REGISTRO FOTOGRÁFICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS









Servinariño	REGISTRO CONTROL DE DOTACIÓN		Pág. 1 de 1
	CODIGO: RGH-03	VERSION: 5	VIGENCIA: de 22 de abril de 2021

REQUISICION DE DOTACION ALMACEN PARA SERVICIOS

FECHA: 12/02/2021	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	Veiky Suárez	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.080.708.674
CARGO A OCUPAR	Cajera	
	DOTACION:	

ENTREGA DE LA DOTACION

FECHA DE ENTREGA

DOTACION BASICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			OBSERVACION
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BASICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			OBSERVACION
12/02/2021	1	1	L	PANTALON ANTIFLUIDO	X	N	S	N	X	R	M	
	1	1	L	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	COFIA CABEZA	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	MALLA CABELLO	X	N	S	N	B	R	M	
				ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			OBSERVACION
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLASTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

OTROS:

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Articulo 230 del Codigo Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACION

FIRMA Veiky Suárez

NOMBRE	Veiky Suárez
CEDULA	1080708674

DEVOLUCION

FECHA
FIRMA

Al firmar la presente, me comprometo a DEVOLVER: en el momento de cambio por deterioro o paz y salvo en entrega definitiva por terminacion de contrato. TODA la la dotacion bien organizada y en lavanderia profesional con el recibo que acredite la limpieza y desinfeccion de esta dotacion, en el caso de no cumplir el periodo de 4 meses de uso, autorizo para que se me descuente el valor total de la misma.

Powered by CamScanner

servinariño	CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN A TRABAJADORES			
	CODIGO: FGTH - 04	VERSION: 06	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

REQUISICIÓN DE DOTACIÓN ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA: 10/3/2025	**QUIEN SOLICITA:** TALENTO HUMANO	**CARGO.** COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	MILENA GUSTÍN	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.085.288.770**
CARGO A OCUPAR	CAJERA	

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACIÓN BÁSICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega SÍ/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BÁSICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega (SI/No)		Devuelve		Estado			Observación
10/03/2025	1	1	M	PANTALÓN ANTIFLUIDO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	M	BLUSA ANTIFLUIDO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	COFIA CABEZA	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	MALLA CABELLO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	38	ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

Otros:

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA

NOMBRE Milena Patricia Gustin

CÉDULA 1088288770

DEVOLVER AL ÁREA DE TALENTO HUMANO EN CUANTO SE HAYA FIRMADO ESTE FORMATO

DEVOLUCIÓN

FECHA
FIRMA

Al firmar la presente, me comprometo a DEVOLVER en el momento de cambio por deterioro o paz y salvo en entrega definitiva por terminación de contrato, TODA la dotación bien organizada y en lavandería profesional con el recibo que acredita la limpieza y desinfección de esta dotación, en el caso de no cumplir el periodo de cuatro meses de uso, autorizo para que se me descuente el valor total de la misma.

CS Escaneado con CamScanner

CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN A TRABAJADORES

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FGTH - 04	06	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

REQUISICION DE DOTACION ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA: 19/5/2025 | QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO | CARGO: COORD DE TH

PARA QUIEN SOLICITA: Aleida Ceballos | DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 36.782.233

CARGO A OCUPAR: Auxiliar de cocina

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACION BASICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega Si/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACIÓN BASICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			Observación
19/5/2025	1	1	L	PANTALON ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	L	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	COFIA CABEZA	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	MALLA CABELLO	X	N	S	N	B	R	M	
				ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

Otros:

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA Aleida ceballos.

NOMBRE

CEDULA 36757753 P.

DEVOLVER AL ÁREA DE TALENTO HUMANO EN CUANTO SE HAYA FIRMADO ESTE FORMATO

DEVOLUCION

FECHA

FIRMA

Al firmar la presente, me comprometo a DEVOLVER en el momento de cambio por deterioro o paz y salvo en entrega definitiva por terminación de contrato, TODA la dotación bien organizada y en lavandería profesional con el recibo que acredita la limpieza y desinfección de esta dotación, en el caso de no cumplir el periodo de cuatro meses de uso, autorizo para que se me descuente el valor total de la misma.

Powered by CamScanner

	REGISTRO CONTROL DE DOTACIÓN		Pág. 1 de 1
	CODIGO: RGH-03	VERSION: 5	VIGENCIA: de 22 de abril de 2021

REQUISICION DE DOTACION ALMACEN PARA SERVICIOS

FECHA: 6/3/2023	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	Paola Morán	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.085.285.146
CARGO A OCUPAR	Cajero	
	DOTACION:	

ENTREGA DE LA DOTACION

FECHA DE ENTREGA

DOTACION BASICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			OBSERVACION
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BASICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			OBSERVACION
6/03/2023	1	1	XL	PANTALON ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	XL	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
				COFIA CABEZA	S	N	S	N	B	R	M	
				MALLA CABELLO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	38	ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	X	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCION	Entrega (Si/No)		Devuelve		Estado			OBSERVACION
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLASTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

OTROS:

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Articulo 230 del Codigo Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACION

FIRMA Paola Morán

NOMBRE	Paola Morán
CEDULA	1085285146

DEVOLUCION

FECHA
FIRMA

Al firmar la presente, me comprometo a DEVOLVER en el momento de cambio por deterioro o paz y salvo en entrega definitiva por terminacion de contrato, TODA la la dotacion bien organizada y en lavanderia profesional con el recibo que acredita la limpieza y desinfeccion de esta dotacion, en el caso de no cumplir el periodo de 4 meses de uso, autorizo para que se me descuente el valor total de la misma.

Powered by CamScanner

servinariño

CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN A TRABAJADORES

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSTH - 04	06	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

REQUISICIÓN DE DOTACIÓN ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA: 16/5/2025	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	Andrea Yaneth Romero Velasquez	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 36.951.337
CARGO A OCUPAR	Cajera	

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACIÓN BÁSICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega Sí/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BASICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega (Sí/No)		Devuelve		Estado			Observación
16/05/2025	1	1	S	PANTALÓN ANTIFLUIDO	X	N	S	N	X	R	M	
	1	1	S	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	X	R	M	
	1	1		COFIA CABEZA	X	N	S	N	X	R	M	
	1	1		MALLA CABELLO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1		ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	X	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	X	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
16/05/2025	1	1	N/A	DELANTAL BLANCO PVC	X	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

DEVOLUCIONES

Otros:

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA Andrea Romero

NOMBRE	Andrea Yaneth Romero V.
CÉDULA	36.951.337 Rfa.

DEVOLUCIÓN

FECHA
FIRMA

Al firmar la presente, me comprometo a DEVOLVER en el momento de cambio por deterioro o paz y salvo en entrega definitiva por terminación de contrato, TODA la dotación bien organizada y en lavandería profesional con el recibo que acredita la limpieza y desinfección de esta dotación, en el caso de no cumplir el periodo de cuatro meses de uso, autorizo para que se me descuente el valor total de la misma.

Powered by CamScanner

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada
NIT: 900221500-4

San Juan de Pasto, 29 de septiembre de 2025

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Asunto: Informe de estrategias implementadas para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos

Respetados señores:

En atención a la solicitud, relacionada con la implementación de estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, nos permitimos informar lo siguiente:
Diariamente la alimentación para los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena) se elabora en las cantidades exactas, de acuerdo con el censo actualizado de los estudiantes que van a recibir el servicio de alimentación, y que se recibe oportunamente por parte del grupo de convivencia.

Esta práctica constituye una estrategia efectiva de planificación y control, cuyo objetivo es justamente evitar la generación de excedentes alimentarios y, en consecuencia, prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos. Gracias a esta medida, no se presentan sobrantes que deban ser gestionados mediante donaciones a organizaciones sin ánimo de lucro, refugios de animales, o procesos de compostaje.
Sin embargo, en caso de presentarse situaciones excepcionales que generen excedentes, se procederá conforme a lo establecido en la normatividad vigente y a las buenas prácticas, priorizando:

- La redistribución segura de alimentos aptos para el consumo humano.
- La entrega a refugios de animales en situación de abandono, cuando el alimento no sea apto para consumo humano pero sí para animal.
- El aprovechamiento mediante compostaje, como última alternativa.

No obstante, reiteramos que, a la fecha, no se han generado excedentes debido a la adecuada planificación y coordinación en la preparación y distribución de los alimentos.

