PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Marzo 31 de 2020

Señor (a)
IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1336079**
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y Biotecnología El Porvenir
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Marzo del año 2020.**

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.1336079**

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.067.846.347** de Montería, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en Centro Agropecuario y de Biotecnología EL **PORVENIR**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **$ 32.527.190** COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) **.**Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

a) Un primer pago del mes de Febrero por un valor de TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE ($ 3.035.871).
b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre por valor de TRES MILLONES Y DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 3.252.719) cada uno.
c) Un último pago del mes de Diciembre por valor de DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 216.848).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 482015872 de BBVA,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 02 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION A LA POBLACION VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR DE CORDOBA. VIGENCIA 2020.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población victimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se desarrollo cursos de Higiene y Manipulacion de Alimentos con las fichas a continuación: **Ficha: 2077302 Muncipio Valencia. Ficha: 2076570 Municipio Montelibano. Ficha: 2075401 Municipio Tierralta.**	Registro en el aplicativo SOFIA PLUS y registro fotográficos – listados de aspirantes formato inscripcion. ***Ver Anexo 1:*** *Listado aprendices formato inscripcion y evidencias fotográficas de formación, curso Higiene y Manipulacion de Alimentos Municipio Valencia* ***2077302*** *– Montelibano* ***2076570*** *– Tierralta* ***2075401*** *PRESENCIAL.*
2.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Se realizo la ruta de aprendizajes a las fichas: **Ficha: 2077302 Muncipio Valencia. Ficha: 2076570 Municipio Montelibano. Ficha: 2075401 Municipio Tierralta.** En el aplicativo SOFIA PLUS.	Verificacion en SOFIA PLUS. ***Hace referencia a actividades realizadas en la plataforma SOFIA PLUS, por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 2.***
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Se asociaron los aprendices de las fichas: **Ficha: 2077302 Muncipio Valencia. Ficha: 2076570 Municipio Montelibano. Ficha: 2075401 Municipio Tierralta.** En el aplicativo SOFIA PLUS.	Verificacion en SOFIA PLUS ***Hace referencia a actividades realizadas en la plataforma SOFIA PLUS, por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 3.***
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se planearon, y se están ejecutando las actividades de acuerdo a	Guía de aprendizaje. ***Ver Anexo 4:*** *Guia de aprendizaje del programa Higiene y Manipulacion de Alimentos.*

		la guía de aprendizaje creada.	
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Se desarrollo la guia de aprendizajes con actividades didácticas soportados con los materiales de apoyo en la ejecución de la formación.	Guia de aprendizaje. ***Hace referencia a la guia de aprendizaje anteriormente descrita por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 5.***
6.	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se desarrollaron todas las gestiones del programa de formación para el posicionamiento de la regional en el municipio de Chima y Montelibano.	Evidencias Fotograficas de la gestión de la oferta. ***Ver Anexo 6:*** *Evidencias fotográficas posicionamiento de la regional municipio Chima y Montelibano.*
7.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se participo activamente en el cumplimiento de las metas con la apertura de cursos cortos complementarios en Higiene y Manipulacion de Alimentos en 3 municipios (Tierralta – Valencia – Montelibano) aportando a la meta con 99 aprendices atendidos.	Curso verificados en plataforma VIVANTO. ***Ver Anexo 7:*** *Formato de verificación de plataforma VIVANTO para aprendices en 3 municipios.*
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se mantuvieron las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje para evitar tener deserción en los programas de formación.	Listados de asistencias. ***Ver Anexo 8:*** *Listado de firmas de aprendices formados o atendidos en los ambientes de aprendizajes.*
9.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guias de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad alguna por parte de lo aprendices.	Evidencias fotográficas de encuentros prácticos. ***Ver Anexo 9:*** *Evidencias fotograficas de formación practica en alimentos.*
10.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el	Se entregará mensualmente los	Informe de supervisor. ***Hace referencia a este informe***

	supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	informes al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso.	***mensual, por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 10.***
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Aplique la norma de competencia laboral en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Certificado de la Competencia. ***Ver Anexo 12:*** *Certificado de competencia laboral en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.*
13.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe de actividades correspondiente al mes de Marzo.	Informe de actividades. ***Hace referencia a este informe mensual, por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 13.***
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad,	Se ejecutaron las horas programadas del mes de Marzo basados en la programación de la plataforma SOFIA PLUS.	Diagrama del instructor mes Marzo en plataforma SOFIA PLUS. ***Ver Anexo 14:*** *Horario mes de Marzo programación instructor.*

	profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.		
15.	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	Se evaluaron resultados de aprendizaje en la plataforma SOFIA PLUS.	Verificacion en SOFIA PLUS. ***Hace referencia a actividades realizadas en la plataforma SOFIA PLUS, por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 16.***
17.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se actualizo en DRIVE, el portafolio del instructor - programa de victima.	Presentacion de Portafolio y actualización DRIVE. Adjunto Link de ingreso: https://drive.google.com/drive/folders/1ROYhB179uZOukaNibrNkl4moWbU7M0wN
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entregan informes mensuales en las fechas establecidas.	Informes – Cuenta de Cobro y Anexos. ***Hace referencia a este informe mensual, por ende, no estará visualizado como Ver Anexo 18.***
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
21.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la	Afilicacion a ARL.	Pago seguridad social mes de Febrero numero planilla **4326692695**. ***Ver anexo 21:*** *Pago seguridad social mes FEBRERO.*

	ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		
22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. Debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
23.	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el **Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087**, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	X	X	X	X
2.	X	X	X	X

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4326692695** de la planilla, expedido por **BANCOOMEVA** correspondiente al mes de Febrero de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE
Contratista
C.C. No. 1.067.846.347 de Montería

Recibí a satisfacción:

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
Coordinador Académico CABP
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR.1336079**

ANEXOS

Ver Anexo 1: *Listado aprendices formato inscripcion y evidencias fotográficas de formación, curso Higiene y Manipulacion de Alimentos Municipio Valencia* ***2077302*** *PRESENCIAL.*

