,51**	**155,75**	**6,74**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Tropical**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**100**	**55**	**55**	**9,9**	**0,44**	**0,06**	**1,43**	**11,55**	**0,5**
			C087	**Uvas, pasas**	**5**	**5**	**5**	**16,35**	**0,12**	**0,02**	**3,76**	**1,9**	**0,12**
Protéicos	**Pollo al Vinagre Balsámico**	**100 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			L018	**Vinagre**	**10**	**10**	**10**	**2,4**	**0**	**0**	**0,6**	**0,7**	**0,05**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**4**	**4**	**4**	**12,32**	**0,04**	**1,28**	**0,16**	**0,4**	**0,01**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjoli o sésamo, crudo**	**5**	**5**	**5**	**32,4**	**1,02**	**2,61**	**0,91**	**48,75**	**0,64**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C062**	**Naranja, cruda**	**75**	**45**	**45**	**18,45**	**0,32**	**0,14**	**3,96**	**14,85**	**0,58**
	Fruta: Banano maduro	**120 gr**	**C010**	**Banano común, crudo**	**171,42**	**120**	**120**	**121,2**	**1,8**	**0,12**	**26,76**	**9,6**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3155,85	141,85	79,29	450,91	791,62	21,16
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,82	130,43	123,05	113,08	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**9/04/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 20 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					798,78	680	660	716,4	30,94	22,05	91,6	517,15	3,19
Bebida caliente	Colada de Vainilla	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	40	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
			2050	Vainilla	5	5	5	14,4	0	0	0,63	0,55	0,01
Protéicos	Huevos revueltos con queso	90 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			G015	Queso campesino	40	40	40	33,2	4,4	0,6	2,56	0	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arepas de maíz amarillo con queso	80 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	50	50	50	78	1,7	0,25	17,25	9,5	0,25
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Bebida Fria / OPCION	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36
	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
Almuerzo					1278,66	937	878,3	1210,11	56,73	39,48	150,43	366,2	168,24
Sopa o Crema	Consome de Pescado	240 cc	E005	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	141,17	120	84	198	18,6	13,68	0	9,6	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	50	50	43,5	48	1,1	0,05	10,55	5,5	0,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Protéicos	Carne de Res a las finas hierbas	100 gr	E007	carne de Res, Cruda	130,43	120	100,8	111,6	21	2,88	0,24	22,8	2,28
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Jugo de Gulupa	210 cc	C026	Gulupa, pintona, cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandia, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**950,62**	**759**	**725,42**	**872,46**	**50,73**	**11,58**	**137,23**	**181,29**	**7,41**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de tomate**	**8**	**8**	**8**	**8,72**	**0,1**	**0,02**	**2**	**1,36**	**0,04**
Energéticos	**Papa al vapor**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3038,25	138,4	89,11	403,09	1064,64	178,86
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,77	127,26	138,28	101,09	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 21 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					772,7	680	634,8	656,4	36,46	20,5	76,46	354,75	3,75
Bebida caliente	Té con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			H018	Té, infusión al 2%, sin azúcar	5	5	5	0,2	0	0	0,05	0,25	0,01
Protéicos	Albóndigas de pollo	140 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			A087	Migas de pan, secas	20	20	20	79,6	2	1,36	14,46	8	0,72
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Arracacha en chips	100 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	162,5	130	104	148,2	1,17	0,13	34,19	31,2	1,43
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1070,74	885,26	796,72	923,14	49,84	11,3	149,15	242,63	4,43
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Goulash de res	180 gr	F118	Res, pierna, cruda	160	160	100,8	193,6	34,88	6,08	0	32	0
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	20	20	17,6	24	1,34	0,06	3,94	3,8	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,52	20	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