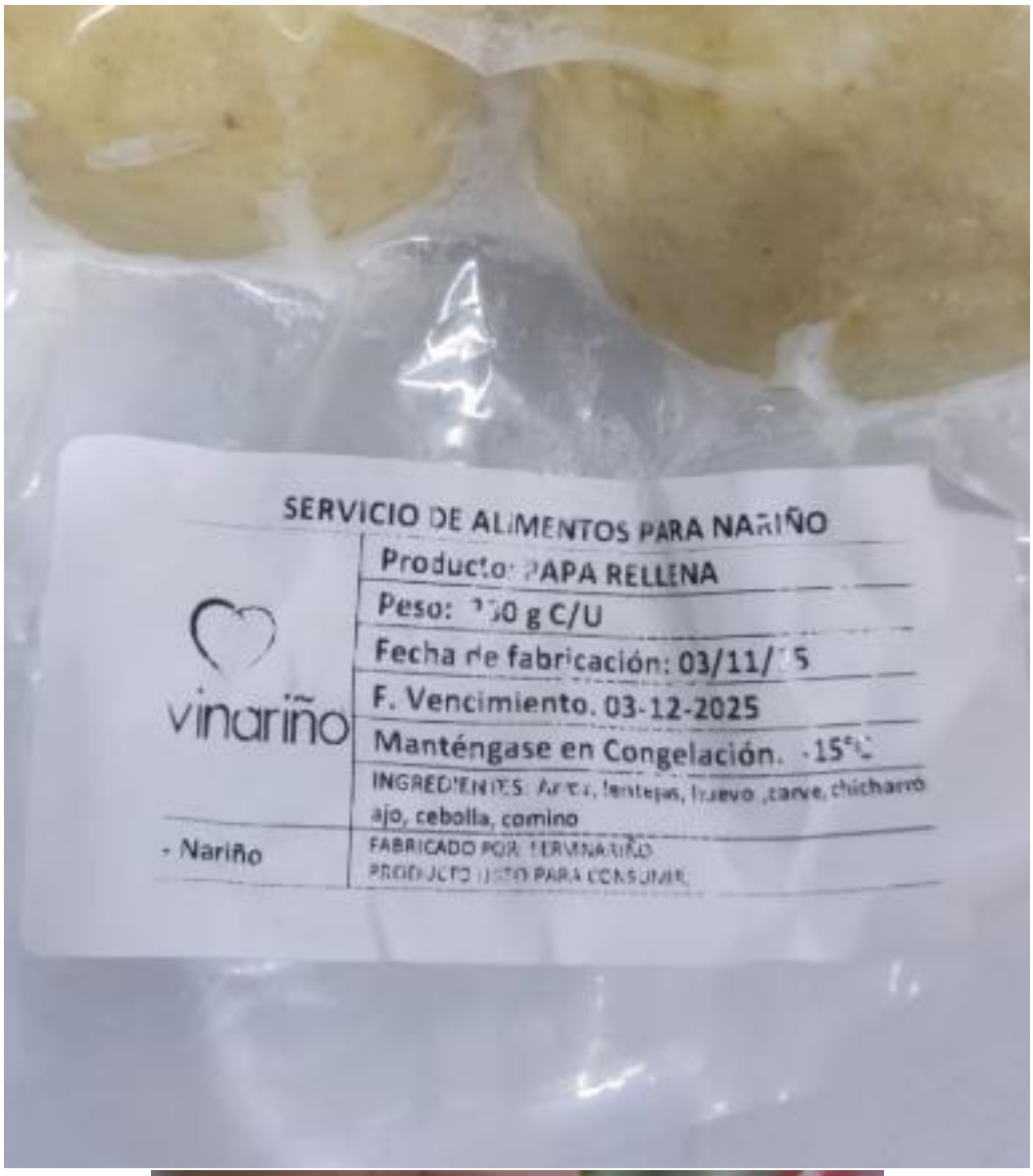
Agradecemos su atención y quedamos atentos a cualquier observación adicional.

Cordialmente,

ROBERTO DELGADO RECALDE
Director SGI – Servinariño E.U.

icontec ISO 9001
Certificado No TR-CO18.01255
IQNet
icontec ISO 14001
Certificado No TR-CO18.01256

ETIQUETACIÓN Y ROTULACIÓN DE PRODUCTOS VENDIDOS





ACTA No. 007			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo – Sistema de Gestión Ambiental- SERVINARIÑO UE.			
CIUDAD Y FECHA:	San Juan de Pasto, abril de 2025.	**HORA INICIO:** 02:00 pm	**HORA FIN:** 03:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	https://forms.office.com/r/Ba6wYH7WA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Internacional de Producción Limpia Lope.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo
3. Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial
4. Subprograma de Medicina preventiva y del Trabajo
5. Subprograma de Sena Mentalmente Saludable
6. Procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo
7. Concepto de emergencia, riesgos y peligro
8. Peligros y riesgos existentes
9. Respuesta ante emergencias
10. Política y Objetivos del Sistema de Gestión Ambiental
11. Programas de uso eficiente y ahorro de agua y energía
12. Manejo de residuos solidos
13. Aspectos e impactos ambiental

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las diferentes actividades dentro de las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA – Regional Nariño, a través de la promoción de la salud y de la identificación, evaluación y control de los riesgos ocupacionales y aspectos e impactos ambientales, con el fin de evitar la materialización de accidentes de trabajo y de enfermedades laborales y otras situaciones que afecten la calidad de vida de los funcionarios, contratistas, subcontratistas y proveedores externos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Dando cumplimiento a la normatividad legal vigente establecida en el Decreto Ley 1072/2015 del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - se realiza la Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, y el Sistema de Gestión Ambiental - SGA, socialización que se realiza con el proveedor SERVINARIÑO UE, actividad en la cual se da a conocer el SG-SST del SENA, así: Política y objetivos de la SST, al igual que los subprogramas que componen el sistema: Eje de Higiene y Seguridad Industrial, Eje de Medicina Preventiva y

el Eje Sena Mentalmente Saludable, procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo, los peligros asociados en el desarrollo y exposición de las actividades, el Plan de Emergencias: respuesta ante emergencias del Centro Lope, incluye: identificación de amenazas: sismo, erupciones volcánicas, lluvias y granizadas, caída de árboles, inundaciones, fenómenos naturales, entre otras; activación de alarmas, rutas de evacuación y puntos de encuentro.

Dentro del sistema de Gestión Ambiental, se lleva a cabo la socialización de la política ambiental del Sena, así como de los objetivos ambientales establecidos. Estos se orientan hacia la prevención de impactos ambientales reconocidos en todos los procesos productivos desarrollados en el Centro Internacional de Producción Limpia Lope.

Además, se abordan temas relacionados con el manejo de residuos sólidos, tanto peligrosos como no peligrosos, siguiendo la normatividad ambiental vigente.

Asimismo, se presentan las medidas implementadas para promover el uso eficiente y el ahorro de agua y energía.

CONCLUSIONES

La actividad se desarrolló de acuerdo con los objetivos propuestos, dando así cumplimiento a la normatividad legal vigente Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo” Artículo: 2.2.4.6.28 /numeral 4 - Contratación. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Dar cumplimiento a las medidas socializadas por parte de la Profesional HYSI del Centro Lope y la Dinamizadora del SGA y energético.	Vigencia 2025	Contratista – SERVINARIÑO UE	Participación Virtual

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA / EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ	SERVINARIÑO UE	SI	Ninguna	Anexo Listado de asistencia.
PAOLA MORAN	SERVINARIÑO UE	SI	Ninguna	Anexo Listado de asistencia.
MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO	SERVINARIÑO UE	SI	Ninguna	Anexo Listado de asistencia.
ALEIDA CEBALLOS	SERVINARIÑO UE	SI	Ninguna	Anexo Listado de asistencia.
ANDREA ROMERO	SERVINARIÑO UE	SI	Ninguna	Anexo Listado de asistencia.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Anexos:

1. Registro formulario.
2. Evaluación de actividad.

Anexo 1:

L	M	N	O	P	Q	R
Nombres y Apellido	Puntos: Nombres y	Comentarios: Nomb	Cedula	Puntos: Cedula	Comentarios: Cedu	Tipo de Vinculación
veiky elizabeth suarez velez			1080708674			Contratista
Paola moran			1085285146			Contratista
Milena Patricia Gustin Fajardo			1085288770			Contratista
Aleida Ceballos			36752253			Contratista
Andrea Romero			36951337			Contratista