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2077302
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1068823477	AELIS DEL CARMEN JULIO VERGARA	Preinscrito
CC - 50570883	ALIS MARIA RAMOS RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 50571151	ANA LIBRADA ESPITIA MERCADO	Preinscrito
CC - 1003466983	ANGELICA ROSA PATERNINA CANSINO	Preinscrito
CC - 1003465411	ARELIS ROCIO FABRA RAMOS	Preinscrito
CC - 50860581	BELINDA ROSA MUÑOZ ACOSTA	Preinscrito
CC - 1192780608	CLAUDIA MARCELA CANO VARELA	Preinscrito
CC - 1067959678	DAYANA ANDREA NERIO BANQUET	Preinscrito
CC - 1068820247	DEILIS DEL CARMEN HOYOS LOPEZ	Preinscrito
CC - 50570574	EGLIS DEL CARMEN MONTES MARTINEZ	Preinscrito
CC - 50570273	ENA ISABEL ROSARIO MERCADO	Preinscrito
CC - 1068818636	EVA SANDRID BLANCO CARVAJAL	Preinscrito
CC - 1040368065	FANNY ROSA DORIA MEDINA	Preinscrito
CC - 1003465345	GLEIRA YASMITH AVILEZ GALEANO	Preinscrito
CC - 30664371	JULIA ESTHELLA ARROYO SALGADO	Preinscrito
CC - 1118839511	KEYLLA KARINA PADILLA BENITES	Preinscrito
CC - 42658309	LEYDIS ANDREA ARROYO GOMEZ	Preinscrito
CC - 1068822524	LEYDIS MISHELL LADEUS TOSCANO	Preinscrito
CC - 1068818559	LIRIS SOFIA ARRIETA CAUSIL	Preinscrito
CC - 50860419	LUCELIS DEL CARMEN ANAYA VIDAL	Preinscrito
CC - 1068820179	MAIRA ALEJANDRA SIERRA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 50570453	MARIA ELENA DAZA HENAO	Preinscrito
CC - 1068818426	MARLI JUDITH MARTINEZ ROMAN	Preinscrito
CC - 1068806654	MARY CRUZ DORIA GUILLIN	Preinscrito
CC - 59862059	MARYI YANET CASTILLO ERASO	Preinscrito
CC - 50570103	NEYLA DE JESUS JIMENEZ JIMENEZ	Preinscrito
CC - 25196009	ROSA MARGARITA RIOS GARCIA	Preinscrito
CC - 64717819	ROSARIO MILDRETH BANQUETH BENITEZ	Preinscrito
CC - 1192774963	SADIS SANDRITH CONTRERAS DORIA	Preinscrito
CC - 1068822634	YASELIS PAOLA CHARRASQUIEL GARAY	Preinscrito
CC - 50571214	YASMILA JUDITH MERCADO JARAMILLO	Preinscrito
CC - 1003402795	YENIS DEL CARMEN BARON DIAZ	Preinscrito
CC - 1003465713	YENNIFER GARCIA FABRA	Preinscrito
CC - 1068814153	YESENIA JUDITH BABILONIA VILORIA	Preinscrito



Ver Anexo 1: *Listado aprendices formato inscripcion y evidencias fotográficas de formación, curso Higiene y Manipulacion de Alimentos Municipio Montelibano* ***2076570*** *PRESENCIAL.*

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2076570
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 21587318	ADELINA DEL SOCORRO VASQUEZ MAZO	Preinscrito
CC - 50941474	ALBA NIDIA SALCEDO CHAMORRO	Preinscrito
CC - 1063297782	ANA YEMELIS SIERRA SALAS	Preinscrito
CC - 25097034	ANTONIA MARIA DIAZGRANADOS FABRA	Preinscrito
CC - 50998535	BLANCA NELSI CARVAJAL TABORDA	Preinscrito
CC - 1063284849	CINDY PAOLA LOPEZ MENDOZA	Preinscrito
CC - 34993289	CLARIBEL MARIA COGOLLO FLOREZ	Preinscrito
CC - 50944741	DENIS DEL CARMEN CARDENAS ZURITA	Preinscrito
CC - 1003289948	DINA LUZ MARTINEZ UPARELA	Preinscrito
CC - 78301164	EBER ENRRIQUE OVIEDO ARRIETA	Preinscrito
CC - 78292755	GREGORIO PATERNINA ATEHORTUA	Preinscrito
CC - 1067090220	HELIODORA ALGARIN BERRIO	Preinscrito
CC - 1063288709	KARINA PAOLA PEREZ MONTOYA	Preinscrito
CC - 26035947	LADY SOFIA GONZALEZ PEREZ	Preinscrito
CC - 1063357326	LEDIS MARIA ORTIZ QUINTERI	Preinscrito
CC - 25990421	LIDIS MILADIS OSORIO CASTAÑO	Preinscrito
CC - 50944247	LILIANA YULIETH CASTAÑEDA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 1002998175	LISETH PAOLA ROSSO ARRIETA	Preinscrito
CC - 50946884	LUZ DEIDIS CUADRADO CAMPO	Preinscrito
CC - 50945931	LUZ ELENA SIERRA NEGRETTE	Preinscrito
CC - 25990507	LUZ EMMA MORALES JARAMILLO	Preinscrito
CC - 50947391	MARGARITA BEATRIZ OYOLA RIVERO	Preinscrito
CC - 50941758	MARICELA ESTRADA OVIEDO	Preinscrito
CC - 78021218	MARIO MANUEL MARTINEZ NUÑEZ	Preinscrito
CC - 50944319	MARLY MIRANDA CANCHILA	Preinscrito
CC - 1063282665	OLGA LUCIA TRESPALACIOS BETANCUR	Preinscrito
CC - 50947434	OMAIRA DEL CARMEN CASTRO BLANCO	Preinscrito
CC - 50944692	PAOLA CRISTINA TIRADO ARABIA	Preinscrito
CC - 1063291687	RUBY ISABEL OSORIO BARRIOS	Preinscrito
CC - 50946783	SANDRA PATRICIA HINCAPIE ZAPATA	Preinscrito
CC - 1007339569	SIRLEDYS MARCELA BELTRAN OSORIO	Preinscrito
CC - 1066599172	SIRLENY MERCADO PEREZ	Preinscrito
CC - 50998931	YAMILES YANET SALCEDO DOMINGUEZ	Preinscrito
CC - 1148695587	YESENIA DOMICO DOMICO	Preinscrito
CC - 1063281848	YUBIS ELENA PADILLA CANTILLO	Preinscrito



Ver Anexo 1: *Listado aprendices formato inscripcion y evidencias fotográficas de formación, curso Higiene y Manipulacion de Alimentos Municipio Tierralta* ***2075401*** *PRESENCIAL.*