			B052	Habíchuela, cruda	22,22	20	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B080	Pimentón rojo, crudo	7,05	6	6	2,1	0,06	0,02	0,38	0,42	0,02
			B014	Apio, crudo	12	6	6	1,56	0,04	0,01	0,28	2,52	0,02
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz al Curry	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			P050	Cúrcuma	12,5	2	2	7,52	0,11	0,47	0,5	1,34	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Piña en Rodajas	120 gr	C054	Piña Cruda	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1187,48**	**831**	**858,62**	**1180,24**	**49,51**	**30,16**	**170,03**	**167,44**	**8,32**
Leguminosa	**Arveja a la jardinera**	**100 gr**	**B018**	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**15**	**15**	**15**	**8,25**	**0,48**	**0,48**	**0,51**	**18**	**0**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**140 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**139,78**	**130**	**109,2**	**215,8**	**26,91**	**11,96**	**0,13**	**14,3**	**0,91**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**15**	**15**	**15**	**54**	**1,88**	**0,26**	**10,84**	**2,25**	**0,64**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**16,66**	**15**	**15**	**22,35**	**1,89**	**1,62**	**0,04**	**7,95**	**0,26**
Energéticos	**Pataconas de plátano**	**100 gr**	**B092**	**Plátano hartón, verde, crudo**	**147,05**	**100**	**80**	**166**	**1,2**	**0,2**	**39,3**	**8**	**0,4**
Cereales	**Arroz con perejil**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B079	**Perejil, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**5,5**	**0,29**	**0,1**	**0,69**	**13,8**	**0,66**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C050**	**Naranja, zumo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2967,3	135,8	77,96	411,54	764,82	16,51
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,32	124,88	120,98	103,21	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**9/04/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 21 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**1109,22**	**802**	**706,8**	**824,88**	**40,92**	**46,12**	**57,39**	**370,95**	**4,95**
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Caldo de costilla con huevo	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75	60	48	44,4	1,14	0,06	9,18	8,4	0,18
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa chorreada	140 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	150	120	96	88,8	2,28	0,12	18,36	16,8	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Bebida Fria / OPCION													
	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
Almuerzo					**905,69**	**709**	**703,32**	**990,99**	**44,02**	**18,08**	**157,73**	**177,38**	**9,74**
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Rollo de pollo	150 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	15	15	15	54	1,88	0,26	10,84	2,25	0,64
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Espinaca	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	10,75	0,2	0,05	2,02	7,5	0,1
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Papa Criolla dorada	100 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**9/04/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1353,85**	**924,25**	**930,57**	**1077,85**	**55,94**	**18,2**	**162,01**	**379,26**	**9,73**
Leguminosa	**Fríjol Nima guisado**	**136 gr**	**T015**	**Fríjol nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**129,5**	**6,79**	**0,42**	**21,38**	**54,25**	**2,8**
			B067	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**24,5**	**0,52**	**0,02**	**5,35**	**1,75**	**0,2**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr.**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Sorbete de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Azúcares y Grasas				**41**	**41**	**41**	**243,25**	**0**	**16**	**24,82**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**25 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**25**	**25**	**25**	**99,25**	**0**	**0**	**24,82**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3136,97	140,88	98,39	401,96	927,59	24,44
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,17	129,54	152,69	100,8	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