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Capacitación Generalidades SST- Programa de inocuidad alimentaria.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paola Molina	1085285146			X	Servinariño		3153838938		
2	Alada ceballos	36757253			X	Servinariño	ceballosalada28@gmail.com	3206379803		Alada ceballos
3	Milena Gustin	1085488770			X	Servinariño	milegustin770@gmail.com	3128512137		Milena Gustin
4	María solarte	1.089847808			X	Servinariño	Lindasulaze11@gmail.com	3226031367		María solarte
5	Diana cuaran	1.085905929			X	Servinariño	diana.cuaran87@gmail.com	3148824088		Diana cuaran
6	Veiky Suárez	1080708674			X	Servinariño		3147280306	SI	Veiky Suárez

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Revisión: Inducción a Proveedores Centro Internacional de Producción Limpia Lope

Encuestado

41 Anónimo

04:01
Tiempo para completar

10/10
Puntos

1

Puntu / 0 pts

Autorizo el tratamiento de la información según: Ley 1581 de 2012, protección de datos personales: "La autorización suministrada en el presente formato faculta al SENA para que dé a sus datos aquí recopilados el tratamiento señalado en la política de privacidad para el tratamiento de datos personales del SENA. La autorización contempla el envío de información de eventos, actividades o servicios de la entidad. El titular de los datos podrá, en cualquier momento, solicitar al SENA que la información sea modificada, actualizada o retirada de las bases de datos, si así está almacenada"

Si su respuesta es NO, por favor no continuar con el formulario. *

- (●) SI
- ( ) NO

2

Puntu / 0 pts

Nombres y Apellidos

veiky elizabeth suarez velez

3

Cedula

Puntu / 0 pts

1080708674

4

Tipo de Vinculación

Puntu / 0 pts

- ( ) Planta
- (•) Contratista
- ( ) Otro

5

Empresa

Puntu / 0 pts

summar

6

Correo electrónico

Puntu / 0 pts

nenitavelez1607@gmail.com

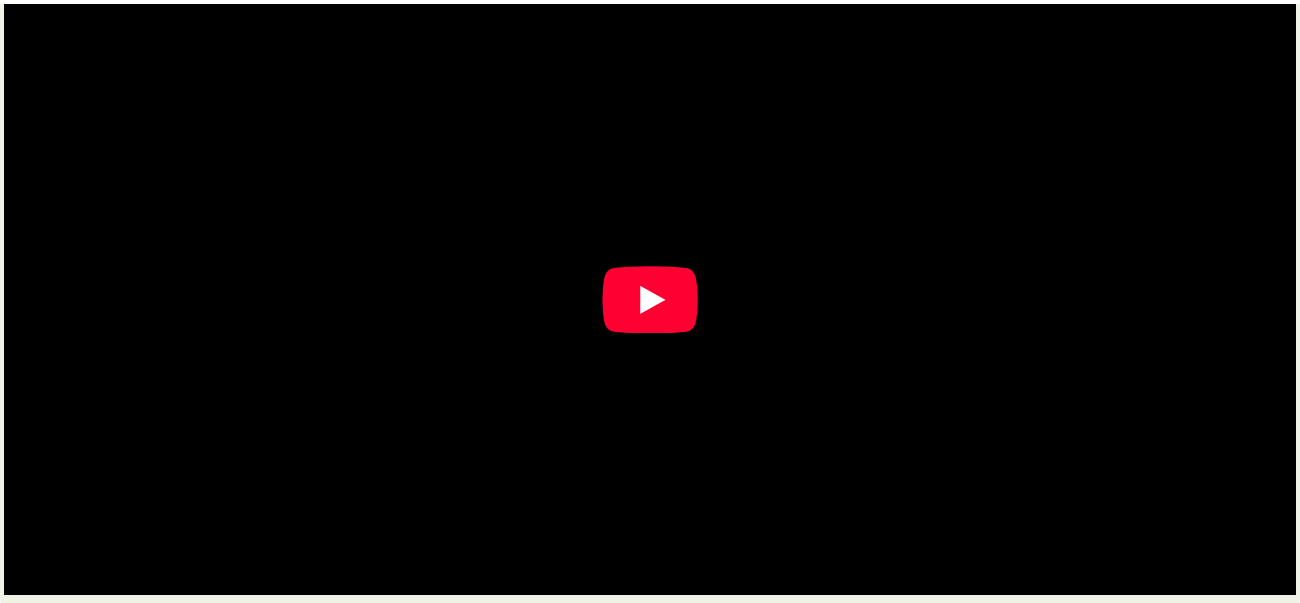
7

Celular

Puntu / 0 pts

3142580306

Ver cartilla de Induccion Sistemas de Gestion Ambiental y SST



✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

8

En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta

- A. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- B. Conserve la calma.
- C. Identifique los puntos de encuentro.
- D. B y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

9

Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- A. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- B.Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- C. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- D. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

10

Cuál de las siguientes ES UNA NORMA de Seguridad de la entidad:

- A. Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- B. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- C. No corra por escaleras o pasillos con el fin de evitar accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- D. A y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

11

Seleccione uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- A. Promover entornos laborales seguros y saludables, implementando acciones de prevención de violencia, acoso y fortalecimiento de hábitos saludables para reducir el impacto a la salud física, mental y emocional de los trabajadores. ✓
- B. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- C. Realizar inspecciones planeadas y acompañamiento al COPASST.
- D. Ninguna de las anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

12

Que compromiso asume la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo SENA:

- A. Capacitar al COPASST
- B. Prevenir los incidentes, accidentes y enfermedades laborales mediante acciones preventivas y la participación de todos sus trabajadores. ✓
- C. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- D. Reportar accidentes e incidentes de trabajo a la ARL.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

13

¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?

- A. Azul, gris, verde y rojo
- B. Blanco, negro y verde ✓
- C. Negro, azul y verde
- D. Blanco, verde y rojo

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

14

Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos:

- A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
- B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos ✓
- C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

15

Si tiene una cáscara de una fruta ¿En qué caneca la colocaría?

- A. Blanca
- B. Negra
- C. Verde ✓
- D. Roja

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

16

¿Cuales son los 3 programas ambientales y de energía?

- A. SENA sapiens y Energy
- B. Energy, Sostenibilidad y SENA sapiens ✓
- C. Sostenibilidad y SENA sapiens
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

17

¿Cual es la política ambiental del SENA ?

- A. Prevenir accidentes ambientales.
- B. Fomenta un adecuado manejo de sustancias químicas.
- C. Motivar a realizar una adecuada separación de residuos.
- D. Promover la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos. ✓

Revisión: Inducción a Proveedores Centro Internacional de Producción Limpia Lope

Encuestado

42 Anónimo

07:48
Tiempo para completar

10/10
Puntos

1

Puntu / 0 pts

Autorizo el tratamiento de la información según: Ley 1581 de 2012, protección de datos personales: "La autorización suministrada en el presente formato faculta al SENA para que dé a sus datos aquí recopilados el tratamiento señalado en la política de privacidad para el tratamiento de datos personales del SENA. La autorización contempla el envío de información de eventos, actividades o servicios de la entidad. El titular de los datos podrá, en cualquier momento, solicitar al SENA que la información sea modificada, actualizada o retirada de las bases de datos, si así está almacenada"

Si su respuesta es NO, por favor no continuar con el formulario. *

- (●) SI
- ( ) NO

2

Puntu / 0 pts

Nombres y Apellidos

Paola moran

3

Cedula

Puntu / 0 pts

1085285146

4

Tipo de Vinculación

Puntu / 0 pts

- ( ) Planta
- (•) Contratista
- ( ) Otro

5

Empresa

Puntu / 0 pts

Summar

6

Correo electrónico

Puntu / 0 pts

No se proporciona ninguna respuesta.