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0			
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1074009242	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	50976787	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	50640301	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	26213226	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1133869765	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1193441407	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1073968660	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	50641313	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1073970450	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	26230786	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1073968899	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	26213969	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	50641590	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1073991223	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1133870928	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	43142940	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1073980728	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	26210904	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	26231337	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	33284543	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	50641365	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	50975706	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1007207063	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1074005214	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1073996452	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1067862178	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	45754171	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1067868125	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1074002438	2075401
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1074004383	2075401



Ver Anexo 4: *Guia de aprendizaje del programa Higiene y Manipulacion de Alimentos.*

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación:96151529 VERSION 2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS.
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Los alimentos son sustancias que nos proveen la energía y los nutrientes para crecer y desarrollar las actividades diarias y tener una vida activa y sana. Sin embargo, una mala manipulación al procesarlos puede ocasionar que los consumidores contraigan enfermedades que pueden ir desde un simple malestar a causar graves daños en el organismo e incluso la muerte.
Por lo tanto, con este programa de formación complementaria, se busca crear la conciencia de los aprendices manipuladores de alimentos en conocer y poner en práctica todas las normas preventivas de seguridad alimentaria que exige la ley.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- El objetivo de todo manipulador de alimentos debe ser cosechar, transportar, procesar, almacenar, distribuir y/o vender alimentos, de alto valor nutricional y características sensoriales, evitando riesgos de alteración y/o contaminación, y por ende previniendo la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Con la orientación del instructor y la participación de los aprendices se definirán conceptos claros y claves para la adecuada manipulación higiénica de los alimentos, se tendrán en cuenta todas las experiencias necesarias en materia por parte de los aprendices, lo que permitirá consolidar mucho más nuestro trabajo. Utilizaremos como técnicas didácticas, el estudio de casos, discusiones en grupo y exposiciones de parte de los aprendices.

- Aquí, se realizaran talleres prácticos Sobre temas pertinentes como la identificación de la importancia de los alimentos, su alteración y contaminación, las enfermedades transmitidas por los alimentos y las medidas preventivas orientadas a evitar riesgos.

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
PLANEAR HACER	10 38	COMPUTADOR AMBIENTE : COCINA ALIMENTOS : FRUTAS	1	MARCADORES BORRABLES (MB) PAPEL PERIODICO FRUTAS :MANZANA – PERA – UVAS – RECIPIENTES HELADO – CUCHARAS – PAPAYA – PIÑA – MANGO. CARPETAS	MB: 2 PAPEL PERIO: 2 FRUTAS: 2 CADA UNA CARPETA : 1	AGROINDUSTRIA	1	AULA – COCINA (PRACTICA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – ENSALADA DE FRUTAS)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

De acuerdo con las actividades de aprendizaje se precisaron los siguientes criterios de evaluación para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje

- Participación activa del aprendiz de forma individual y colectiva.
- Socialización de experiencias significativas de los aprendices.
- Preguntas y respuestas a través de cuestionarios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Mayor capacidad de análisis y Aplicación de conceptos Evidencias de Desempeño: Listado de asistencia Evidencias de Producto: Productos alimenticios procesados	Desempeño en aula Coherencia en las respuesta Participación y aporte en el proceso de Aprendizaje	Cuestionario, talleres, lluvias de ideas Estudio de casos Panel de discusión Práctica: Elaboración de ensaladas de frutas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Higiene y manipulación de alimentos**
- **Materias primas**
- **Limpieza y desinfección**
- **Control de plagas**
- **Manejo de residuos**
- **Enfermedades transmitidas por alimentos**

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- **CARVAJAL DE GUERRERO MARIA EUGENIA MARIA EUGENIA, PRINCIPIOS GENERALES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**
- **EDITORIAL FUNDACION CARVAJAL.**
- **PAIS: CALI COLOMBIA 1999**
- **N° DE PAGINAS 120**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge Lui Espitia Del Valle	Instructor	CABP	13-04-2020

Ver Anexo 6: *Evidencias fotográficas posicionamiento de la regional municipio Chima y Montelibano.*





Ver Anexo 7: *Formato de verificación de plataforma VIVANTO para aprendices en 3 municipios (Tierralta).*

FORMATO VERIFICACION PLATAFORMA VIVANTO APRENDICES SENA - PROGRAMA VICTIMA							
INSTRUCTOR		**JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE**					
CURSO		**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**					
CELULAR		**3013666898**					
MUNICIPIO/VEREDA		**TIERRALTA**					
FICHA		**2075401**		**SOLICITUD**		**1440434**	
CONS	**NOMBRE1**	**NOMBRE2**	**APELLIDO1**	**APELLIDO2**	**TIPO DOCUMENTO**	**DOCUMENTO**	**VIVANTO**
1	ANGIE	PAOLA	CARVAJAL	HERNANDEZ	CC	1074009242	
2	BERLIDES	MARIA	BORJA	HERNANDEZ	CC	50976787	x
3	BRUNILDA	MARIA	TORREGLOSA	NISPERUZA	CC	50640301	
4	CANDIDA	ROSA	GALLEGO	VASQUEZ	CC	26213226	x
5	CARMEN	ELENA	MORENA	ZUÑIGA	CC	1133869765	
6	CINDY	SIRLEY	RANGEL	MARTINEZ	CC	1193441407	
7	ELIANA		RICO	DIAZ	CC	1073968660	
8	ELIZABETH		AGUIAR	BICHE	CC	50641313	
9	ELISY	MARIA	FERNANDEZ	ALTAMIRANDA	CC	1073970450	
10	EMILSA		CARET	BENITEZ	CC	26230786	x
11	ENITH	ESTHELA	SOTELO	VEGA	CC	1073968899	
12	ENITH	ELENA	MORALES	FLOREZ	CC	26213969	
13	INGRID	ESTHER	ARRIETA	REYES	CC	50641590	x
14	INGRITH	YOHANA	BLANQUICETT	MESA	CC	1073991223	x
15	LIBIA	PATRICIA	CARVAJAL	SALGADO	CC	1133870928	x
16	LUDIS		TORRES	CALDERIN	CC	43142940	x
17	LUZ	ESTHER	JARAMILLO	CONDE	CC	1073980728	
18	MARGOTH	DELCARMEN	MARTINEZ	BORJA	CC	26210904	x
19	MARTHA	BEATRIZ	YANES	ARIAS	CC	26231337	x
20	MIRIAM	CENIT	MEZA	ROMERO	CC	33284543	
21	NELFI	DEL	LOZANO	SOLANO	CC	50641365	x
22	ROSA	AURORA	ZAPATA	RIVERA	CC	50975706	x
23	SAIDY	MARIA	GUZMAN	OSPINA	CC	1007207063	x
24	SAIDY	DELCARMEN	HERRERA	FLOREZ	CC	1074005214	
25	YADIRI	JHOJANA	FERNANDEZ	FLOREZ	CC	1073996452	x
26	YANELIS		IBAÑEZ	CARMONA	CC	1067862178	x
27	YANITH	ELENA	RODRIGUEZ	NIÑO	CC	45754171	x
28	YENNIS		SANCHEZ	ARCIA	CC	1067868125	x
29	YULIETH	PAOLA	LOZANO	CONTRERAS	CC	1074002438	
30	SIRLEY	JUDITH	LOPEZ	AGUILAR	CC	1074004383	
TOTAL							**16 victimas**