RESOLUCION Nro. 2022028097 del 11 de Agosto de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221178847 de fecha 2022/08/11 el (la) Señor(a) HERNANDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0021218-2022
VIGENTE HASTA:	2027/08/11
EXPEDIENTE:	20235240 **RADICACION:** 20221178847
MODALIDAD:	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO,
MARCA:	
PRESENTACION COMERCIAL:	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g. 10.000 g – 12.500 g – 25.000 g. unudades de 20 gramos a 200 Kg en presentaciones variable,
TITULAR(ES):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLAVICENCIO - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YOPAL - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en SAN MARTIN - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLANUEVA - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ACACIAS - META, SEATECH INTERNATIONAL INC. con domicilio en CARTAGENA - BOLIVAR, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en NEIVA -

HUILA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ENVASADOR(ES): ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 100000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD10I15402, expediente Nro. 19929075. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/11 19:53:03 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019003508

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181270363 de fecha 2018/12/31 el (la) Señor(a) SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0006308-2019
EXPEDIENTE:	20157950 **RADICACION:** 20181270363
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA VARIEDADES: PANELA NATURAL, PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO HIERBA BUENA) Y PANELA PULVERIZADA NATURAL
MARCA:	LA GRAN COLOMBIA, SANDIPANELA (SANDRA BECERRA ORDOÑEZ); ,
PRESENTACION COMERCIAL:	Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelín, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g,
TITULAR(ES):	SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ con domicilio en ISNOS - HUILA,
FABRICANTE(S):	SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ con domicilio en ISNOS - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección,

Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Articulo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 5 de Febrero de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019.02.05 15:15:56 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS


HONOR X8a
100MP Ultra Camera


HONOR X8a
100MP Ultra Camera


HONOR X8a
100MP Ultra Camera

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Alcaldía de Neiva

CIUDAD: NEIVA | FECHA: día / mes / año 05/11/2024 | ACTA N°: 0033

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: NEIVA.

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: PULIDO CANTE MARIO NEL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 12111674

TELÉFONO: 3152203227 | CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

*DIRECCIÓN DOMICILIO: MERCANEIVA LOCAL 024-027

*MUNICIPIO DOMICILIO: NEIVA | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: HUILA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: CARLOS ALFREDO GUEVARA JAMIRE

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80207616

*PLACA DEL TRANSPORTE: THP 614 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: THP 614

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: [ ]

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál: [ ]

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: 24 HORAS. | *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	(11)	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	(11)	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Scanned with CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	32			La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%		FAVORABLE	80 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

Scanned with CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NO | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de Noviembre del año 2024 en la Ciudad de Neiva.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yaison Andres Orjuela Naipan	NOMBRE:
CÉDULA: 1216055	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Operativo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de salud Neiva.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Alfredo Guevara	NOMBRE:
CÉDULA: 80207616	CÉDULA:
CARGO: Operador Logistico	CARGO:

Scanned with CamScanner

DES T

NIT: 901011426-1

RESULTADOS

FECHA: 2024-04-15 HORA: 15:39:27

80207616

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS



NOMBRE:	CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ	**DOCUMENTO:**	80207616	**EDAD:**	41.8 Años
DIRECCIÓN:	CALLE 3 B 33-42 Neiva	**TELÉFONO:**		**F.Nacimiento:**	1982-06-28
EMPRESA:	- - - - - - -			**GENERO:**	M

CERTIFICACIÓN DE TAREA

ANALISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerado como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en las Resoluciones 2346 de 2007 y 1918 de 2009 de los Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros.

Alba Patricia Loaiza R.

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

Firma para identificación de usuario
CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

Scanned with CamScanner

DES T

CERTIFICADO MÉDICO DE CONTROL PERIODICO

Fecha: 2024-04-15

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	MARIO CANTE POLLOS NEIVA SAS	Actividad económica:	Alimentos
Nombre:	CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ	Documento:	CC 80207616
Fecha de nacimiento:	1982-06-28	Lugar de nacimiento:	Neiva (Huila)
Edad:	41 años	Identidad de Género:	Masculino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	CALLE 3 E 33-42	Municipio:	NEIVA
Teléfono:	3126042764	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	OPERADOR LOGISTICO	EPS:	Nueva EPS
Responsable**:	KELY PERDOMO (ESPOSA)	Teléfono:	3227777226
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

1. Vacuna:Covid-19 - Dosis 2 - NO PRESENTA EL CARNET

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometria:	Su capacidad visual es deficiente pero no le genera restricciones para la ocupación. Requiere ser corregida.
Audiometria:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación
Espirometria computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ con documento de identificación No. 80207616 se considera es satisfactorio

CONDUCTAS OCUPACIONALES PREVENTIVAS

1. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

RECOMENDACIONES GENERALES (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Solicitar en su entidad de salud valoración de su alteración del peso por Nutricionista.
2. Solicitar en su entidad de salud valoración de su actual condición de pared abdominal.
3. Solicitar en su entidad de salud valoración de su defecto de refracción por Optómetra.
4. Solicitar en su entidad de salud valoración de su alteración metabólica de los lípidos.