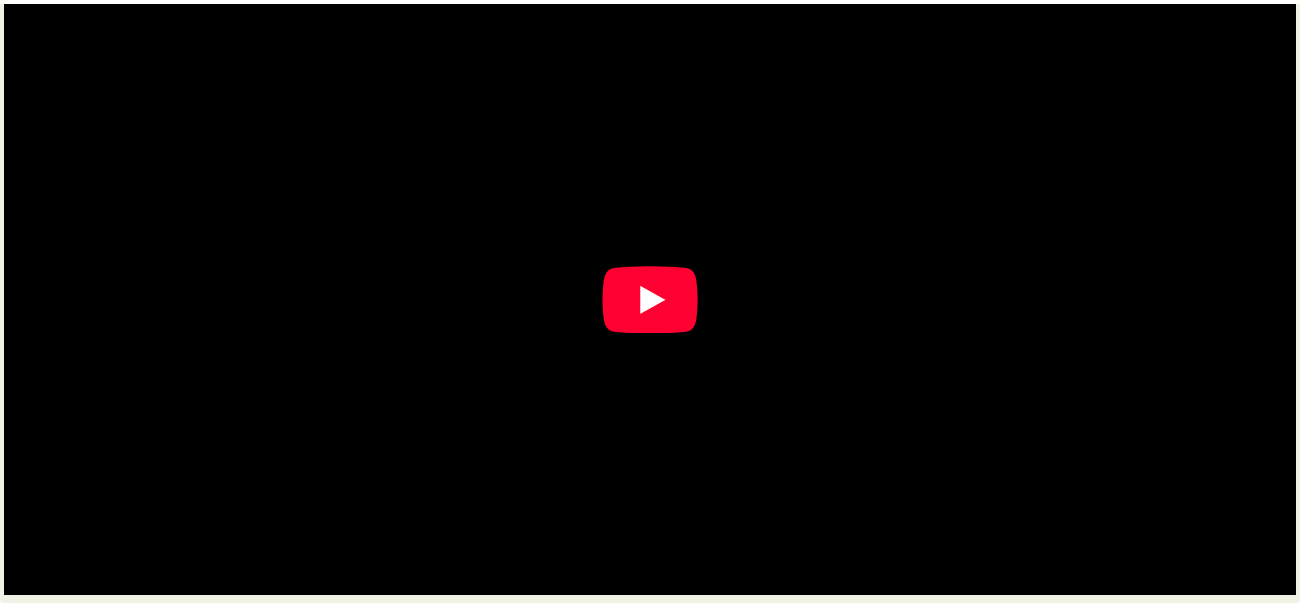
7

Celular

Puntu / 0 pts

3158389311

Ver cartilla de Induccion Sistemas de Gestion Ambiental y SST



✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

8

En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta

- A. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- B. Conserve la calma.
- C. Identifique los puntos de encuentro.
- D. B y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

9

Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- A. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- B.Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- C. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- D. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

10

Cuál de las siguientes ES UNA NORMA de Seguridad de la entidad:

- A. Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- B. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- C. No corra por escaleras o pasillos con el fin de evitar accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- D. A y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

11

Seleccione uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- A. Promover entornos laborales seguros y saludables, implementando acciones de prevención de violencia, acoso y fortalecimiento de hábitos saludables para reducir el impacto a la salud física, mental y emocional de los trabajadores. ✓
- B. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- C. Realizar inspecciones planeadas y acompañamiento al COPASST.
- D. Ninguna de las anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

12

Que compromiso asume la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo SENA:

- A. Capacitar al COPASST
- B. Prevenir los incidentes, accidentes y enfermedades laborales mediante acciones preventivas y la participación de todos sus trabajadores. ✓
- C. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- D. Reportar accidentes e incidentes de trabajo a la ARL.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

13

¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?

- A. Azul, gris, verde y rojo
- B. Blanco, negro y verde ✓
- C. Negro, azul y verde
- D. Blanco, verde y rojo

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

14

Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos:

- A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
- B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos ✓
- C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

15

Si tiene una cáscara de una fruta ¿En qué caneca la colocaría?

- A. Blanca
- B. Negra
- C. Verde ✓
- D. Roja

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

16

¿Cuales son los 3 programas ambientales y de energía?

- A. SENA sapiens y Energy
- B. Energy, Sostenibilidad y SENA sapiens ✓
- C. Sostenibilidad y SENA sapiens
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

17

¿Cual es la política ambiental del SENA ?

- A. Prevenir accidentes ambientales.
- B. Fomenta un adecuado manejo de sustancias químicas.
- C. Motivar a realizar una adecuada separación de residuos.
- D. Promover la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos. ✓

Revisión: Inducción a Proveedores Centro Internacional de Producción Limpia Lope

Encuestado

43 Anónimo

01:12
Tiempo para completar

10/10
Puntos

1

Puntu / 0 pts

Autorizo el tratamiento de la información según: Ley 1581 de 2012, protección de datos personales: "La autorización suministrada en el presente formato faculta al SENA para que dé a sus datos aquí recopilados el tratamiento señalado en la política de privacidad para el tratamiento de datos personales del SENA. La autorización contempla el envío de información de eventos, actividades o servicios de la entidad. El titular de los datos podrá, en cualquier momento, solicitar al SENA que la información sea modificada, actualizada o retirada de las bases de datos, si así está almacenada"

Si su respuesta es NO, por favor no continuar con el formulario. *

- (●) SI
- ( ) NO

2

Puntu / 0 pts

Nombres y Apellidos

Milena Patricia Gustin Fajardo

3

Cedula

Puntu / 0 pts

1085288770

4

Tipo de Vinculación

Puntu / 0 pts

- ( ) Planta
- (•) Contratista
- ( ) Otro

5

Empresa

Puntu / 0 pts

Summar

6

Correo electrónico

Puntu / 0 pts

Milegustin770@gmail.com

7

Celular

Puntu / 0 pts

3128512137

Ver cartilla de Induccion Sistemas de Gestion Ambiental y SST

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

8

En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta

- A. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- B. Conserve la calma.
- C. Identifique los puntos de encuentro.
- D. B y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

9

Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- A. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- B.Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- C. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- D. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

10

Cuál de las siguientes ES UNA NORMA de Seguridad de la entidad:

- A. Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- B. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- C. No corra por escaleras o pasillos con el fin de evitar accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- D. A y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

11

Seleccione uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- A. Promover entornos laborales seguros y saludables, implementando acciones de prevención de violencia, acoso y fortalecimiento de hábitos saludables para reducir el impacto a la salud física, mental y emocional de los trabajadores. ✓
- B. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- C. Realizar inspecciones planeadas y acompañamiento al COPASST.
- D. Ninguna de las anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

12

Que compromiso asume la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo SENA:

- A. Capacitar al COPASST
- B. Prevenir los incidentes, accidentes y enfermedades laborales mediante acciones preventivas y la participación de todos sus trabajadores. ✓
- C. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- D. Reportar accidentes e incidentes de trabajo a la ARL.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

13

¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?

- A. Azul, gris, verde y rojo
- B. Blanco, negro y verde ✓
- C. Negro, azul y verde
- D. Blanco, verde y rojo

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

14

Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos:

- A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
- B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos ✓
- C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

15

Si tiene una cáscara de una fruta ¿En qué caneca la colocaría?

- A. Blanca
- B. Negra
- C. Verde ✓
- D. Roja

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

16

¿Cuales son los 3 programas ambientales y de energía?

- A. SENA sapiens y Energy
- B. Energy, Sostenibilidad y SENA sapiens ✓
- C. Sostenibilidad y SENA sapiens
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

17

¿Cual es la política ambiental del SENA ?

- A. Prevenir accidentes ambientales.
- B. Fomenta un adecuado manejo de sustancias químicas.
- C. Motivar a realizar una adecuada separación de residuos.
- D. Promover la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos. ✓

Revisión: Inducción a Proveedores Centro Internacional de Producción Limpia Lope

Encuestado

44 Anónimo

02:16
Tiempo para completar

10/10
Puntos

1

Puntu / 0 pts

Autorizo el tratamiento de la información según: Ley 1581 de 2012, protección de datos personales: "La autorización suministrada en el presente formato faculta al SENA para que dé a sus datos aquí recopilados el tratamiento señalado en la política de privacidad para el tratamiento de datos personales del SENA. La autorización contempla el envío de información de eventos, actividades o servicios de la entidad. El titular de los datos podrá, en cualquier momento, solicitar al SENA que la información sea modificada, actualizada o retirada de las bases de datos, si así está almacenada"

Si su respuesta es NO, por favor no continuar con el formulario. *

- (●) SI
- ( ) NO

2

Puntu / 0 pts

Nombres y Apellidos

Aleida Ceballos

3

Cedula

Puntu / 0 pts

36752253

4

Tipo de Vinculación

Puntu / 0 pts

- ( ) Planta
- (•) Contratista
- ( ) Otro

5

Empresa

Puntu / 0 pts

Summar

6

Correo electrónico

Puntu / 0 pts

ceballosaleida23@gmail.com

7

Celular

Puntu / 0 pts

3213379003

Ver cartilla de Induccion Sistemas de Gestion Ambiental y SST

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

8

En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta

- A. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- B. Conserve la calma.
- C. Identifique los puntos de encuentro.
- D. B y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

9

Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- A. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- B.Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- C. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- D. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

10

Cuál de las siguientes ES UNA NORMA de Seguridad de la entidad:

- A. Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- B. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- C. No corra por escaleras o pasillos con el fin de evitar accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- D. A y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

11

Seleccione uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- A. Promover entornos laborales seguros y saludables, implementando acciones de prevención de violencia, acoso y fortalecimiento de hábitos saludables para reducir el impacto a la salud física, mental y emocional de los trabajadores. ✓
- B. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- C. Realizar inspecciones planeadas y acompañamiento al COPASST.
- D. Ninguna de las anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

12

Que compromiso asume la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo SENA:

- A. Capacitar al COPASST
- B. Prevenir los incidentes, accidentes y enfermedades laborales mediante acciones preventivas y la participación de todos sus trabajadores. ✓
- C. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- D. Reportar accidentes e incidentes de trabajo a la ARL.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

13

¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?