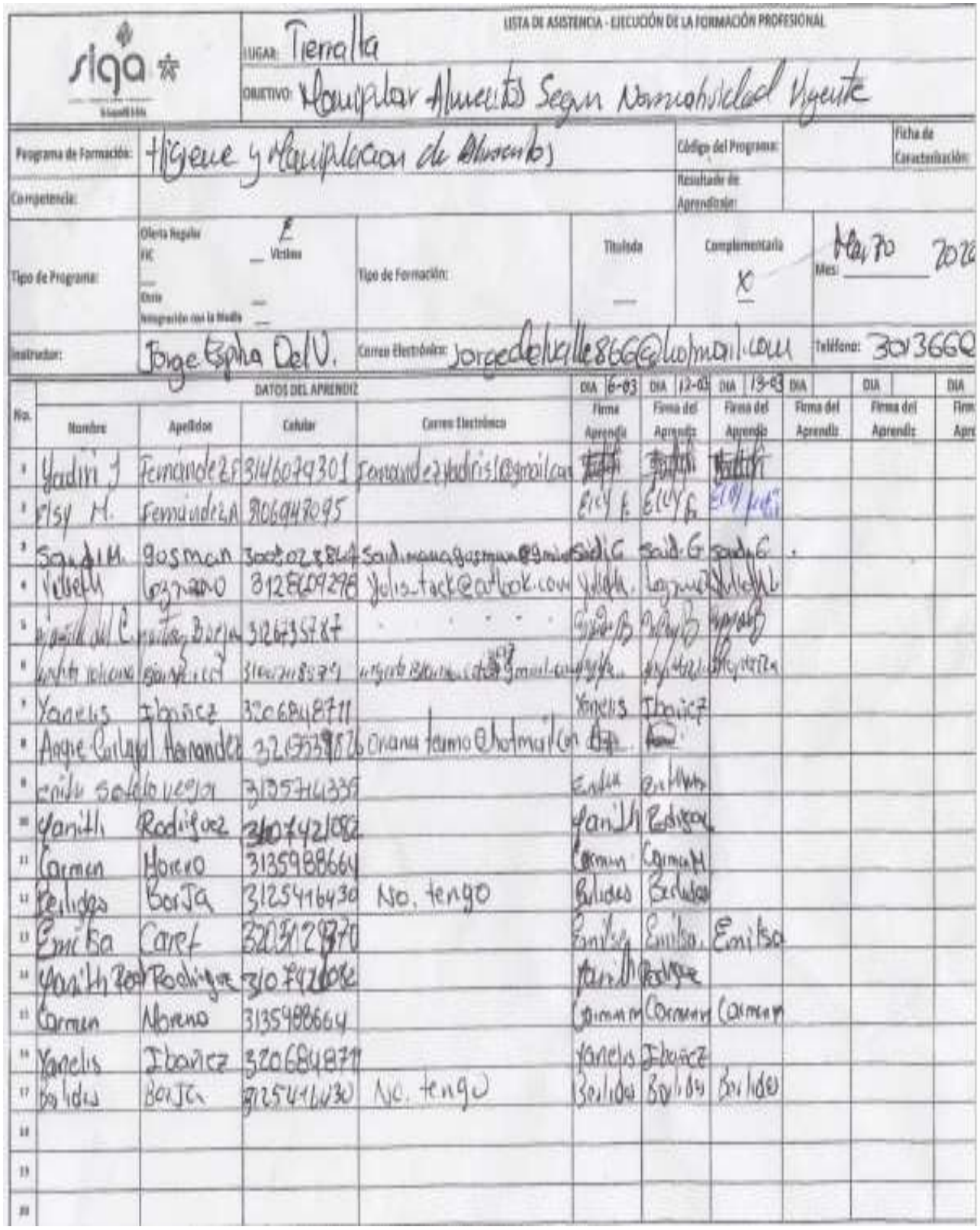
Ver Anexo 7: *Formato de verificación de plataforma VIVANTO para aprendices en 3 municipios (Valencia).*