CONCEPTO MEDICO DE APTITUD OCUPACIONAL

ES SATISFACTORIO

OBSERVACIONES FINALES

EVALUACION PSICOSENSOMETRICA: NORMAL
ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL
ENFASIS DENTRO DEL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y las faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que puedan generar un riesgo ocupacional.

RESULTADO DE EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OCUPACIONAL: Los siguientes son los resultados de los exámenes de Laboratorio Clínico realizados: - Glucosa en suero: Dentro de valores límites normales; - Triglicéridos: Anormales; - Colesterol total: Anormales.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

CONSIDERACIONES OCUPACIONALES ESPECIALES POR PATOLOGIA METABOLICA: Su alteración del peso constituye una enfermedad metabólica de origen común que NO le genera ningún tipo de restricción ocupacional directa actualmente para el desempeño de su labor, pero se requiere que sea evaluada y manejada en la EPS en que esté afiliado, para su control y seguimiento.

Scanned with CamScanner

CONSIDERACIONES ESPECIALES POR PATOLOGÍA DE LA PARED ABDOMINAL: Presenta una debilidad de la pared abdominal a nivel umbilical, actualmente asintomática, que no le genera limitaciones ocupacionales para el oficio. Se recomienda que en caso de síntomas evaluación en su entidad de salud para su correspondiente valoración.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

Es de vital importancia para PROTEGERNOS DEL CORONAVIRUS:

- Lavar nuestras manos regularmente con abundante agua y jabón.
- Usar tapabocas convencionales todo el tiempo en espacios donde sea imposible mantener distancias mayores a 1 metro, como: transporte público, taxis, supermercados, bancos, entre otros.
- Si se usa transporte masivo usar siempre tapabocas y lavarse las manos después de usarlo.
- Evitar tocarse la cara, especialmente después de tener contacto con superficies contaminadas o personas enfermas.
- Limpiar constantemente con desinfectante las superficies con las que tenemos contacto.
- Mantener una distancia no inferior a un metro con otras personas: No salude de beso ni de mano y evite el contacto físico.
- SI TIENE LOS SIGUIENTES SíNTOMAS: Fiebre, Tos, Dificultad para respirar, dolor para tragar, notifíquelo a su empleador y su EPS, No vaya a lugares públicos, es ideal que se aisle preventivamente.

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

Firma para identificación de usuario Indice der

CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ
Documento: 80207616

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES DE CONTROL PERIODICO: Las Resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de Junio 5 de 2009 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamenta la practica de las evaluaciones médicas de control periódico con el objeto de monitorear la exposición a los factores de riesgo ocupacional e identificar posibles alteraciones temporales, permanentes o agravamiento del estado de salud del trabajador, ocasionadas por la labor o por el medio ambiente de trabajo, y para detectar precozmente enfermedades de origen común, con el fin de establecer un manejo preventivo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MÉDICO DE CONTROL PERIODICO del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, acorde con lo establecido en la Resolución 1918 de Junio 5 de 2009 y el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por: michell.trujillo
Fecha: 2024-04-24 Hora: 15:37

Scanned with CamScanner

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

Firma para identificación de usuario Indice der
CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ

Escanee el código si desea verificar datos

Carrera 8 A # 16áC"36 Barrio Campo Nunez Neiva - Colombia **PBX: 8622525**
www.desat.co noreply@rednacional.com.co

Scanned with CamScanner

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

INFORMA A QUIEN INTERESE

Que mediante la expedición de la Resolución No. 1376 de 2023 Gobernación del Huila de la Secretaría de Salud Departamental concedió autorización al CENTRO EMPRESARIAL EN SALUD – CESALUD S.A. para prestar los servicios en planes de **capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, carnes y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas, leche cruda para consumo humano** directo comercializada de manera ambulante, así como a la actividad de transporte de dichos productos.