- A. Azul, gris, verde y rojo
- B. Blanco, negro y verde ✓
- C. Negro, azul y verde
- D. Blanco, verde y rojo

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

14

Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos:

- A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
- B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos ✓
- C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

15

Si tiene una cáscara de una fruta ¿En qué caneca la colocaría?

- A. Blanca
- B. Negra
- C. Verde ✓
- D. Roja

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

16

¿Cuales son los 3 programas ambientales y de energía?

- A. SENA sapiens y Energy
- B. Energy, Sostenibilidad y SENA sapiens ✓
- C. Sostenibilidad y SENA sapiens
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

17

¿Cual es la política ambiental del SENA ?

- A. Prevenir accidentes ambientales.
- B. Fomenta un adecuado manejo de sustancias químicas.
- C. Motivar a realizar una adecuada separación de residuos.
- D. Promover la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos. ✓

Revisión: Inducción a Proveedores Centro Internacional de Producción Limpia Lope

Encuestado

45 Anónimo

01:27
Tiempo para completar

10/10
Puntos

1

Puntu / 0 pts

Autorizo el tratamiento de la información según: Ley 1581 de 2012, protección de datos personales: "La autorización suministrada en el presente formato faculta al SENA para que dé a sus datos aquí recopilados el tratamiento señalado en la política de privacidad para el tratamiento de datos personales del SENA. La autorización contempla el envío de información de eventos, actividades o servicios de la entidad. El titular de los datos podrá, en cualquier momento, solicitar al SENA que la información sea modificada, actualizada o retirada de las bases de datos, si así está almacenada"

Si su respuesta es NO, por favor no continuar con el formulario. *

- (●) SI
- ( ) NO

2

Puntu / 0 pts

Nombres y Apellidos

Andrea Romero

3

Cedula

Puntu / 0 pts

36951337

4

Tipo de Vinculación

Puntu / 0 pts

- ( ) Planta
- (•) Contratista
- ( ) Otro

5

Empresa

Puntu / 0 pts

Summar

6

Correo electrónico

Puntu / 0 pts

andrearome201823@gmail.com

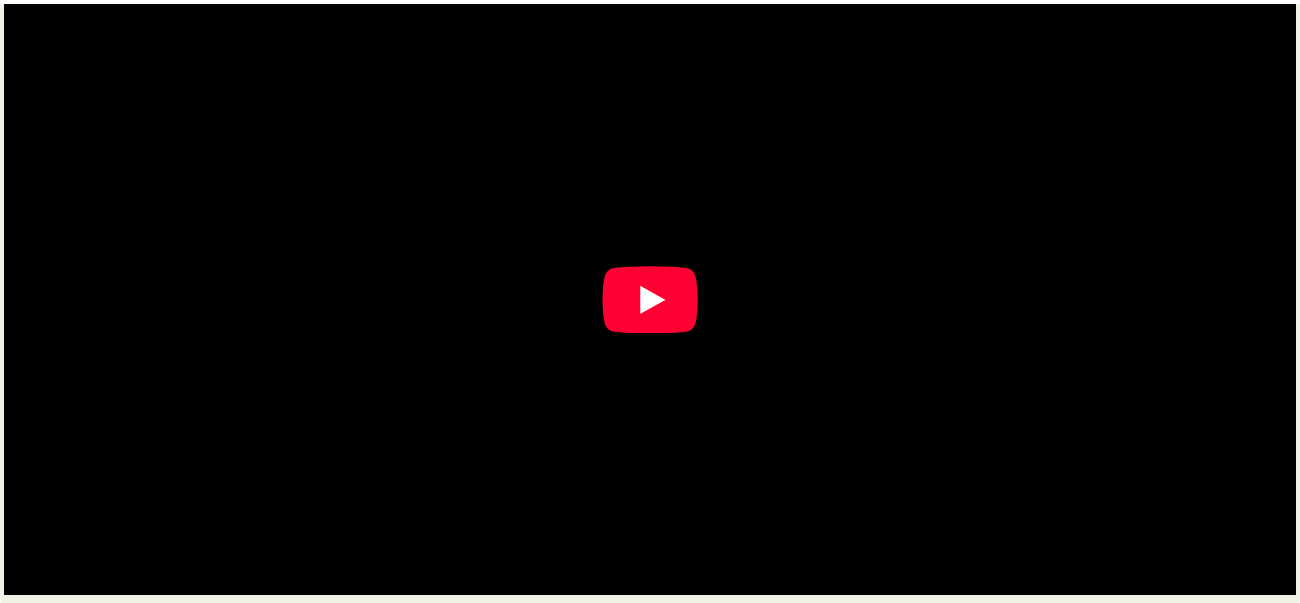
7

Celular

Puntu / 0 pts

3173949954

Ver cartilla de Induccion Sistemas de Gestion Ambiental y SST



✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

8

En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta

- A. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- B. Conserve la calma.
- C. Identifique los puntos de encuentro.
- D. B y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

9

Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- A. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- B.Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- C. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- D. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

10

Cuál de las siguientes ES UNA NORMA de Seguridad de la entidad:

- A. Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- B. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- C. No corra por escaleras o pasillos con el fin de evitar accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- D. A y C son correctas. ✓

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

11

Seleccione uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- A. Promover entornos laborales seguros y saludables, implementando acciones de prevención de violencia, acoso y fortalecimiento de hábitos saludables para reducir el impacto a la salud física, mental y emocional de los trabajadores. ✓
- B. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- C. Realizar inspecciones planeadas y acompañamiento al COPASST.
- D. Ninguna de las anteriores.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

12

Que compromiso asume la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo SENA:

- A. Capacitar al COPASST
- B. Prevenir los incidentes, accidentes y enfermedades laborales mediante acciones preventivas y la participación de todos sus trabajadores. ✓
- C. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- D. Reportar accidentes e incidentes de trabajo a la ARL.

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

13

¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?

- A. Azul, gris, verde y rojo
- B. Blanco, negro y verde ✓
- C. Negro, azul y verde
- D. Blanco, verde y rojo

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

14

Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos:

- A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
- B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos ✓
- C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

15

Si tiene una cáscara de una fruta ¿En qué caneca la colocaría?

- A. Blanca
- B. Negra
- C. Verde ✓
- D. Roja

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

16

¿Cuales son los 3 programas ambientales y de energía?

- A. SENA sapiens y Energy
- B. Energy, Sostenibilidad y SENA sapiens ✓
- C. Sostenibilidad y SENA sapiens
- D. Ninguna de las anteriores

✓ **Correcto** 1/1 Puntos

1 / 1 pto
Calificada de forma automática

17

¿Cual es la política ambiental del SENA ?