FORMATO VERIFICACION PLATAFORMA VIVANTO APRENDICES SENA - PROGRAMA VICTIMA							
INSTRUCTOR		**JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE**					
CURSO		**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**					
CELULAR		**3013666898**					
MUNICIPIO/VEREDA		**VALENCIA**					
FICHA		**2077302**		**SOLICITUD**		**1442041**	
CON	**NOMBRE 1**	**NOMBRE 2**	**APELLIDO 1**	**APELLIDO 2**	**TIPO DOCUMENTO**	**DOCUMENTO**	**VICTIMA**
1	AELIS	DEL CARMEN	JULIO	VERGARA	CC	1068823477	
2	ALIS	MARIA	RAMOS	RODRIGUEZ	CC	50570883	X
3	ANA	LIBRADA	ESPITIA	MERCADO	CC	50571151	X
4	ANGELICA	ROSA	PATERNINA	CANSINO	CC	1003466983	X
5	ARELIS	ROCIO	FABRA	RAMOS	CC	1003465411	X
6	BELINDA	ROSA	MUÑOZ	ACOSTA	CC	50860581	
7	CLAUDIA	MARCELA	CANO	VARELA	CC	1192780608	
8	DAYANA	AMDREA	NERIO	BANQUET	CC	1067959678	X
9	DEILIS	DEL CARMEN	HOYOS	LOPEZ	CC	1068820247	X
10	EGLIS	DEL CARMEN	MONTES	MARTINEZ	CC	50570574	X
11	ENA	ISABEL	ROSARIO	MERCADO	CC	50570273	X
12	EVA	SANDRID	BLANCO	CARVAJAL	CC	1068818636	X
13	FANNY	ROSA	DORIA	MEDINA	CC	1040368065	
14	GLEIRA	YASMITH	AVILEZ	GALEANO	CC	1003465345	
15	JULIA	ESTHELLA	ARROYO	SALGADO	CC	30664371	X
16	KEYLLA	KARINA	PADILLA	BENITEZ	CC	1118839511	
17	LEYDIS	ANDREA	ARROYO	GOMEZ	CC	42658309	X
18	LEYDIS	MISHELL	LADEUS	TOSCANO	CC	1068822524	X
19	LIRIS	SOFIA	ARRIETA	CAUSIL	CC	1068818559	X
20	LUCELIS	DEL CARMEN	ANAYA	VIDAL	CC	50860419	X
21	MAIRA	ALEJANDRA	SIERRA	RODRIGUEZ	CC	1068820179	
22	MARLI	JUDITH	MARTINEZ	ROMAN	CC	1068818426	
23	MARIA	DE JESUS	PASTRANA	HERNANDEZ	CC	50862059	X
24	MARIA	ELENA	DAZA	HENAO	CC	50570453	X
25	MARY	CRUZ	DORIA	GUILLIN	CC	1068806654	X
26	NEYLA	DE JESUS	JIMENEZ	JIMENEZ	CC	50570103	X
27	ROSA	MARGARITA	RIOS	GARCIA	CC	25196009	X
28	ROSARIO	MILDRETH	BANQUETH	BENITEZ	CC	64717819	X
29	SADY	SANDRITH	CONTRERAS	DORIA	CC	1192774963	
30	YASELIS	PAOLA	CHARRASQUIEL	GARAY	CC	1068822634	X
31	YASMILA	JUDITH	MERCADO	JARAMILLO	CC	50571214	X
32	YENIS	DEL CARMEN	BARON	DIAZ	CC	1003402795	
33	YENNIFER	XXX	GARCIA	FABRA	CC	1003465713	X
34	YESENIA	JUDITH	BABILONIA	VILORIA	CC	1068814153	
	TOTAL						**23 VICTIMAS**

Ver Anexo 7: *Formato de verificación de plataforma VIVANTO para aprendices en 3 municipios (Montelibano).*

FORMATO VERIFICACION PLATAFORMA VIVANTO APRENDICES SENA - PROGRAMA VICTIMA							
INSTRUCTOR		**JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE**					
CURSO		**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**					
CELULAR		**3013666898**					
MUNICIPIO/VEREDA		**MONTELIBANO**					
FICHA		**2076570**		**SOLICITUD**		**1441500**	
CON	**NOMBRE 1**	**NOMBRE 2**	**APELLIDO 1**	**APELLIDO 2**	**TIPO DOCUMENTO**	**DOCUMENTO**	**VICTIMA**
1	ADELINA	DEL SOCORRO	VASQUEZ	MAZO	CC	21587318	
2	ALBA	NIDIA	SALCEDO	CHAMORRO	CC	50941474	X
3	ANA	YEMELIS	SIERRA	SALAS	CC	1063297782	X
4	ANTONIA	MARIA	DIAZGRANADOS	FABRA	CC	25097034	X
5	BLANCA	NELSI	CARVAJAL	TABORDA	CC	50998535	X
6	CINDY	PAOLA	LOPEZ	MENDOZA	CC	1063284849	
7	CLARIBEL	MARIA	COGOLLO	FLOREZ	CC	34993289	
8	DENIS	DEL CARMEN	CARDENAS	ZURITA	CC	50944741	X
9	DINA	LUZ	MARTINEZ	UPARELA	CC	1003289948	X
10	EBER	ENRIQUE	OVIEDO	ARRIETA	CC	78301164	X
11	GREGORIO	XXX	PATERNINA	ATEHORTUA	CC	78292755	X
12	HELIODORA	ROSA	ALGARIN	BERRIO	CC	1067090220	X
13	KARINA	PAOLA	PEREZ	MONTOYA	CC	1063288709	
14	LADY	SOFIA	GONZALEZ	PEREZ	CC	26035947	
15	LEDIS	MARIA	ORTIZ	QUINTERO	CC	1063357326	X
16	LIDIS	MILADIS	OSORIO	CASTAÑO	CC	25990421	
17	LILIANA	YULIETH	CASTAÑEDA	RODRIGUEZ	CC	50944247	X
18	LISETH	PAOLA	ROSSO	ARRIETA	CC	1002998175	X
19	LUZ	DEIDIS	CUADRADO	CAMPO	CC	50946884	X
20	LUZ	ELENA	SIERRA	NEGRETTE	CC	50945931	X
21	LUZ	EMMA	MORALES	JARAMILLO	CC	25990507	X
22	MARICELA	XXX	ESTRADA	OVIEDO	CC	50941758	
23	MARIO	MANUEL	MARTINEZ	NUÑEZ	CC	78021218	X
24	MARGARITA	BEATRIZ	OYOLA	RIVERO	CC	50947391	X
25	NARLY	MILETH	MIRANDA	CANCHILA	CC	50944319	X
26	OLGA	LUCIA	TRESPALACIOS	BETANCUR	CC	1063282665	X
27	OMAIRA	DEL CARMEN	CASTRO	BLANCO	CC	50947434	X
28	PAOLA	CRISTINA	TIRADO	ARABIA	CC	50944692	X
29	RUBY	ISABEL	OSORIO	BARRIOS	CC	1063291687	
30	SANDRA	PATRICIA	HINCAPIE	ZAPATA	CC	50946783	X
31	SIRLEDYS	MARCELA	BELTRAN	OSORIO	CC	1007339569	X
32	YESENIA	XXX	DOMICO	DOMICO	CC	1148695587	
33	SIRLENY	XXX	MERCADO	PEREZ	CC	1066599172	X
34	YAMILES	YANET	SALCEDO	DOMINGUEZ	CC	50998931	X
35	YUBIS	ELENA	PADILLA	CANTILLO	CC	1063281848	X
	TOTAL						**26 VICTIMAS**