Por lo anterior, el **CENTRO EMPRESARIAL EN SALUD – CESALUD S.A.,**

CERTIFICA QUE

EMPRESA: MARIO CANTE POLLOS NEIVA S.A.S – NIT No. 901.446.775-2
MARIO NEL PULIDO CANTE - CEDULA DE CIUDADANIA No. 12.111.675

Desarrollo un proceso de capacitación en actividades de manipulación de alimentos, en educación sanitaria, principios básicos del decreto 1500 de 2007 de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de productos cárnicos, culminando su formación educativa sanitaria tendiente a reducir los riesgos en la salud y la generación de buenas prácticas de manufactura en el personal. El plan de capacitación se desarrolló con una intensidad académica progresiva de diez (10) horas. La metodología se hizo siguiendo exposición magistral, proyección de la temática en video beam y/o uso computador portátil y talleres evaluativos de forma verbal a los participantes.

PERFIL DOCENTE – CAPACITADOR: DANILA CUENCA QUINTERO - CC. 55.143.950 - TP. 25254135136 CND – INGENIERA DE ALIMENTOS.



DANNY QUINTERO DE PERDOMO
Gerente y Representante Legal

Centro Empresarial En Salud
CESALUD S.A
Nit. 900263146-1
Tel. 8722906 Neiva Huila

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Que de conformidad al decreto 1500 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establece el reglamento técnico en el cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carnes, los productos cárnicos comestibles y todos los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, menciona también los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir desde la producción primaria en el almacenamiento, transporte, comercialización, expendio y exportación o importación, esto con el fin de proteger la salud y vida de las personas que consuman estos alimentos.

OBJETIVO ESPECIFICO

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

CONTENIDO DE LA CAPACITACIÓN **N° CAPACITADOS: 10**

TEMA	CONTENIDO ESPECIFICO	FIRMA DOCENTE
1	**DECRETO 1500 DE 2007 AMBITO DE APLICACIÓN – DEFINICIONES** • Acción correctiva • Producto adulterado, producto alterado • Análisis de peligros y puntos críticos de control • Autoridad competente, autoridad sanitaria • Beneficios de animales • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) • Canal, carne, carne fresca, carne molida, carne picada • Expendio	Centro Empresarial En Salud CESALUD S.A Nit. 900263146-1 Tel. 8722906 Neiva Huila
2	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD** • PRE-REQUISITOS HACCP **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO** (Objetivos, Procedimientos, Cronograma de capacitación) **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** • Definiciones limpieza y desinfección, agentes desinfectantes • Procedimientos estandarizados de las operaciones de saneamiento. (POES) **PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS** **PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS** **MANEJO DE EMISIONES ATMOSFÉRICAS (SI APLICA)** **CALIDAD DEL AGUA POTABLE**	Centro Empresarial En Salud CESALUD S.A Nit. 900263146-1 Tel. 8722906 Neiva Huila
3	**PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS** • Mantenimiento de equipo e instalaciones • Programa de proveedores • Programa de retiro de producto **PLAN HACCP**	Centro Empresarial En Salud CESALUD S.A Nit. 900263146-1 Tel. 8722906 Neiva Huila
4	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO (Primero en entrar primero en salir)** • Alta de riesgo en salud publico • Almacenamiento de alimentos • Contaminación cruzada **CONDICIONES DE TRANSPORTE** • Unidad de transporte - Vehículo refrigerado • Soporte documental • Garantizar la cadena de frio	Centro Empresarial En Salud CESALUD S.A Nit. 900263146-1 Tel. 8722906 Neiva Huila
5	• VIGILANCIA Y CONTROL • NORMAS DE BIOSEGURIDAD	Centro Empresarial En Salud CESALUD S.A Nit. 900263146-1 Tel. 8722906 Neiva Huila