- A. Prevenir accidentes ambientales.
- B. Fomenta un adecuado manejo de sustancias químicas.
- C. Motivar a realizar una adecuada separación de residuos.
- D. Promover la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos. ✓

servinariño	INSPECCIÓN GESTIÓN AMBIENTAL			
	CODIGO: FSGA - 09	**VERSION:** 02	**ACTUALIZACIÓN:** 28 de Junio de 2025	**VIGENCIA:** 28 de Junio de 2027

FECHA: 23 de octubre de 2025 **LUGAR: Cafeteria SENA Agroindustrial**

RESPONSABLE: Roberto Delgado R. **CARGO: Director SGI**

	CONDICIÓN / CRITERIO A INSPECCIONAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N.A	
1.ABASTECIMIENTO DE AGUA					
1.1	El suministro de agua es constante y sin interrupciones.	X			
1.2	No se evidencian fugas, filtraciones o golpes en la red hidráulica (tubería visible).	X			
1.3	Tanques de almacenamiento con estructura externa en buen estado (sin grietas, óxido o deformación).	X			
1.4	Tanques limpios, cerrados y sin evidencia de fugas o contaminación.	X			
1.5	Las tapas de tanques están ajustadas, limpias y en buen estado.	X			
1.6	Grifos y válvulas en lavamanos o lavaderos sin fugas o goteos.	X			
1.7	Medidor de agua en funcionamiento y sin alteraciones visibles.	X			
2.SISTEMA ELÉCTRICO					
2.1	Cableado eléctrico sin empalmes expuestos, sujeción adecuada y sin deterioro.	X			
2.2	Interruptores y tomacorrientes funcionales y en buen estado.	X			
2.3	Canalizaciones cerradas, limpias y sin obstrucciones.	X			
2.4	Tablero general en condiciones seguras y señalizado.	X			
2.5	Circuitos debidamente identificados y rotulados.	X			
2.6	Medidor de energía en funcionamiento y acceso seguro.	X			
2.7	Señalización de alto voltaje y salidas de emergencia visible y reglamentaria.	X			
2.8	Luminarias operativas, con cubiertas íntegras.	X			
3.RESIDUOS SÓLIDOS					
3.1	Puntos de recolección bien ubicados, accesibles y señalizados.	X			
3.2	Canecas en cantidad suficiente según volumen de residuos.	X			
3.3	Canecas en buen estado: limpias, con tapa, pedal funcional y sin fisuras.	X			
3.4	Bolsas de colores correctos según tipo de residuo (Res. 2184 de 2019).	X			
3.5	Separación adecuada de residuos: ordinarios, reciclables, peligrosos, infecciosos.	X			
3.6	Centro de acopio limpio, ventilado y con control de plagas.	X			
3.7	Bitácora de recolección y disposición final actualizada.	X			
4.CONTROL DE PLAGAS					
4.1	No se evidencia presencia de plagas (roedores, insectos).	X			
4.2	Contenedores de alimentos y residuos están cerrados y en buen estado.	X			
4.3	Existen barreras físicas para evitar ingreso de plagas (rejillas, sellos, mallas).	X			
4.4	Programa de control de plagas vigente y documentado.	X			
4.5	Se realizan fumigaciones, desratizaciones u otras acciones con frecuencia establecida.	X			
4.6	Productos utilizados cuentan con registro sanitario y fichas de seguridad.	X			
4.7	Registros y reportes de control de plagas disponibles para consulta.	X			

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Carlos Andres Villota

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR DEL PUNTO

servinariño	INSPECCIÓN GESTIÓN AMBIENTAL			
	CODIGO: FSGA - 09	**VERSION:** 02	**ACTUALIZACIÓN:** 28 de Junio de 2025	**VIGENCIA:** 28 de Junio de 2027

FECHA: 23 de octubre de 2025 **LUGAR: Cafeteria SENA Comercio**

RESPONSABLE: Roberto Delgado R. **CARGO: Director SGI**

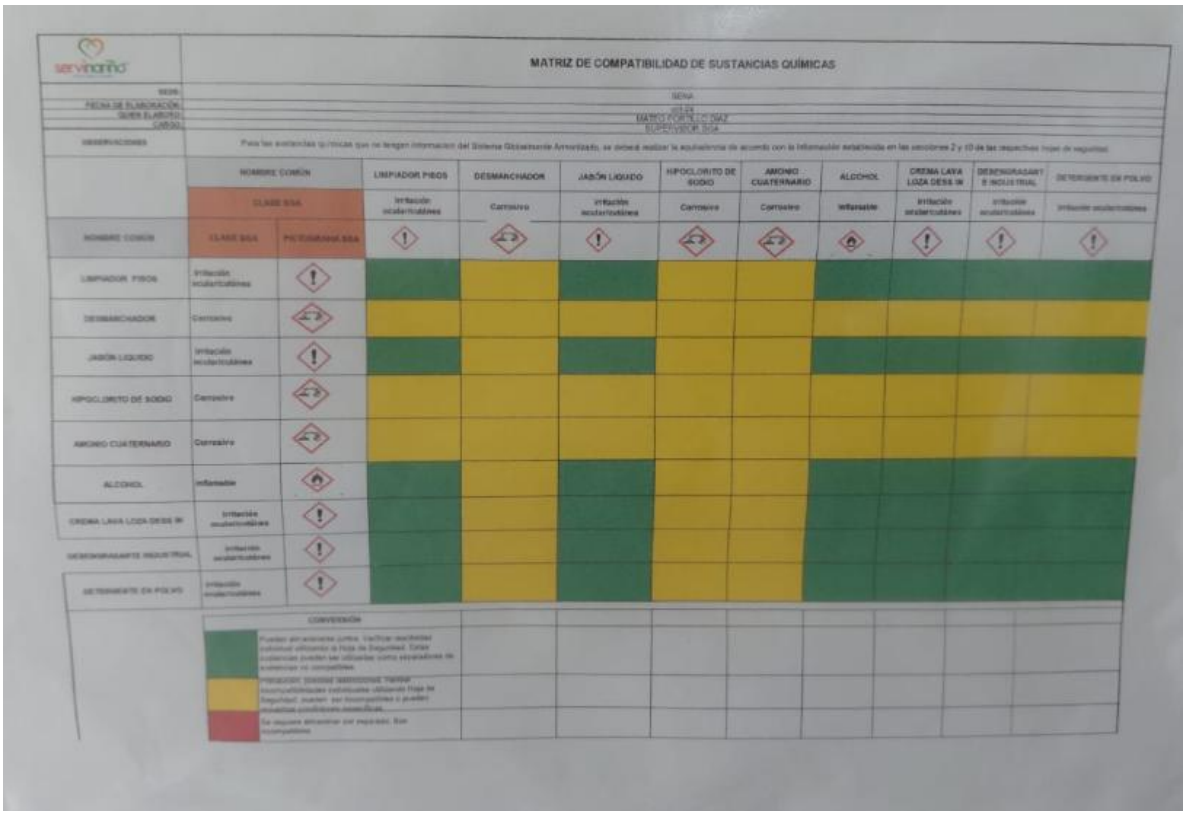
	CONDICIÓN / CRITERIO A INSPECCIONAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N.A	
1.ABASTECIMIENTO DE AGUA					
1.1	El suministro de agua es constante y sin interrupciones.	X			
1.2	No se evidencian fugas, filtraciones o golpes en la red hidráulica (tubería visible).	X			
1.3	Tanques de almacenamiento con estructura externa en buen estado (sin grietas, óxido o deformación).	X			
1.4	Tanques limpios, cerrados y sin evidencia de fugas o contaminación.	X			
1.5	Las tapas de tanques están ajustadas, limpias y en buen estado.	X			
1.6	Grifos y válvulas en lavamanos o lavaderos sin fugas o goteos.	X			
1.7	Medidor de agua en funcionamiento y sin alteraciones visibles.	X			
2.SISTEMA ELÉCTRICO					
2.1	Cableado eléctrico sin empalmes expuestos, sujeción adecuada y sin deterioro.	X			
2.2	Interruptores y tomacorrientes funcionales y en buen estado.	X			
2.3	Canalizaciones cerradas, limpias y sin obstrucciones.	X			
2.4	Tablero general en condiciones seguras y señalizado.	X			
2.5	Circuitos debidamente identificados y rotulados.	X			
2.6	Medidor de energía en funcionamiento y acceso seguro.	X			
2.7	Señalización de alto voltaje y salidas de emergencia visible y reglamentaria.	X			
2.8	Luminarias operativas, con cubiertas íntegras.	X			
3.RESIDUOS SÓLIDOS					
3.1	Puntos de recolección bien ubicados, accesibles y señalizados.	X			
3.2	Canecas en cantidad suficiente según volumen de residuos.	X			
3.3	Canecas en buen estado: limpias, con tapa, pedal funcional y sin fisuras.	X			
3.4	Bolsas de colores correctos según tipo de residuo (Res. 2184 de 2019).	X			
3.5	Separación adecuada de residuos: ordinarios, reciclables, peligrosos, infecciosos.	X			
3.6	Centro de acopio limpio, ventilado y con control de plagas.	X			
3.7	Bitácora de recolección y disposición final actualizada.	X			
4.CONTROL DE PLAGAS					
4.1	No se evidencia presencia de plagas (roedores, insectos).	X			
4.2	Contenedores de alimentos y residuos están cerrados y en buen estado.	X			
4.3	Existen barreras físicas para evitar ingreso de plagas (rejillas, sellos, mallas).	X			
4.4	Programa de control de plagas vigente y documentado.	X			
4.5	Se realizan fumigaciones, desratizaciones u otras acciones con frecuencia establecida.	X			
4.6	Productos utilizados cuentan con registro sanitario y fichas de seguridad.	X			
4.7	Registros y reportes de control de plagas disponibles para consulta.	X			