Ver Anexo 8: *Listado de firmas de aprendices formados o atendidos en los ambientes de aprendizajes (Tierralta).*



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta

OBJETIVO: Manipular Alimentos Segun Normatividad Vigente

Programa de Formación: Higiene y Manipulacion de Alimentos | Código del Programa: | Ficha de Caracterización:

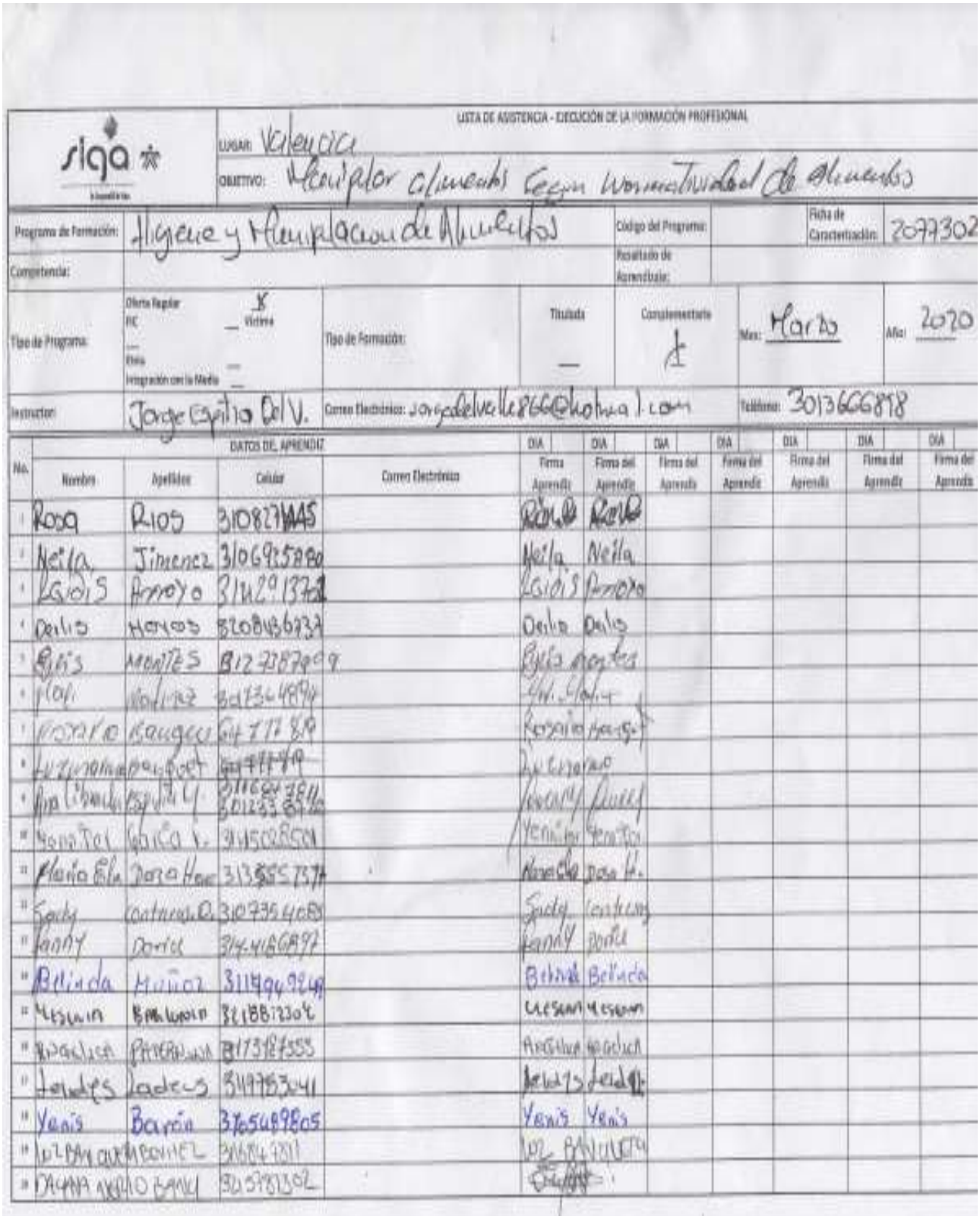
Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular / PIC / Otro / Integración con la Media — Víctima: E | Tipo de Formación: | Titulada: — | Complementaria: X | Mes: Marzo 2026

Instructor: Jorge Elpha Del V. | Correo Electrónico: jorgedelvalle866@hotmail.com | Teléfono: 3013660

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 6-03	DIA 12-03	DIA 13-03	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firm Apr
1	Yadiri J	Fernandez	3146079301	fernandezyadiris1@gmail.com						
2	Elsy M.	Fernandez	3106947095							
3	Said M.	Gosman	3005028864	Said.mana@gosman@gmail.com						
4	Yelsely	Lozano	3125609298	Yelis_tack@outlook.com						
5	[illegible]	[illegible]	3126735787							
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]						
7	Yaneis	Ibañez	3206848711							
8	Angie Cailagl	Hernandez	3207539826	Oriana.teamo@hotmail.com						
9	Emilsa	Salgado	3135746335							
10	Yanith	Rodriguez	3107421082							
11	Carmen	Moreno	3135988664							
12	Belidas	Borja	3125416430	No. tengo						
13	Emilsa	Carf	3203128770							
14	Yanith	Rodriguez	3107421082							
15	Carmen	Moreno	3135988664							
16	Yaneis	Ibañez	3206848711							
17	Belidas	Borja	3125416430	No. tengo						
18										
19										
20										

Ver Anexo 8: *Listado de firmas de aprendices formados o atendidos en los ambientes de aprendizajes (Valencia).*