TOTAL HORAS; DIEZ (10) HORAS

Dado en Neiva a los (25-26) días del mes de Abril de 2024, VALIDO POR UN AÑO

Scanned with CamScanner

CENTRO EMPRESARIAL EN SALUD
CESALUD SA
NIT: 900.263.148.1

GESTIÓN DE CALIDAD

REGISTRO DE ASISTENCIA MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM

Código:	EV-GC-FO-02
Versión:	01
Vigencia:	2019
Página:	1 DE 1

FECHA: 25-26 abril 2019 **ASUNTO:** capacitacion en el decreto 1500 y temas sobre el manejo de la competencia

No.	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	EMPRESA	CELULAR /TELEFONO	FIRMA
1	Wilton Jesus Gonzalez Hoyos	7.718.391	Mario Conte Pollos Neiva	3102954247	
2	Brayan Steven Flores Nieto	1.134.034.493	Mario Conte Pollos Neiva	3138233085	BRAYAN FLOREZ
3	Jose Angel molina Trujillo	7.702.075	Mario conte Pollos Neiva	3174386996	
4	Marcol Harney medina chila	1.081.155.605	Mario Conte Pollos Neiva	3212268405	Marcol Medina
5	Jose Fernando Cabrera Rios	1.001.189.326	Mario Conte Pollos Neiva	3107894664	
6	Carlos Alfredo Guevara Ramirez	80297.616	Mario Conte Pollos Neiva	3726017764	
7	Erika Yulieth Pulido Florez	26.430.892	Mario Conte Pollos Neiva		Erika Yulieth
8	Yhonny fernando cabrera c	1.075.221 926	Mario Conte Pollos Neiva	3176877428	
9	Andres Hernando Garcia	1.075.737 331	Mario Conte Pollos Neiva	3124748319	andres garcia
10	Mario Nel Pulido conte	12 111. 675	mario Conte Pollos Neiva		
11	Jose Angel Mo				
12					
13					
14					
15					

Centro Empresarial en Salud
CESALUD S.A
Nit. 900263148-1
Tel. 8722906 Neiva Huila

Scanned with CamScanner

EVIDENCIA CANECAS DISPOSICION RESIDUOS



Gmail

Buscar correo

Redactar

Recibidos 1.196
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 115
Más

Etiquetas

[Gmail]Todos
Notes

Cambiar a plan su...

Acuse recibo PQR 2025PQR00002285 - Alcaldía de Campoalegre

Recibidos ×

campoalegre.pqr@extranet.com.co
para gladis.bedoyacomercial

Estimado(a) **GLADYS GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**,

Hemos recibido con satisfacción el día 03/06/2025 su solicitud, la cual se ha radicado y generando el numero de PQR **2025PC**

Usted podrá hacer seguimiento al estado de su PQR a tráves de esta página web consultando el Código Único de Seguimient

172141098250C805

.

Agradecemos la utilización de nuestras herramientas y en el menor tiempo le haremos llegar la respuesta a su solicitud.

Alcaldía de Campoalegre

Responder Reenviar

Campoalegre, 22 de mayo de 2025

Señores
Secretaria de Salud
Municipio de Campoalegre
Campoalegre

Asunto: Solicitud Concepto sanitario

Cordialmente y teniendo en cuenta que fuimos adjudicatarios del contrato CO1.PCCNTR.7728207 2025, cuyo objeto es: Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, y que dentro de las obligaciones adquiridas con el SENA, se encuentra tramitar ante ese despacho el concepto sanitario de las instalaciones en las cuales se van a preparar los alimentos del objeto contractual, solicitamos se nos informe cuándo se podría dar trámite a la emisión del mencionado concepto.

Para lo anterior la persona autorizada para realizar los trámites correspondientes es el señor Jhon Leonardo Bedoya Cerquera, en calidad de administrador en la ejecución del contrato con el SENA de la Angostura.

De igual manera el teléfono de contacto del señor Jhon Leonardo es Cel. 3134031809-

Agradecemos su oportuna gestión.