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Carlos Andres Villota

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR DEL PUNTO

MATRIZ DE SUSTANCIAS QUIMICAS



MATRIZ DE COMPATIBILIDAD DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

NOMBRE COMÚN	CLASE SGA	LIMPIADOR PISOS	DESMANCHADOR	JABÓN LIQUIDO	HIPOCLORITO DE SODIO	AMONIO CUATERNARIO	ALCOHOL	CREMA LAVA LOZA DESS IN	DESENGRASANTE INDUSTRIAL	DETERGENTE EN POLVO
LIMPIADOR PISOS	Irritación ocular/cutánea									
DESMANCHADOR	Corrosivo									
JABÓN LIQUIDO	Irritación ocular/cutánea									
HIPOCLORITO DE SODIO	Corrosivo									
AMONIO CUATERNARIO	Corrosivo									
ALCOHOL	Inflamable									
CREMA LAVA LOZA DESS IN	Irritación ocular/cutánea									
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	Irritación ocular/cutánea									
DETERGENTE EN POLVO	Irritación ocular/cutánea									

PROPUESTA DE MENUS PARA SUMINISTRO DE DESAYUNOSSENASERVINARIÑO

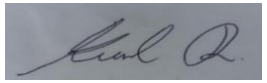
	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES
	MENU 1	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**
BEBIDA	COLADA DE MAIZENA SABOR VAINILLA	AGUA PANELA CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	AREPA CON JAMON Y QUESO	HUEVOS FRITOS (2 UNDS)	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON
CEREAL	PORCION DE ARROZ		PAN DE COCO	PORCION DE ARROZ	WAFLE (3 TRIANGULOS)
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	QUESO	QUESO	CALADO DE FRUTOS ROJOS (MORA Y FRESA)
DULCE	MERMELADA		MERMELADA	FRUTA ENTERA	

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	MENU 6	**MENU 7**	**MENU 8**	**MENU 9**	**MENU 10**
BEBIDA	AGUA PANELA CON LECHE	COLADA DE FRESA	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE	AGUA PANELA CON LECHE
PROTEINA	HUEVO CON TOMATE	HUEVOS CON MAIZITOS	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS FRITOS
CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	PAN MANTEQUILLA		PAN DE CUAJADA	PAN CROASSANT
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA PICADA	QUESO	FRUTA PICADA CON LECHE CONDENSADA
DULCE	MERMELADA		MERMELADA	MERMELADA	

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES (08/04/25)	JUEVES
	MENU 11	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**
BEBIDA	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE	AGUA PANELA EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	YOGURT
PROTEINA	HUEVO CON SALCHICHA	HUEVOS REVUELTOS	AREPA CON JAMON Y QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON	GRANOLA
CEREAL	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PORCION DE ARROZ		WAFLE (3 TRIANGULOS)	
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	QUESO EN PORCION	FRUTA PICADA	CALADO DE FRUTOS ROJOS (MORA Y FRESA)	HUEVO COCINADO
DULCE	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA		FRUTA PICADA

	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
	MENU 16	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**
BEBIDA	COLADA DE AREQUIPE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE	AGUA PANELA EN LECHE	COLADA DE MAIZENA SABOR BANANO
PROTEINA	HUEVO REVUELTO	HUEVO FRITO (2 UNIDADES)	HUEVO REVUELTO	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ		PAN CUAJADA
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	QUESO	QUESO	FRUTA PICADA CON LECHE CONDENSADA	QUESO
DULCE	FRUTA ENTERA	MERMELADA	MERMELADA		MERMELADA

	MIÉRCOLES
	MENU 21
BEBIDA	CHOCOLATE
PROTEINA	HUEVO COCINADO
CEREAL	PAMBAZO
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO
DULCE	MERMELADA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

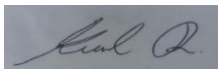
servinariño

MENU SENA -SEMANA 1

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
1	2	3	4	5	6
SOPA DE CEREALES	SANCOCHO	SOPA DE MAIZ	SOPA DE LOCRO MAS BANANO	SOPA DE MOTE MAS MEDIO BANANO	SOPA DE QUINUA
ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO
CARNE MOLIDA, CHORIZO, CHICHARRON Y HUEVO FRITO	CARNE DE CERDO EN SALSA MIEL MOSTAZA	POLLO ASADO	CHULETA DE POLLO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE CERDO EN CUADROS SALTEADA CON AJONJOLI Y TERIYAKI
REPOLLO MORADO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA DE AGUACATE	VERDURAS MIXTAS: COLIFLOR,HABICHUELAS, ZUQUINI AMARILLO Y PIMENTON Y ZANAHORIA EN BASTONES CON MAYONESA	ENS. DULCE ZANAHORIA, LECHUGA, BASTONES DE MANZANA, PAPAYA, MANGO Y SALSA DULCE DE MANGO	TOMATE EN RODAJAS	ENS. REPOLLO MORADO, LECHUGA, Y TOMATE EN CASCOS PEQUEÑOS , MAIZ AMARILLO CON ADERESO DE VINAGRE DE MANZANA, MIEL, LIMON Y PIMIENTA.	ENSALADA DULCE DE LECHUGA, PAPAYA EN CUADROS, UVAS PASAS, PIÑA CALADA ZANAHORIA RALLADA, CON VINAGRETA DE MANGO
TAJADAS DE MADURO	PAPA DORADA EN CASCOS	MADURO FRITO	ENSALADA RUSA Y MAYONESA	YUCA AL VAPOR	PAPA EN SALSA DE MANI
FRIJOL ROJO	LENTEJA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS		FRIJOL ROJO GUISADO CON SALCHICHA	ARVEJA GUISADA
JUGO DE TOMATE	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA
JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA
FLAN DE VAINILLA	POSTRE DE GELATINA	POSTRE DE FRESA	FLAN DE LECHE	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	POSTRE CARNAVAL DE GELATINA

CENA CONVIVENCIA

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
1	2	3	4	5	6
FRUTA CON GRANOLA Y YOGURTH	FRUTA VARIADA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA MIXTA CON YOGURT	FRUTA ENTERA	FRUTA MIXTA LECHE CONDENSADA	FRUTA MIXTA CON QUESO RALLADA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	HAMBURGUESA DE CARNE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FILETE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES GUISADA	GOULASCH	PAPA A LA FRANCESA	POLLO DESMECHADO EN SALSA BBQ	CHULETA DE CERDO
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y FRESAS	ZANAHORIA CON ALVERJA GUISADA	REMOLACHA CON ZANAHORIA Y MAYONESA		ARVEJAS CON TOMATE Y LIMON	ENSALADA DE TOMATE CON LECHUGA SAL Y LIMON
PAPA EN CUADROS CON MAYONESA	PAPA AMARILLA FRITA	PAPA DORADA		PAPA EN CUADROS CON SALSA ROSADA	LAPINGACHOS
AROMATICA DE FRUTAS ROJAS	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MORA	AGUA H2O	COLADA MAIZENA DE VAINILLA	AROMATICA DE PIÑA, MANGO Y MENTA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

MIÉRCOLES
7
SOPA DE GUINEO
ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA
POLLO BROSTER
ENS. REPOLLO ESCALDADO, ZANAHORIA, MANGO, UVAS PASAS Y COCO EN SALSA CHANTILLI
PAPA CHORREADA
LENTEJA GUISADA
JUGO DE MORA
JUGO DE GUAYABA
POSTRE DE PIÑA CALADA

MIÉRCOLES
7
FRUTA MIXTA CON MIEL Y JUGO DE NARANJA
ARROZ CON BLANCO
FILETE DE CERDO EN SALSA BBQ
ENS. HABICHUELA CON TOMATE, CEBOLLA, MAICITOS Y MAYONESA
PLATANO MELADO CON QUESO
JUGO DE MANGO

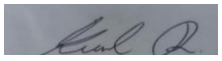
servinariño

MENU SENA -SEMANA 2

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
8	9	10	11	12	13	14	15
SOPA DE TRIGO	AJIACO CON AGUACATE	CREMA DE VEGETALES CON BANANO	SOPA FULL DE POLLO	SOPA DE PASTA	SOPA DE PLATANO FRITO CON AGUACATE	SOPA DE VERDURAS CON BANANO	SOPA DE MOTE
ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ ITALIANO CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ BLANCO CON MIX DE VEDURAS	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TRUCHA APANADA	POLLO AL HORNO	CARNE DE CERDO EN SALSA MIEL MOSTAZA	CARNE EN GOULASCH	FILETE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	CHURRASQUITO DE POLLO EN SALSA BBQ	CHULETA DE CERDO	PICADA MIXTA
ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y ZANAHORIA Y LIMON	PEPINO ,LECHUGA Y TOMAATE CON VINAGRETA MIEL MOSTAZA	ENS. LECHUGA, TOMATE , ZANAHORIA, CUBOS DE AGUACATE,PEREJIL Y APIOVINAGRETA EN AGUACATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, RABANOS, QUESO Y FRESAS CON VINAGRE DE MANZANA	ENS.LECHUGA, ESPINACA RUSTICO, MAICITOS, TOMATE EN CUADRO, QUESO CON ADERESO DE ACEITE, PIMIENTA, VIANGRE DE MANZANA, MIEL DE AVEJA Y LIMON	ENS. DE LECHUGA,ZANAHORIA PASAS, PIÑA CALADA, COCO, CREMA BATIDA DULCE	ENS. TOMATE, PEPINO EN CASCOS Y CEBOLLA EN JULIANAS SIN PEREJIL Y SALSA DE AGUACATE	BROCOLI, COLIFLOR, ZUQIUINI, HABICHUELAS, ZANAHORIA Y PIMENTON EN BASTONES, MAYONESA
PATACON	EMPANADITA	PASTA FRIA CON MAIZITO Y ALVERJAS EN SALSA DE MAIZ DULCE	PAPAS CRIOLLA AMARILLA FRITA	PLATANO MADURO CON MIEL Y PEDAZO DE QUESO	PAPA EN CASCOS CON SALSA DE MANI	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA Y	TUBITOS DE PASTA EN SALSA BLANCA
ALVERJA SECA GUISADA	LENTEJAS GUISADA		GARBANZO GUISADO CON CHORIZO	BLANQUILLO GUISADO	ARVEJA GUISADA	FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJA GUISADA CRIOLLA CON CUADRITOS DE PAPA
JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE
JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA
FLAN DE CARAMELO	POSTRE DE GELATINA	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	MIX DE MORA	POSTRE DE LIMON	ARROZ CON LECHE	POSTRE DE CHOCOLATE	BOCADILLO

CENA CONVIVENCIA

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
8	9	10	11	12	13	14	15
FRUTA PICADA CON MERMELADA DE MORA	FRUTA EN CUADROS CON GRANOLA Y YOGURTH	FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA ENTERA	FRUTA MIXTA CON YOGURT	FRUTA MIXTA CON LECHE CONDENSADA	COLADA DE AVENA CON PASAS	FRUTA MIXTA CON GRANOLA Y YOGURT
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	CUARTO DE POLLO ASADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CARNE DE RES GUISADA A LA NAPOLITANA	ALBONDIGAS AL HORNO EN SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA	CARNE DESMECHADA SALTEADA	PAPA SALADA	FRICASE EN TIRAS DE CERDO	FILETE DE CERDO A LA PLANCHA	POLLO EN PRESA EN SALSA BBQ	CARNE DESMECHADA SALTEADA
ENS. DE LECHUGA, MANGO, PIMENTON Y CEBOLLA CON VINAGRE	ENS. FRIA DE ACELGA, FRESAS, MANGO, RABANO VINAGRETA LIMON MIEL SAL Y PIMIENTA Y AJONJOLI	ZANAHORIA CON ALVERJAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA	ENS. ESPINACA, PEPINO, FRESAS Y AGUACATE CON LIMON	MIX DE VERDURAS CON MAYONESAS Y JAMON	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO
PAPA EN CASCOS AL HORNO	CRIOLLA FRITA	ABORRAJADOS DE MADURO	AJI DE MANI	ENS. REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	CRIOLLA FRITA	PAPA EN CASCOS EN SALSA CRIOLLA	ABORRAJADO CON GUAYABA Y QUESO
COLADA DE AREQUIPE	AGUA DE PANELA OCN LECHE	REFRESCO DE FRESA	AGUA H20	JUGO DE GUAYABA	AGUA DE PANELA CON LECHE	SALPICON	AROMATICA DE FRUTAS MIXTAS



KAROL D. RUBIANO MORA

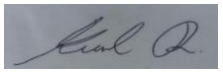
servinariño

MENU SENA -SEMANA 3

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
16	17	18	19	20	21
SOPA AJIACO CON AGUACATE	CREMA DE AHUYAMA+ PAPA FOSFORITO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE ARROCILLO Y BANANO	POLIADA DE MAZORCA	SOPA DE MAIZ
ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURO EN CUADROS
FRICASE DE POLLO EN CUADROS CON JAMON Y CHAMPIÑONES (VERSATIE Y PESTO)	FILETE DE PESCADO AL AJILLO	POLLO AL HORNO EN SALSA BBQ	CARNE CERDO A EN SALSA DE FRUTAS	CHULETA DE CERDO CON TAJADA DE LIMON	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA
ENS. LECHUGA, TOMATE, ESPINACA, UVAS PASAS , MANI, ZANAHORIA RALLADA, COCO DULCE, VINAGRETA DE MANGO	ENS, TOMATE, LECHUGA, PEPINO, APIO Y RABANO EN SALSA RANCH	RODAJA DE TOMATE	ENS, LECHUGA, TOMATE CEBOLLA, PEPINO, AGUACATE Y LIMON CON PEREJIL	ENSALADA PASTA FRIA	ENS VERDE (LECHUGA, PEPIN0 EN JULIANAS, ZANAHORIA EN JULIANAS, VINAGRETA DE MIL MOSTAZA Y SAL.)
PAPA PURE A LA CREMA	PATACON	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA ALVERJA Y ZANAHORIA Y SALCHICHA EN CAMA HOJA DE LECHUGA	PURE DE PAPA AMARILLA	PAPA FRANCESA	PAPA DORADA
GARBANZO CON CHORIZO	BLANQUILLO GUISADO CON CHORIZO		ARVEJAS GUISADAS		ULLOCO CON MANI
JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO PIÑA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE LULO
JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA
POSTRE DE AREQUIPE	FLAN DE COCO	MERMELADA DE PIÑA	ESPONJADO DE FRESA	MOSSE DE FRUTAS	POSTRE DE 3 LECHES

CENA CONVIVENCIA

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
16	17	18	19	20	21
FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA MIX CON QUESO RALLADO Y CREMA DE LECHE		FRUTA MIXTA CON MIEL Y NARANJA	FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA CON MIEL Y NARANJA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PICADA (PAPA AMARILLA FRITA, AREPA, CARNE DE RES, POLLO Y CERDO Y PLATANO MADURI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HAMBURGUESA DE RES	GULASH EN SALSA DE CHAMPIÑONES		BISTECK NAPOLITANO	ROLLO DE POLLO CON VERDURAS Y HUEVO Y SALSA DULCE	POLLO AL HORNO EN SALSA DE LIMON Y PIMIENTA
REMOLACHA CON ZANAHORIA Y MAYONESA	ALVERJA Y ZANAHORIA, SALCHICHA CON MAYONESA	AGUA H20	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESAS Y ZANAHORIA Y MANZANA	TOMATE EN CUADROS CON PEPINO Y LIMON
YUCA AL VAPOR EN SALSA DE PIMENTON	PURE DE PAPA	SOBRE DE SALSA	PASTEL DE YUCA FRITO	PAPA EN CUADROS CON ALVERJA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ESPAGUETTY EN SALSA CRIOLLA
COLADA DE FRESA	JUGO DE MANGO		AGUA DE PANELA CON MARACUYA Y CANELA	AVENA CON CANELA	CANELAZO DE MORA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531