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

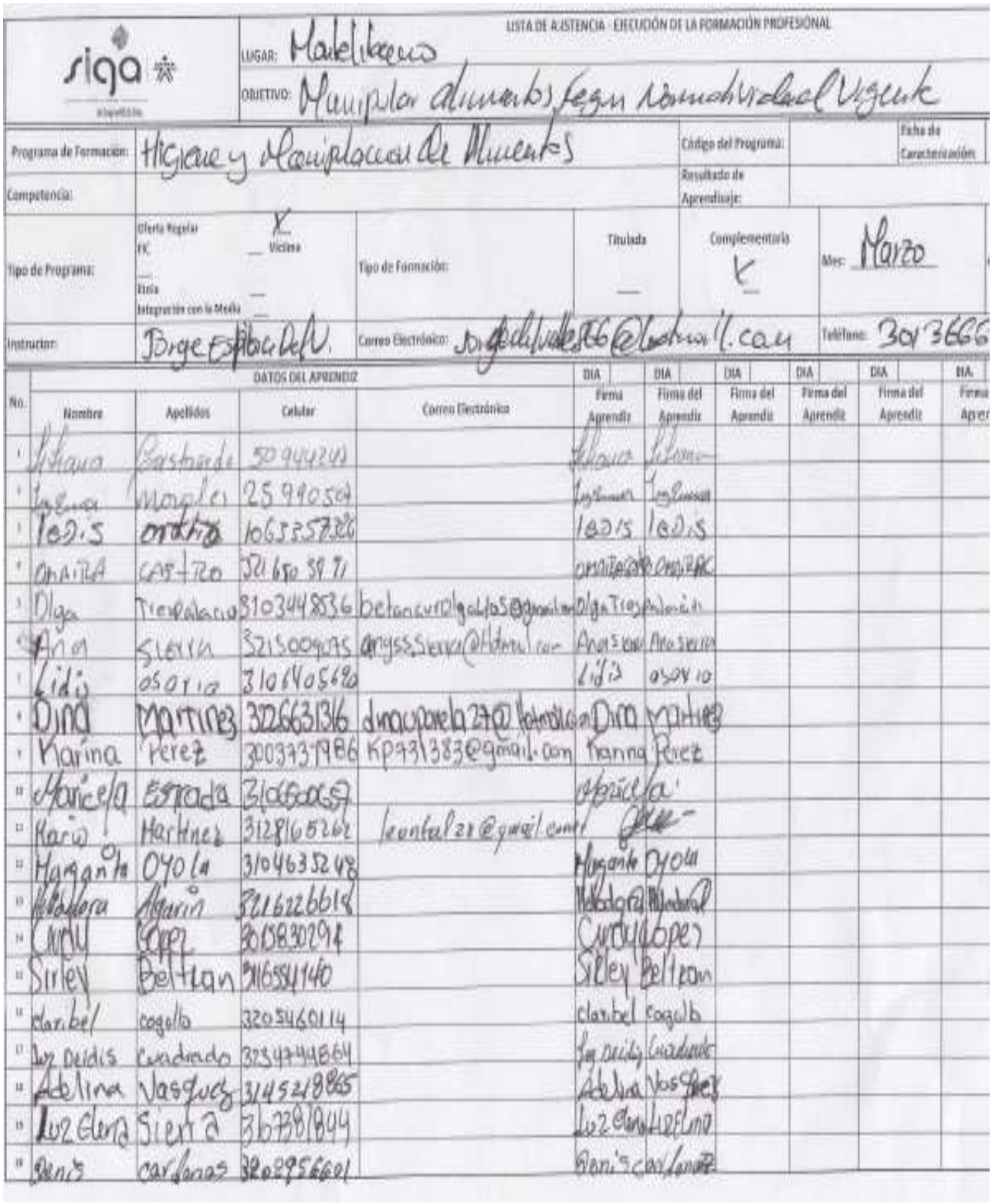
LUGAR: Valencia

OBJETIVO: Manipular alimentos según normatividad de alimentos

Programa de Formación:	Higiene y Manipulación de Alimentos	Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2077302
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular X / PIC — / Víctimas — / Etnia — / Integración con la Media —	Tipo de Formación:	Titulada — / Complementaria X / Mes: Marzo / Año: 2020
Instructor:	Jorge Espitia Del V.	Correo Electrónico: jorgedelvalle866@hotmail.com	Teléfono: 3013666898

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Rosa	Rios	3108271445		Rosa	Rosa					
2	Neila	Jimenez	3106935880		Neila	Neila					
3	Leidis	Arroyo	3142913728		Leidis	Arroyo					
4	Delis	Hoyos	3208436737		Delis	Delis					
5	Yeris	Montes	3127387909		Yeris	Montes					
6	Yoli.	Martinez	3017364894		Yoli.	Yoli.					
7	Yesenia	Vasquez	3147778849		Yesenia	Yesenia					
8	Luzmaria	Polo Perez	3147778849		Luzmaria	Polo					
9	Ana Isabel	Espitia V.	3116293811 3012538426		Yeraldy	Yeraldy					
10	Yenitza	Garcia V.	3145028501		Yenitza	Yenitza					
11	Maria Ele	Jara Hoyos	3138557374		Maria Ele	Jara H.					
12	Sandy	Castrillon Q.	3107354085		Sandy	Castrillon					
13	Jenny	Doria	3144166897		Jenny	Doria					
14	Belinda	Muñoz	3114949249		Belinda	Belinda					
15	Yesenia	Barrios	1118813308		Yesenia	Yesenia					
16	Angelica	Barrera	1173187555		Angelica	Angelica					
17	Yenedis	Ladeus	3149763041		Yenedis	Yenedis					
18	Yeris	Barria	3765498805		Yeris	Yeris					
19	Luz Barrios	Benitez	3116847311		Luz Barrios						
20	Diana Marcela	Polo Baena	3053783302								

Ver Anexo 8: *Listado de firmas de aprendices formados o atendidos en los ambientes de aprendizajes (Montelibano).*



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montelibano

OBJETIVO: Manipular alimentos segun normatividad Vigente

Programa de Formación:	Higiene y Manipulacion de Alimentos	Código del Programa:	Ficha de Caracterización
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular X / PC / Etnia / Integración con la Media / Víctima	Tipo de Formación:	Titulada / Complementaria X / Mes: Marzo
Instructor:	Jorge Estiben Del V.	Correo Electrónico: jorgedelvalle86@hotmail.com	Teléfono: 301 3666

No.	DATOS DEL APRENDIZ Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma Aprendiz
1	Liliana	Bastardo	3009442493		Liliana	Liliana				
2	Ingrid	Morales	2599050		Ingrid	Ingrid				
3	Leidis	Ortiz	1063357826		Leidis	Leidis				
4	Daniela	Castro	321 650 39 71		Daniela	Daniela				
5	Olga	Trespalacios	3103448836	betancurolga1605@gmail.com	Olga	Trespalacios				
6	Ana	Sierra	3215009035	anyss.sierra@hotmail.com	Ana	Sierra				
7	Lidis	Osorio	3106405696		Lidis	Osorio				
8	Dina	Martinez	3226631316	dinamartinez27@hotmail.com	Dina	Martinez				
9	Marina	Perez	3003737986	kp731383@gmail.com	Marina	Perez				
10	Maricela	Estrada	3106600857		Maricela					
11	Karina	Martinez	3128165262	leontal21@gmail.com						
12	Margarita	Oyola	3104633248		Margarita	Oyola				
13	Heidy	Alzarin	3216226618		Heidy	Alzarin				
14	Carly	Lopez	3015830294		Carly	Lopez				
15	Sirley	Beltran	3165841140		Sirley	Beltran				
16	claribel	cogollo	3205460114		claribel	cogollo				
17	Luz Deidis	Cardenas	3234744864		Luz Deidis	Cardenas				
18	Adelina	Vasquez	3145218865		Adelina	Vasquez				
19	Luz Elena	Sierra	3167381844		Luz Elena	Sierra				
20	Yenis	Cardenas	3202956601		Yenis	Cardenas				

Ver Anexo 9: *Evidencias fotograficas de formación practica en alimentos.*







Ver Anexo 12: *Certificado de competencia laboral en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.*

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1067846347

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - NIVEL INTERMEDIO

Código: 290801023 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diecinueve (19) dias del mes de Marzo de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

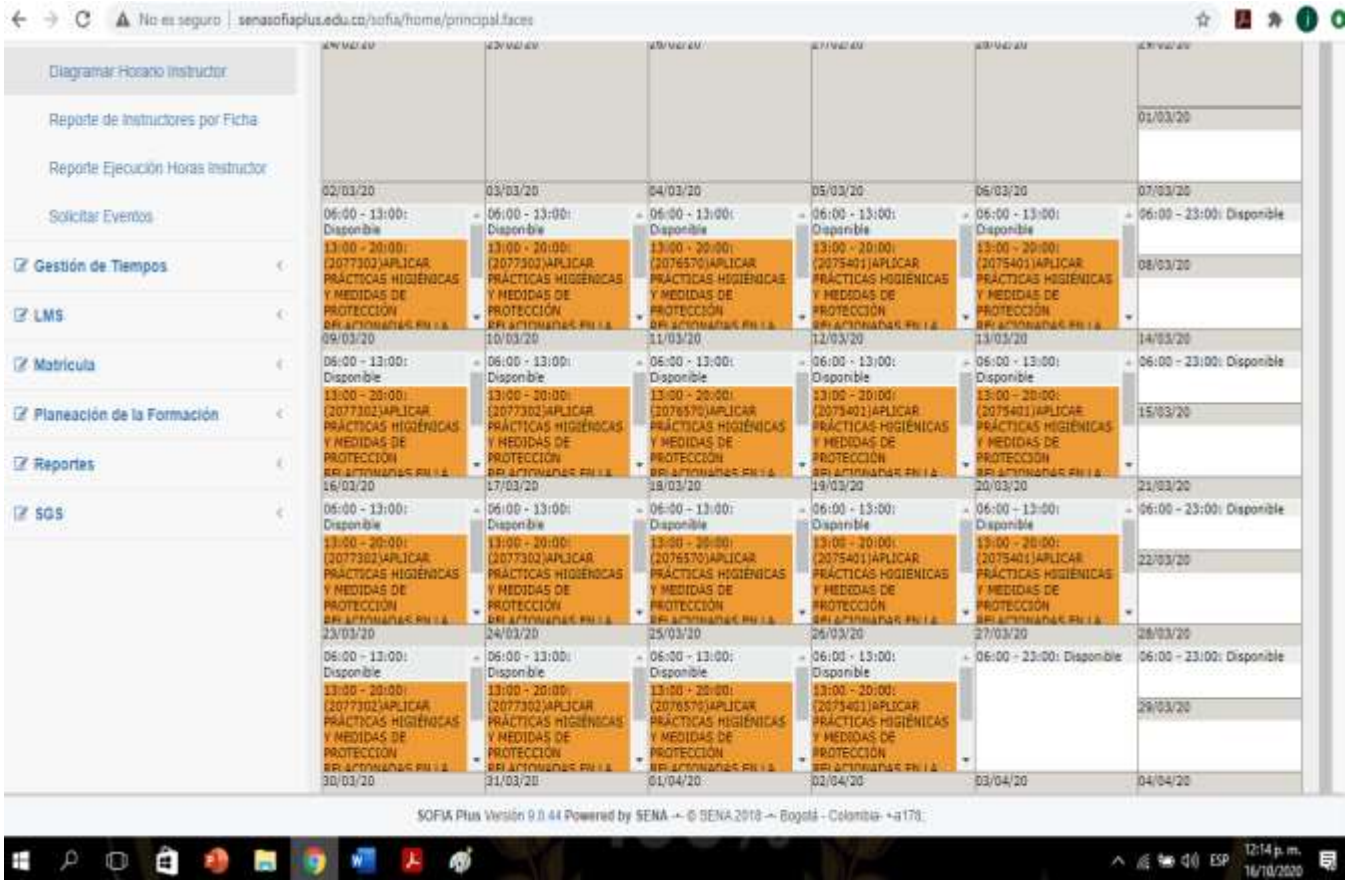
754159 - 19/03/2020
No Y FECHA REGISTRO

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA - EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

Vigencia:
hasta el 19 de Marzo de 2023

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 91150029080102 3CC1067846347C.

Ver Anexo 14: *Horario mes de Marzo programación instructor.*



Ver anexo 21: *Pago seguridad social mes FEBRERO.*



Bancoomeva

Registro Transacciones Caja

No.TRN 161 RECAUDOS SOI-EN LINEA
OFICINA 2601 Montería
CAJERO MIJR5317
FECHA 2020/03/02 HORA 14:50:34
NOMBRE APORTANTE JORGE LUI ESPITIA DE
CEDULA /NIT 1067846347

EFECTIVO 384,500.00
TOTAL 384,500.00
PLANILLA 4326692695
Periodo de pago: Año 2020 - Mes 2

POR FAVOR VERIFIQUE QUE LA INFORMACION IMPRESA ES CORRECTA

NIT 900.406.150-5

Cliente

SF-FT-511/V4(Anverso)