Cordialmente,

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC. 36.147.801 de Neiva

PROMESA CONTRATO DE PROVEEDURIA – SUMINISTRO DE HUEVOS

EN CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 2.20.1.1.4. DEL DECRETO 248 DE 2021

Los suscritos, a saber Elicenia Pérez Guilombo, identificada con cédula de ciudadanía No. 26.445.353 de Aipe productor agropecuario debidamente inscrito en el registro de productores individuales, domiciliada en Aipe, que en adelante se denominará EL PROMITENTE PROVEEDOR; y GLADYS CERQUERA DE BEDOYA identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, que en adelante se denominará LA PROMITENTE CONSUMIDORA, hemos acordado celebrar la presente promesa de contrato de proveeduría que se regirá por las siguientes cláusulas y el cual se ejecutará en caso que la PROMITENTE CONSUMIDORA sea la adjudicataria del proceso de selección abreviada de menor cuantía SAMC-HIL-CEFA-0001-2025, desarrollado por el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila: **PRIMERA**: **Objeto**. El PROMITENTE PROVEEDOR se obliga a suministrar continuamente a la PROMITENTE CONSUMIDORA Huevos Tipo A en presentación flan, de forma semanal y a cambio de la contraprestación a que éste último se obliga en la cláusula tercera de la presente promesa. **SEGUNDA**: **Obligaciones Del Promitente Proveedor**. Constituyen obligaciones del promitente proveedor: 1. Una vez suscrito el contrato de proveeduría el promitente proveedor deberá producir y suministrar a la PROMITENTE CONSUMIDORA los bienes y servicios mencionados en la cláusula primera, conforme a las cantidades requeridas de forma semanal por la PROMITENTE CONSUMIDORA, debidamente empacados, embalados y en los términos que se definan en el contrato de proveeduría. **TERCERA: Obligaciones De la PROMITENTE CONSUMIDORA**. Constituyen obligaciones a cargo de la promitente consumidora las siguientes: 1. La PROMITENTE CONSUMIDORA se obliga a adquirir huevos producidos y suministrados por el PROMITENTE PROVEEDOR conforme a los requerimientos realizados de forma semanal por la PROMITENTE CONSUMIDORA a fin de utilizarlas en la preparación de alimentos en cumplimiento de la ejecución de contratos para el suministro de alimentos a diferentes grupos poblacionales, sujetándose a los precios y condiciones fijadas por el PROMITENTE PROVEEDOR; 2. Pagar de contado el pedido inicial 3. LA PROMITENTE CONSUMIDORA se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan al producto efectivamente entregado, en señal de que acepta la obligación de pagarlos. **CUARTA**: **Naturaleza Del Suministro**. Las partes convienen que una vez firmado el contrato de proveeduría, cada suministro constituye una venta en firme, y que en consecuencia, el PROMITENTE PROVEEDOR no aceptará devolución alguna en ejecución del contrato de suministro, salvo en los casos de huevos dañados o averiados advertidos por la PROMITENTE CONSUMIDORA y notificados por éste al PROVEEDOR, dentro de los cinco días siguientes a la fecha de entrega de cada suministro. **QUINTA: DURACION:** En el momento que se firme el contrato de proveeduría tendrá una duración de un (1) año con renovación automática, si ninguna de las partes renuncian a la misma, con mínimo cinco (5) días de anticipación a su vencimiento. **SEXTA: Cesión**. Esta promesa de contrato de proveeduría no podrá ser cedido sin previa aprobación de la PROMITENTE CONSUMIDORA, **SEPTIMA: Arbitramento**. Las partes convienen

que en el evento en que surja alguna diferencia entre las partes, por razón o con ocasión de la presente promesa, será resuelta por un Tribunal de Arbitramento cuyo domicilio será Neiva, integrado por árbitros designados conforme a la ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.

En señal de conformidad las partes suscriben la presente promesa, en el municipio de Aipe, a los veintidós (22) días del mes de febrero de dos mil veinticinco (2025).

PROMITENTE PROVEEDOR
Nombre: ELICENIA PEREZ GUILOMBO
C.C. N° 26.445.353 de Aipe

PROMITENTE CONSUMIDOR
Nombre: Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva