PARA: DIANA LIS MORENO ORTEGA – COORDINADORA ADMINISTRATIVA COMPLEJO NORTE
DE: MARÍA ELICENIA QUINTERO CARDONA, ORDENADORA DEL GASTO

ASUNTO: Contrato No. **CO1.PCCNTR.7904891**, No. Factura **LN 215,** Valor total **($72.494.800,00)** objeto del contrato **5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz**

Como ordenadora del Gasto **Autorizo el registro presupuestal del gasto, el registro de la obligación y el pago**:

NOMBRE DE LA PERSONA JURIDICA O NATURAL: LINEAS 357
CEDULA O NIT: 901200791
TIPO DE DOCUMENTO CONTRACTUAL Factura No. LN 215

CONCEPTO DEL PAGO: Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz.

Valor antes de IVA	**$ 60.920.000,00**
Valor del IVA	**$ 11.574.800,00**
Valor Total Notas Crédito	**$ 0**
Valor total Notas Debito	**$ 0**
Valor total Pago	**$ 72.494.800,00**

El pago debe realizarse teniendo en cuenta los datos en la siguiente tabla:

TABLA No. 1 Registro Presupuestal número: 123625 de 2025

Dependencia	Posición del Gasto	Fuente	Recurso	Situación	PAC
920342	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS – SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL – FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	PROPIOS	20	CSF	$68.000.000,00

Dependencia	Posición del Gasto	Fuente	Recurso	Situación	PAC
920318	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS – SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL – FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	PROPIOS	26	CSF	$4.494.800,00
Total					$72.494.800,00

Nota 1: La información para el diligenciamiento de la tabla anterior la encuentra en el Registro Presupuestal de Compromiso.

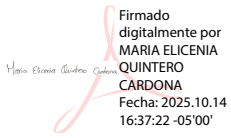
USO PRESUPUESTAL a aplicar _A-02-02-02-009-006-02 – SERVICIOS DE PROMOCIÓN Y PRESENTACIÓN DE ARTES ESCÉNICAS, EVENTOS CULTURALES Y DE ENTRETENIMIENTO EN VIVO.

El giro de los recursos debe realizarse a la cuenta AHORROS No. 58097485923 de BANCOLOMBIA a nombre de LINEAS 357 con NIT 901200791

Nota 2: Los documentos a anexar pueden ser consultados en el GRF-F-088 Formato Lista de Chequeo Documentos Requeridos para el registro de la obligación.

APROBACIÓN DE FACTURAS
REGISTRO PRESUPUESTAL
ANEXO AL CONTRATO
FACTURA DE VENTA ELECTRÓNICA
REPRESENTACIÓN GRÁFICA DIAN
RESOLUCIÓN DE LA NUMERACIÓN DE LA FACTURA (DIAN)
INFORME DE SUPERVISIÓN
DESIGNACIÓN DE SUPERVISIÓN
ACTA DE SATISFACCIÓN
CERTIFICADO BANCARIO
CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES
DOCUMENTOS DEL REVISOR FISCAL
PLANILLA DE PILA O SEGURIDAD SOCIAL
CÉDULA REPRESENTANTE LEGAL
ACTA DE INICIO
CONTROL DE SALDOS

RUT
CÁMARA DE COMERCIO
Atentamente,

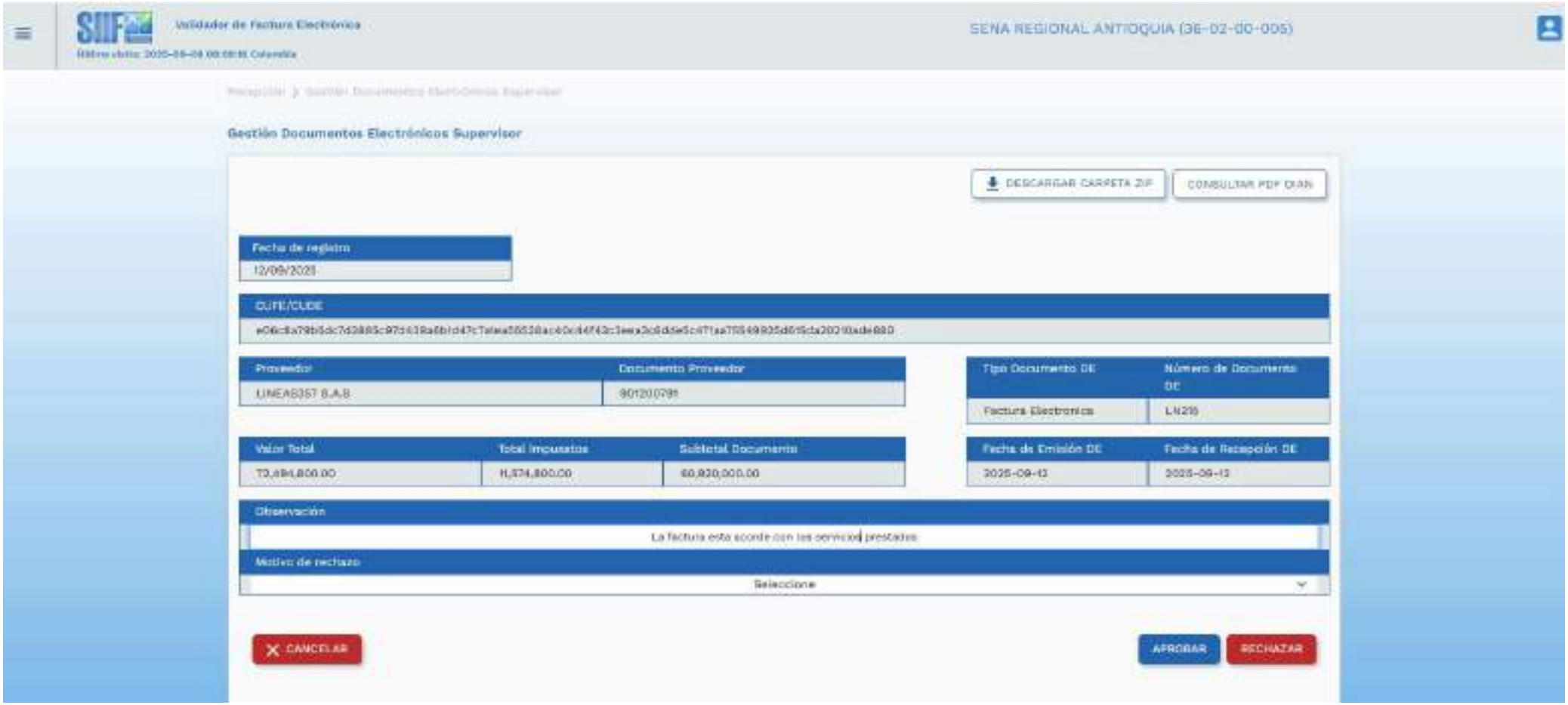


MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA
Subdirectora (E)
Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción

Elaboró: Juan Pablo Castrillón Ruiz – apoyo contratación BYS CDHC

Revisó: Gustavo Adolfo Gil Perez. Presupuesto

APROBACIÓN DE FACTURAS


Validador de Factura Electrónica
SENA REGIONAL ANTIOQUIA (36-02-00-005)
Gestión Documentos Electrónicos Supervisor
DESCARGAR CARPETA ZIP
CONSULTAR PDF DIAN
Fecha de registro
12/09/2025
CUFE/CUDE
Proveedor
Documento Proveedor
LINEASIST S.A.S
Tipo Documento DE
Número de Documento DE
Factura Electronica
LN215
Valor Total
Total Impuestos
Subtotal Documento
Fecha de Emisión DE
Fecha de Recepción DE
2025-09-12
2025-09-13
Observación
La factura esta acorde con los servicios prestados
Motivo de rechazo
Seleccione
CANCELAR
APROBAR
RECHAZAR

REGISTRO PRESUPUESTAL

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHgagil	GUSTAVO ADOLFO GIL PEREZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-005-920310	CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema:	27/05/2025 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 9925 de fecha 2025-03-06. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	123625	**Fecha Registro:**	2025-05-27	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-005-920310 CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	100.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	100.000.000,00	**Saldo x Obligar:**	100.000.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: NIT	901200791	**Razón Social:**	LINEAS357 S.A.S	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	58097485923	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	21627437	**Nombre:**	MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION - ANTIOQUIA

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	No	**Num. Solicitud de Comisión:**		**Número:**	CO1.PCCNTR.7904891	**Tipo:**	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	**Fecha:**	2025-05-27

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
920342 CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA -BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Propios	20	CSF		68.000.000,00	0,00		
					Total:	68.000.000,00	0,00	68.000.000,00	68.000.000,00

920318 CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA -FIC	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Propios	26	CSF	**FECHA OPERACIÓN**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACIÓN**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X OBLIGAR**
						32.000.000,00	0,00		
					Total:	32.000.000,00	0,00	32.000.000,00	32.000.000,00

Objeto:	BIENESTAR APRENDICES: 5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-005-920310	CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-10-30	32.000.000,00	32.000.000,00	NINGUNO
36-02-00-005-920310	CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-11-30	68.000.000,00	68.000.000,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

ANEXO AL CONTRATO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA Y/O CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO

Medellín.

Señor
SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Representante Legal
LINEAS 357 SAS
901.200.791-4
Lineas357@outlook.es
Medellín

Asunto: Aceptación de oferta
Referencia: Proceso de selección de mínima cuantía nro. MC-ANT-CDHC-05-9203-065-2025

Cordial saludo, señor(a).

De conformidad con lo previsto en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, me permito comunicarle la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por usted, teniendo en cuenta lo establecido en los Estudios previos, la Invitación pública y las condiciones de la oferta presentada y cuyo objeto es "5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz".

En ese sentido, es importante aclarar que los referidos documentos, junto con el clausulado que se adjunta a esta comunicación conforman el contrato.

Sin otro particular,

MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA
Subdirectora (E) Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ANEXO AL CONTRATO / ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7904891 DE 2025
SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y LINEAS357 S.A.S

CONSIDERACIONES

Las condiciones contractuales del contrato corresponderán a la información que se registre del mismo en la plataforma transaccional SECOP II y comprenderá los documentos que para todos los efectos hacen parte integral del este y, en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales, como lo son y los documentos antecedentes del contrato, las actas y acuerdos suscritos por las partes durante la ejecución del Contrato, entre otros, a saber: a) El estudio previo, pliego electrónico y todos sus anexos, adendas y los demás documentos previos expedidos por el SENA en desarrollo del proceso. b) La propuesta del contratista y los documentos adjuntos presentados con la misma. c) Las instrucciones escritas al contratista para la ejecución de los trabajos. d) Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

En ese sentido, el contrato electrónico del SECOP II está compuesto por el formulario, los anexos publicados, los mensajes de datos que la Entidad envía al proveedor y los mensajes de datos de respuesta y aceptación por parte del mismo, los cuales son validados mediante la firma electrónica y el sello de tiempo que provee la plataforma. El contrato electrónico tiene plena validez y fuerza obligatoria, de conformidad con lo preceptuado en la Ley 527 de 1999 y demás normativa aplicable.

Con base en lo anteriormente expuesto, el presente documento se constituye como un Anexo al contrato electrónico de la plataforma SECOP II, con el objetivo de regular las condiciones y cláusulas contractuales adicionales que no se encuentran disponibles en el formulario de la plataforma.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

				VALORES PROPUESTA		
Ítem	**DESCRIPCIÓN**	**Unidad**	**Cant. Inicial**	**PRECIO**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	GUÍA PARA CAMINATAS ECOLÓGICAS CON RASTRILLO: Dirigido por persona con experiencia mínima de cinco años en el oficio, debe realizar actividad de calentamiento previo y charla se	UN	1	**$ 500.000**	**19%**	$ 595.000

	seguridad a los asistentes. Para aprobación previa de la supervisión del contrato debe entregar documento que contenga descripción de recorrido, nivel de complejidad y recomendaciones para los asistentes. La supervisión del contrato debe aprobar previamente el documento. El contratista asume el transporte y alimentación de la guianza y el rastrillo						
2	SERVICIO DE SONIDO de 10000 wts con operario de sonido, procesos, monitores, música y reproducción de musical, consola digital de mínimo 24 canales, 2 micrófonos inalámbricos, 4 micrófonos de cable y 4 cajas directas. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1	**$ 800.000**	**19%**	$	952.000
3	TARIMA 6x6 metros con carpa, a un metro de altura, con estructura en hierro o aluminio y piso en madera lisa con faldón negro. Con escalera de acceso. Incluye transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1	**$ 600.000**	**19%**	$	714.000
4	CARPA 6x6 metros con lona blanca totalmente, con estructura de hierro. Con transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1	**$ 430.000**	**19%**	$	511.700
5	LUCES LED: Set de iluminación, 4 luces de foco graduables según ubicación de presentador e invitados, luces móviles multicolores, 1 dmx dos reflectores metal hygh lyght de 1000 vatios. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	UN	1	**$ 300.000**	**19%**	$	357.000
6	STAND PARA FOTOGRAFÍA DIGITAL POR HORA: Servicio de fotografía en cabina cerrada, cámara digital, iluminación profesional, backing impresora, cables y acometidas eléctricas necesarias con sus acoples y extensiones de luz. Persona que tome las fotos y maneje la impresora. Las fotografías deben ser instantáneas para que los aprendices se las lleven en el momento de la toma. Las fotos se entregan sin empaque. Impresión en papel fotográfico tipo tirilla de 5 cm de ancho por 15 cm de largo y con plantilla personalizada según elección de la supervisión del contrato. Tres (3) fotografías por tirilla. El stand debe tener disponibilidad de accesorios (sombreros, lentes, pelucas, diademas).	UN	1	**$ 500.000**	**19%**	$	595.000
7	ANIMADOR PRESENTADOR POR JORNADA: Debe presentar la agenda del evento y animar al público. Debe tener dos (2) años de experiencia comprobada Tiempo: Por la franja horaria del evento a realizar	UN	1	**$ 250.000**	**19%**	$	297.500
8	ALQUILER DE TOLDOS POR DÍA: Dimensiones de 150 cm de frente X 80cm aproximadamente y con altura total de 2.15 mts. aproximadamente, con faldón y carpa impermeable de varios colores (incluye transporte, armada y desmonte).	UN	1	**$ 210.000**	**19%**	$	249.900
9	MAQUINA DISPENSADORA DE CRISPETAS POR HORA: Alquiler de máquina para dispensar paquetes de crispetas de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y bolsa de entrega.	UN	1	**$ 400.000**	**19%**	$	476.000

10	MAQUINA DISPENSADORA DE ALGODÓN DE AZÚCAR POR HORA: Alquiler de máquina para dispensar paquetes de algodón de azúcar de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y palito de entrega.	UN	1	**$ 400.000**	**19%**	$	476.000
11	SILLAS PLASTICAS SIN BRAZOS: Color blanco en perfectas condiciones. Dimensiones: 46.5 * 87.5 * 52.5 Incluye transporte y ubicación en el lugar designado por la supervisión del contrato	UN	1	**$ 3.000**	**19%**	$	3.570
12	CLASES DE PINTURA ACRÍLICA Y OLEO POR DOS (2) HORAS: La clase incluye: Profesional en artes, con experiencia certificada de cinco (5) años como profesor, instructor o tallerista de artes, para dictar clase a 25 aprendices. Las clases son prácticas y contienen elementos teóricos como: uso adecuado de los materiales, colores primarios y secundarios, colores fríos y cálidos, colores complementarios, mezcla de colores, tipos de pincelada, luces y sombras, perspectiva, sensación de movimiento, efecto final. El contratista debe entregar a la supervisión del contrato documento escrito tres (3) días calendario antes del inicio de las clases, con la descripción de la clase en el que se especifique el objetivo y las temáticas a desarrollar El profesor de pintura debe traer para las clases los elementos para entregar a los aprendices durante el desarrollo de las clases, los cuales se le retornaran al profesor una vez finalicen estas. Este material de uso de los participantes es: •Pinceles sintéticos delineadores •Pinceles sintéticos planos de cerda suave •Paletas mezcladoras de colores Demás elementos que se necesiten para impartir las clases, de tal manera que cada aprendiz pueda recibir la clase contando con los elementos requeridos.	UN	1	**$ 500.000**	**19%**	$	595.000
13	CONVIVENCIA: 1. FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO (según indicación del supervisor del contrato) el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos, así: Mínimo una cancha fútbol o microfútbol o vóleibol o baloncesto, dicha cancha debe estar encerrada con maya alrededor y en la parte superior para evitar accidentes o daño de los espacios propios de la finca, dicha cancha debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes. Además, debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas	UN	1	**$ 190.000**	**19%**	$	226.100

	fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridad. El contratista debe entregar para la aprobación del Centro de Formación el Plan de Prevención y Atención de Emergencias de la finca o parque recreativo. En la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. • Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz. 2. ALIMENTACIÓN La convivencia incluye dos (2) refrigerios con las siguientes opciones: Refrigerio tipo 1: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml).+ Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. Refrigerio tipo 2: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Porción de lasaña pollo, carne o mixta de 500 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. Refrigerio tipo 3: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.					

	Refrigerio tipo 4: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega.				
		TOTAL	TOTAL	$	6.048.770

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

PARA LA OPERACIÓN LOGISTICA

a) Cada vez que el Área de Bienestar al Aprendiz demande un servicio logístico, éste (el operador) deberá presentar las diferentes opciones que hay, para que el supervisor del contrato determine el más apropiado, de acuerdo con el lineamiento previamente establecido.
b) El operador logístico debe contar con un portafolio de servicios amplio, que le permita dar respuesta variada, eficiente y efectiva, según las necesidades de la conmemoración o la actividad.
c) El contratista deberá disponer del personal idóneo y la logística necesaria para llevar a cabo la debida prestación del servicio.
d) Los precios presentados en la oferta deberán incluir todos los impuestos, gastos y los costos derivados de la prestación del servicio, los cuales corren por cuenta del contratista.
e) Los valores ofertados deben incluir el transporte y manutención de personal del operador logístico, al igual que el acarreo de los equipos y elementos al sitio de la conmemoración o actividad. Además, deben asumir montaje previo y desmonte de estos cuando se requiera, es decir que todas las actividades incluyen transporte, montaje y desmonte.
f) El Contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como a los propios del SENA, del ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.
g) Presentar informe de actividades al supervisor del contrato como soporte de la factura para pago presentada por el Operador Logístico, de tal manera que se evidencien las acciones realizadas y el impacto de estas.
h) El objeto social del operador logístico debe ser coherente con el objeto de que se contratará conforme certificado expedido por la Cámara de Comercio. Además, debe acreditar con las certificaciones respectivas, expedidas por los contratantes, la celebración, ejecución terminación de mínimo dos (2) contratos, cuyo objeto sea la prestación de servicios logísticos para realización de eventos tales como: seminarios, encuentros y foros, cuyo presupuesto sea igual o superior al valor que se pretende contratar y que las certificaciones correspondan a los últimos cinco años.
i) Los eventos realizados por el operador logístico deben garantizar la calidad de los proveedores.
j) El operador logístico deberá tener capacidad económica para responder oportunamente a los proveedores; el incumplimiento frente a los proveedores será una falta grave la cual puede generar suspensión del contrato.
k) Una vez generado el servicio logístico, y todo lo que se derive de dicho servicio, será facturado tal cual como quedará en el contrato los tres primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio.

l) El contratista deberá asignar un (1) coordinador responsable de la realización, seguimiento y evaluación de las actividades, además de la articulación institucional que se encuentre en la ciudad de Medellín y que esté atento a las necesidades y se presente al Centro de Formación para reuniones en las que pueda ser requerido, además para el montaje y ejecución de los eventos.

m) La supervisión del contrato analizará hoja de vida y/o personal propuesto por el contratista, de tal manera que se hagan las acciones que se considere pertinente en este sentido, resultado de lo anterior puede exigir al contratista, el reemplazo de la persona propuesta, sin que este adquiera el derecho de elevar reclamos por esta causa.

PARA LAS CONVIVENCIAS

n) Para las salidas a convivencias se tiene en cuenta el cobro de manera individual (por aprendiz).

o) Se requiere ambiente campestre, que tenga espacio recreativo y formativo (finca o parque recreativo en el municipio que se le indique al contratista).

p) Se requiere de zona de alimentación para instalar unos 40 aprendices, dotado de mesas y sillas.

q) Espacios deportivos y recreativos (cancha fútbol o microfútbol o vóleibol o baloncesto, balones, mesas de ping pong y mesas para jugar ajedrez y demás juegos de mesa, con la respectiva dotación y elementos.

ñ) Zonas verdes.

r) Zonas húmedas (piscina amplia con capacidad para mínimo 40 personas, turco y/o sauna y/o Jacuzzi).

s) Auditorio o aula para 40 personas: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam.

t) Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes para el desarrollo de los talleres experienciales, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz.

u) Los sitios para las convivencias deberán estar cerca al centro de formación, preferiblemente área metropolitana de Medellín zona norte y que tenga fácil acceso para buses grandes.

v) Los sitios para las convivencias deberán estar dentro del área metropolitana, sin embargo, si por necesidades del servicio se requiera, previa aprobación por parte de la supervisión del contrato, podrán contratar otros sitios en el Departamento de Antioquia, siempre y cuando se cumplan con los precios ofertados.

w) La supervisión del contrato realizará visita a las instalaciones propuestas por el contratista y se verificará que cumpla con las condiciones del contrato.

x) Cada grupo de convivencia será acompañada por personal designado por el Centro para el Desarrollo para el Hábitat y la Construcción, a los cuales no se le cobra el ingreso al sitio de la convivencia, al igual que la alimentación.

y) El contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de

alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno y haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

- Exámenes de Laboratorio:
- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.

Tiempos de entrega y/o realización de las actividades:

Las fechas y horarios establecidos para las actividades y entregas serán asignados por la supervisión del contrato según las necesidades dispuestas y por el supervisor del contrato y las actividades pactadas en este.

Obligaciones específicas del contratista

1. Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
2. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas, financieras y características estipuladas en los estudios previos GCCON-F-046 V.02 correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.
3. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
4. El riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado, para la realización del evento.
5. El SENA podrá cambiar de acuerdo con sus necesidades las fechas, sitios, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichos cambios. Previamente y con 24 horas de anticipación el SENA notificará por escrito o telefónicamente los cambios mencionados.
6. El operador logístico está obligado a responder directamente ante el SENA por los bienes y los servicios en relación con el objeto del contrato.

7. El operador está obligado a controlar la realización de todas las actividades del proceso, asignando los recursos necesarios para el cumplimiento de los ¨lead – time¨ o tiempos de entrega.
8. El operador logístico está obligado a disponer para la realización de las actividades de medios de transporte y de almacenes donde depositar y manipular los bienes, requeridos en la realización del evento, bajo su responsabilidad.
9. Preparar de manera adecuada y previamente los sitios de realización de los distintos eventos conforme al cronograma de actividades, teniendo a disposición los bienes y servicios conforme la necesidad de la actividad.
10. El operador dispondrá del personal necesario para realización de cada evento, según lo solicitado en las condiciones técnicas.
11. Prestar y entregar servicios e insumos de primera calidad.
12. El contratista será responsable de cualquier daño o perjuicio que cause directamente o a través del personal a su cargo, con ocasión a las actividades de montaje y desmonte comprometiéndose a repararlo en forma inmediata.
13. Garantizar que las instalaciones donde se ejecute el contrato sean idóneas, demarcadas y cumplir con las normas de seguridad industrial para el tipo de servicio a realizar y los protocolos de bioseguridad – Covid 19.
14. Garantizar que el personal que este bajo su responsabilidad y subordinación para la ejecución del presente contrato cuente con la dotación y el equipamiento idóneo y necesario de acuerdo con la normatividad vigente en seguridad industrial y trabajo en alturas.
15. Tomar las medidas necesarias para la custodia y seguridad de sus herramientas y/o equipos de trabajo, todas las medidas de seguridad de la mano de obra que en función del objeto contratado requiera para su ejecución, en ningún caso el SENA responderá por equipos o herramientas que el contratista ingrese o utilice en el ejercicio del objeto contratado.
16. Mantener los precios presentados en la propuesta, salvo cambios de fuerza mayor, o que sea requerido el cambio de precio o variación en las especificaciones técnicas, o si fuera el caso realizar el respectivo ajuste previa justificación de obras adicionales con el fin de satisfacer las necesidades, previa solicitud y autorización por parte del SENA.
17. Mantener la calidad y características de los servicios presentados en la propuesta; en caso de cambiar algún ítem deberá aprobarse por parte del SENA el cambio actividad programada ó propuesta por el contratista, no se pueden hacer cambios unilaterales en las especificaciones.
18. Elaborar informe por cada uno de los servicios realizados y novedades con registro fotográfico, donde se evidencie cada una de las actividades ejecutadas.
19. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato se imparta por conducto del Supervisor.
20. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.

21. Velar de manera constante por calidad y cantidad de los productos ofrecidos, su presentación (envolturas y empaques) en los que serán entregados, deberán estar acordes con la normatividad de higiene y salubridad a la que dé lugar.
22. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
23. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
24. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio que presta en desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.
25. De conformidad con los artículos 52 y 56 de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la ejecución de este contrato. Por su parte, EL SENA se obliga a brindar el máximo, colaboración y apoyo al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado, así como a pagar su valor en la forma pactada.
26. Dar tratamiento y disposición adecuada a los residuos y escombros resultantes de la ejecución de las actividades propias desarrolladas en el presente proceso de contratación.
27. El contratista, por el hecho de presentar propuesta, se somete al cumplimiento estricto de las normas ambientales que aplique dentro de sus actividades para la protección de los tres recursos agua, aire y suelo.
28. El contratista asumirá bajo su responsabilidad financiera y humana todos los costos derivados para la correcta ejecución del contrato.
29. Todas las demás que por razón de la naturaleza del contrato se requieran para su efectiva ejecución.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo y obligaciones ambientales del contratista

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉNICO REQUERIDO
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental
Se priorizará la adquisición y uso de materiales y productos que sean reciclables, biodegradables o reutilizables, y que provengan de fuentes sostenibles y certificadas. Queda prohibida la compra y uso de materiales de un solo uso, plásticos no reciclables y cualquier insumo que no contribuya al cumplimiento de la misión institucional y a la minimización del impacto ambiental.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental
Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor o plástico y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental
Para la preparación y expendio de alimentos en eventos:	Contractual	Sistema de Gestión de

Allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.		Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental
Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental
Garantizar el cumplimiento del Decreto 3888 de 2007, cuando se presten servicios para eventos de afluencia masiva de público debe garantizar su idoneidad, capacitación y experiencia. Para ello, deben demostrar su disponibilidad de personal, infraestructura, elementos y equipos adecuados	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo
Presentar un plan de emergencias específico del lugar donde se realice el evento	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
Garantizar la divulgación y socialización de rutas de evacuación y elementos para atención de emergencias a los asistentes del lugar donde se desarrolla el evento.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
Si el evento cuenta con transporte: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes, en atención a lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993. Para su ejecución requiere: **1)** Registro presupuestal, **2)** Constitución de la garantía única y las que se requieran según sea el caso y **3)** La aprobación de la misma por parte del SENA. **PARÁGRAFO.** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el Estudio previo y/o el Pliego de condiciones.

SUPERVISIÓN. La supervisión de la ejecución del contrato se realizará por el Ordenador del gasto o por el funcionario que este designe. El supervisor velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.

GARANTÍAS. El CONTRATISTA constituirá a favor del SENA la garantía con amparos señalados en el estudio previo. **PARÁGRAFO PRIMERO**. EL CONTRATISTA podrá amparar los riesgos anteriormente señalados, con alguno de los mecanismos de cobertura del riesgo previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015. La garantía deberá mantenerse vigente por la totalidad del plazo de ejecución establecido en el contrato y hasta la liquidación del mismo. En caso de ser necesario, deberá realizar la modificación de la vigencia de la garantía de acuerdo con la fecha de inicio de actividades o cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. EL CONTRATISTA se obliga a restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad contratante. De igual manera, en el evento en que se aumente

o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, EL CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso; so pena de que el SENA dé aplicación a las sanciones previstas en la Ley.

MULTAS. Las partes acuerdan que, en caso de retraso en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del contratista, señaladas en el contrato y como apremio para que las atienda oportunamente, EL CONTRATISTA pagará a favor del SENA multas equivalentes a un (1) SMLMV por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el veinte por ciento (20 %) del valor total del mismo. Para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA. Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato pagará al SENA hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar. Para tal efecto, EL SENA dará aplicación a lo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

SUSPENSIÓN. El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO.** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL. El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

RESPONSABILIDAD. EL CONTRATISTA es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados al SENA con ocasión de la ejecución del mismo o por aquellos causados por sus contratistas, empleados o subcontratistas.

INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes ocasionados por EL CONTRATISTA o su personal durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del CONTRATISTA, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y

adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. EL SENA, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que estos ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad de EL CONTRATISTA se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el SENA en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. **PARÁGRAFO.** Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral EL CONTRATISTA no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, la entidad podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONTRATISTA, quien pagará todos los gastos que el SENA incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el CONTRATISTA, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del CONTRATISTA, este cederá el contrato previa autorización escrita del SENA a través de la supervisión y si ello no fuere posible el CONTRATISTA renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, EL CONTRATISTA deberá informar al SENA dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. EL SENA se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por EL CONTRATISTA o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO.** EL CONTRATISTA responderá por haber ocultado, al contratar, cualquier inhabilidad, incompatibilidad o prohibición o por haber suministrado información falsa.

CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN. EL CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA pudiendo este negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

GASTOS E IMPUESTOS. Estarán a cargo del CONTRATISTA todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES. Las diferencias que surjan entre las partes por asuntos distintos a la aplicación de la cláusula de caducidad y de los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales, con ocasión de la celebración, ejecución, desarrollo,

terminación y liquidación del contrato, serán dirimidas mediante la utilización de los mecanismos de solución ágil de conflictos previstos en la Ley. Por lo tanto, las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CLÁUSULAS EXCEPCIONALES. Se entienden incorporadas al contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

CAUSALES DE TERMINACIÓN. Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al SENA. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **d)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución o cuando la fuerza mayor o caso fortuito supere los tres (3) meses, sin que cese dicha causal. **e)** Por disolución de la sociedad del contratista. **f)** Por incapacidad financiera del CONTRATISTA, la cual se presumirá cuando este se declare en iliquidez o inicie proceso de liquidación según la ley. **g)** Cuando no se entregue información veraz y verificable con ocasión de la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** EL CONTRATISTA entiende que la terminación del contrato por las causales descritas en la presente cláusula no dará lugar a indemnización de perjuicios a favor del mismo, razón por la cual renuncia a iniciar cualquier reclamación en contra del CONTRATANTE. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL. El CONTRATISTA ejecutará el contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos por la ley y los documentos del proceso. Entre EL CONTRATISTA, el personal que este contrate y EL SENA no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, EL CONTRATISTA responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, EL CONTRATISTA deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

PROPIEDAD INTELECTUAL. Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, estos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982, modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley. Lo anterior, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley

23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD. El CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. **PARÁGRAFO.** La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS. El CONTRATISTA se obliga expresamente a entregar al SENA la información veraz y verificable que le sea solicitada para el cumplimiento de la normatividad relacionada con la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. En el evento en que no se cumpla con la obligación consagrada en esta cláusula, el SENA tendrá la facultad de dar por terminado el presente contrato. En virtud de lo anterior, el CONTRATISTA declara que:

1) Conoce y cumple integralmente con la normatividad de Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo (SARLAFT) y el Sistema de Prevención y Control del Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva (SIPLAFT) aplicable a su sector y actividad económica.
2) Declara y certifica que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo.

SOBORNO Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN. El CONTRATISTA declara que se abstendrá de dar u ofrecer dinero o cualquier objeto de valor, incluyendo, pero sin limitarse a: favores, promesa o ventaja, sobornos, regalos o entretenimiento, premios, condiciones favorables para préstamos u otros productos financieros, contribuciones, donaciones, empleo u otras oportunidades para un servidor público, funcionario, empleado o contratista de la entidad, o a cualquier asociado o familiar dentro del tercer grado de consanguinidad, segundo de afinidad y único civil, o cualquier otra conducta que una persona razonable pueda considerar como una dadiva a cambio de la realización u omisión de cualquier acto en el ejercicio de sus funciones o para resultar beneficiado en la adjudicación, celebración o ejecución del contrato, en cualquier momento u oportunidad.

<u>LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO</u>. La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del contrato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA REFERIDA PLATAFORMA.

Elaboró: Jennifer Gutierrez Valencia. Apoyo Gestión Contractual CDHC

FACTURA DE VENTA ELECTRÓNICA

LINEAS357 S.A.S
NIT 901.200.791-4
CARRERA 76 A # 91-14
Tel: (034) 5039838
Medellín - Colombia
lineas357@outlook.es

Factura electrónica de venta
No. LN 215

Señores	Servicio Nacional de Aprendizaje		
NIT	899.999.034-1	**Teléfono**	(031) 0000000
Dirección	Calle 57 No. 8-69	**Ciudad**	Bogotá - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	12/09/2025, 11:34
Expedición	12/09/2025, 11:34
Vencimiento	27/10/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	SERVICIO DE SONIDO de 10000 wts con operario de sonido, procesos, monitores, música y reproducción de musical, consola digital de mínimo 24 canales, 2 micrófonos inalámbricos, 4 micrófonos de cable y 4 cajas directas. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	1.00	800,000.00	952,000.00
2	TARIMA 6x6 metros con carpa, a un metro de altura, con estructura en hierro o aluminio y piso en madera lisa con faldón negro. Con escalera de acceso. Incluye transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	1.00	600,000.00	714,000.00
3	CARPA 6x6 metros con lona blanca totalmente, con estructura de hierro. Con transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	1.00	430,000.00	511,700.00
4	LUCES LED: Set de iluminación, 4 luces de foco graduables según ubicación de presentador e invitados, luces móviles multicolores, 1 dmx dos reflectores metal hygh lyght de 1000 vatios. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	1.00	300,000.00	357,000.00
5	STAND PARA FOTOGRAFÍA DIGITAL POR HORA: Servicio de fotografía en cabina cerrada, cámara digital, iluminación profesional, backing impresora, cables y acometidas eléctricas necesarias con sus acoples y extensiones de luz. Persona que tome las fotos y maneje la impresora. Las fotografías deben ser instantáneas para que los aprendices se las lleven en el momento de la toma. Las fotos se entregan sin empaque. Impresión en papel fotográfico tipo tirilla de 5 cm de ancho por 15 cm de largo y con plantilla personalizada según elección de la supervisión del contrato. Tres (3) fotografías por tirilla. El stand debe tener disponibilidad de accesorios (sombreros, lentes, pelucas, diademas).	2.00	500,000.00	1,190,000.00
6	MAQUINA DISPENSADORA DE CRISPETAS POR HORA: Alquiler de máquina para dispensar paquetes de crispetas de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y bolsa de entrega.	2.00	400,000.00	952,000.00
7	SILLAS PLASTICAS SIN BRAZOS: Color blanco en perfectas condiciones. Dimensiones: 46.5 * 87.5 * 52.5 Incluye transporte y ubicación en el lugar designado por la supervisión del contrato	250.00	3,000.00	892,500.00
8	22 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto	37.00	190,000.00	8,365,700.00

Factura Software y Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S. - NIT 830.045.145-8. Número Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
	apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:Refrigerio tipo 2: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Porción de lasaña pollo, carne o mixta de 500 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. Y Refrigerio tipo 3: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.			
9	25 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:Refrigerio tipo 4: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega. Y Refrigerio tipo 3: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.	37.00	190,000.00	8,365,700.00
10	26 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4)	37.00	190,000.00	8,365,700.00

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
	vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:Refrigerio tipo 4: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega. Y Refrigerio tipo 3: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.			
11	27 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:Refrigerio tipo 2: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Porción de lasaña pollo, carne o mixta de 500 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. Y Refrigerio tipo 3: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.	37.00	190,000.00	8,365,700.00
12	8 DE SEPTIEMBRE FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos	37.00	190,000.00	8,365,700.00

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
	(2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:MAÑANA: ENTREGA A LAS 8:00 AM CANTIDAD 37: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) +Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega - TARDE: ENTREGA 12:00PM CANTIDAD: 37Cajita de jugo tetra pack (200 Ml).+ Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.			
13	9 DE SEPTIEMBRE FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación	37.00	190,000.00	8,365,700.00

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
	experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:MAÑANA: ENTREGA A LAS 8:00 AM CANTIDAD 37: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) +Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega - TARDE: ENTREGA 12:00PM CANTIDAD: 37Cajita de jugo tetra pack (200 Ml).+ Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.			
14	11 DE SEPTIEMBRE FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:MAÑANA: ENTREGA A LAS 8:00 AM CANTIDAD 37: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) +Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega - TARDE: ENTREGA 12:00PM CANTIDAD: 37Cajita de jugo tetra pack (200 Ml).+ Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.	37.00	190,000.00	8,365,700.00
15	12 DE SEPTIEMBRE FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de	37.00	190,000.00	8,365,700.00

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
	alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridadEn la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales: • Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam. • Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz ALIMENTACION:MAÑANA: ENTREGA A LAS 8:00 AM CANTIDAD 37: Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) +Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega - TARDE: ENTREGA 12:00PM CANTIDAD: 37Cajita de jugo tetra pack (200 Ml).+ Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega. ambiente, con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.			

Total items: 15

Total Bruto	60,920,000.00
IVA 19%	11,574,800.00
Total a Pagar	72,494,800.00

Valor en Letras:
Setenta y dos millones cuatrocientos noventa y cuatro mil ochocientos pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Pago a crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-10-27 por $ 72,494,800.00

Observaciones:
FAVOR CONSIGNAR EN LA CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA #580974859-23
#$36-02-00-005-920310;CO1.PCCNTR.7904891;ssbravo@sena.edu.co#$

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764083330956 aprobado en 20241113 prefijo LN desde el número 183 al 500 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 5819 Otros trabajos de edición Tarifa
CUFE: e06c8a79b5dc7d3885c97d439a6b1d47c7a1ea55528ac40c44f43c3eea3c6dde5c471aa75549925d615da20210ade880

REPRESENTACIÓN GRÁFICA

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
e06c8a79b5dc7d3885c97d439a6b1d47c7a1ea55528ac40c44f43c3eea3c6dde5c471aa75549925d615da20210ade880

Número de Factura: LN-215
Fecha de Emisión: 12/09/2025
Fecha de Vencimiento: 27/10/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Acuerdo mutuo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: LINEAS357 S.A.S
Nombre Comercial: LINEAS357 S.A.S
Nit del Emisor: 901200791
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal:O-13
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica:

País: Colombia
Departamento: Antioquia
Municipio / Ciudad: Medellín
Dirección: CARRERA 76 A # 91-14
Teléfono / Móvil: 034|5039838|
Correo: lineas357@outlook.es

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: Servicio Nacional de Aprendizaje
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 899999034
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Bogotá D.C
Municipio / Ciudad: Bogotá, D.C
Dirección: Calle 57 No. 8-69
Teléfono / Móvil: 0310000000
Correo: generico@generico.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario de venta
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	
1	1	SERVICIO DE SONIDO de 10000 wts con operario de sonido, procesos, monitores, música y reproducción de musical, consola digital de mínimo 24 canales, 2 micrófonos inalámbricos, 4 micrófonos de cable y 4 cajas directas. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	ZZ	1,00	$ 800.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 152.000,00	19.00			$ 800.000,00
2	1	TARIMA 6x6 metros con carpa, a un metro de altura, con estructura en hierro o aluminio y piso en madera lisa con faldón negro. Con escalera de acceso. Incluye transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	ZZ	1,00	$ 600.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 114.000,00	19.00			$ 600.000,00
3	1	CARPA 6x6 metros con lona blanca totalmente, con estructura de hierro. Con transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	ZZ	1,00	$ 430.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 81.700,00	19.00			$ 430.000,00

4	1	LUCES LED: Set de iluminación, 4 luces de foco graduables según ubicación de presentador e invitados, luces móviles multicolores, 1 dmx dos reflectores metal hygh lyght de 1000 vatios. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.	ZZ	1,00	$ 300.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 57.000,00	19.00			$ 300.000,00
5	1	STAND PARA FOTOGRAFÍA DIGITAL POR HORA: Servicio de fotografía en cabina cerrada, cámara digital, iluminación profesional, backing impresora, cables y acometidas eléctricas necesarias con sus acoples y extensiones de luz. Persona que tome las fotos y maneje la impresora. Las fotografías deben ser instantáneas para que los aprendices se las lleven en el momento de la toma. Las fotos se entregan sin empaque. Impresión en papel fotográfico tipo tirilla de 5 cm de ancho por 15 cm de largo y con plantilla personalizada según elección de la supervisión del contrato. Tres (3) fotografías por tirilla. El stand debe tener disponibilidad de accesorios (sombreros, lentes, pelucas, diademas).	ZZ	2,00	$ 500.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 190.000,00	19.00			$ 1.000.000,00
6	1	MAQUINA DISPENSADORA DE CRISPETAS POR HORA: Alquiler de máquina para dispensar paquetes de crispetas de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y bolsa de entrega.	ZZ	2,00	$ 400.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 152.000,00	19.00			$ 800.000,00
7	1	SILLAS PLASTICAS SIN BRAZOS: Color blanco en perfectas condiciones. Dimensiones: 46.5 * 87.5 * 52.5 Incluye transporte y ubicación en el lugar designado por la supervisión del contrato	ZZ	250,00	$ 3.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 142.500,00	19.00			$ 750.000,00

8	1	22 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcione adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1)	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00
9	1	25 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcione adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1)	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00

10	1	26 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcione adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1)	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00
11	1	27 DE AGOSTO FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcione adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1)	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00

12	1	8 DE SEPTIEMBRE FINCA , CENTRO O PARQUE RE CREATIVO, el cual debe t ener zonas verdes, espa cios deportivos y recreati vos debe contar con balo nes en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de p ing pong y dos (2) mesas con la respectiva dotació n y elementos como jueg os de mesa completos y en perfectas condiciones . Además, debe tener zo nas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capa cidad para mínimo para 4 0 personas, asimismo de be tener mínimo un saun a o turco o Jacuzzi que f uncioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimam ente con los siguientes el ementos cuyas fechas de vencimiento estén vigent es: Un (1) frasco de alco hol, Una (1) bolsa de solu ción salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) rued as de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Una s	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00
13	1	9 DE SEPTIEMBRE FINCA , CENTRO O PARQUE RE CREATIVO, el cual debe t ener zonas verdes, espa cios deportivos y recreati vos debe contar con balo nes en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de p ing pong y dos (2) mesas con la respectiva dotació n y elementos como jueg os de mesa completos y en perfectas condiciones . Además, debe tener zo nas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capa cidad para mínimo para 4 0 personas, asimismo de be tener mínimo un saun a o turco o Jacuzzi que f uncioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimam ente con los siguientes el ementos cuyas fechas de vencimiento estén vigent es: Un (1) frasco de alco hol, Una (1) bolsa de solu ción salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) rued as de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Una s	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00

14	1	11 DE SEPTIEMBRE FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00
15	1	12 DE SEPTIEMBRE FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas	ZZ	37,00	$ 190.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 1.335.700,00	19.00			$ 7.030.000,00

Notas Finales

FAVOR CONSIGNAR EN LA CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA #580974859-23 #$36-02-00-005-920310;CO1.PCCNTR.7904891;ssbravo@sena.edu.co#$

Datos Totales



Documento generado el:
12/09/2025 11:34:00
Documento validado por la DIAN:
12/09/2025 11:34:26
XML Generado por: Proveedor Tecnológico
830048145
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	
IVA	
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	
Total impuesto (=)	
Total neto factura (=)	
Descuento Global (-)	
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**$** $

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	60.920.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	60.920.000,00
IVA	11.574.800,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	11.574.800,00
Total neto factura (=)	72.494.800,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 72.494.800,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764083330956 Rango desde: 183 Rango hasta: 500 Vigencia: 2025-11-13

RESOLUCIÓN DE LA NUMERACIÓN DE LA FACTURA (DIAN)

DIAN

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764083330956

(415)7707212489984(8020) 001876408333095 6

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
9 0 1 2 0 0 7 9 1	4				

11. Razón social
LINEAS357 S.A.S

12. Dirección seccional
Impuestos de Medellín

Cód. 1 1

24. Dirección
CR 75 89 A 04

25. País	26.Departamento	27. Municipio
Colombia	Antioquia	Medellín

La U.A.E. Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, conforme a la facultad discrecional establecida en el artículo 684 - 2 del Estatuto Tributario y en virtud de lo estipulado en la Resolución 000165 del 01/11/2023, por la cual se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación; previo estudio y evaluación de la solicitud realizada por el contribuyente, representante legal o apoderado debidamente acreditado; determina autorizar los rangos de numeración de facturación y/o documento equivalente. En los casos, en que se agote dicha numeración antes de culminar su vigencia, el interesado tendrá derecho a solicitar una nueva autorización, de acuerdo con el tramite establecido.

Las vigencias de los rangos de numeración de facturación, se contarán a partir de la formalización de éste documento oficial.

Si el obligado a facturar; no hubiere agotado la numeración de facturación transcurrido el término de la vigencia autorizada, con 15 días de antelación podrá solicitar la habilitación de la numeración sobrante.

Cuando se trate de una solicitud de inhabilitación de la numeración de facturación y/o documento equivalente, la vigencia es permanente, por lo tanto, no procede la habilitación de dichos rangos.

El formato oficial 1876 Autorización numeración de facturación es único e intransferible, solo surte efecto durante la vigencia para el titular del mismo, por ende, su custodia y divulgación es exclusiva responsabilidad del facturador. El uso no autorizado del formato o su adulteración puede tener consecuencias de tipo penal.

Nota: La no adopción o violación de los sistemas técnicos de control, dará lugar a la sanción establecida en el artículo 684-2 del E.T

Firma del solicitante

Firma del funcionario autorizado

DIAN
2024-11-13 / 03:20:56 PM
Fecha Acuse de Recibo
Firmado

984. Apellidos y nombres
985. Cargo
989. Dependencia

990. Lugar administrativo SUBDIRECCION DE FACTURA ELECTRONICA Y SOLUCI
991. Organización U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACION
992. Área
993. Establecimiento

1001. Apellidos y nombres RIVILLAS HINCAPIE SORAIDA
1002. Tipo documento Cédula de Ciudadanía
1003. No. Identiflcación 43267092 1004. DV 0
1005. Cod. Representación Representante Legal Principal
1006. Organización LINEAS357 S.A.S

997. Fecha formalización 2024-11-13 15:20:56

AUTORIZADO

DIAN

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764083330956

(415)7707212489984(8020) 001876408333095 6

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
9 0 1 2 0 0 7 9 1	4				

11. Razón social

LINEAS357 S.A.S

Rangos de numeración para autorizar, habilitar o inhabilitar

	29. Establecimiento	30. Modalidad	Cód.	31. Prefijo	32. Desde el número	33. Hasta el número	38. Vigencia	34. Tipo solicitud	Cód.
1	LINEAS357 S.A.S CR 75 89 A 04	FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA	4	LN	183	500	12	HABILITACIÓN	2
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									

AUTORIZADO

INFORME DE SUPERVISIÓN

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7904891 del 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7904891
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	26/05/2025
OBJETO	5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz.
CONTRATISTA	LINEAS357
CC o NIT	901200791
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción
FECHA DE INICIO	30/05/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de cinco (5) meses, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única), en todo caso no podrá exceder del 30 de noviembre de 2025. Finaliza el 30/11/2025
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$100.000.000
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	30/11/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$100.000.000
FORMA DE PAGO	Abono en cuenta
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	1
PERIODO DEL INFORME	Desde el 30/05/2025 al 10/10/2025

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	No se presentó alguna novedad que pudiese afectar el desarrollo óptimo del contrato	No aplica
2. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas, financieras y características estipuladas en los estudios previos GCCON-F-046 V.02 correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.	Se han cumplido con las condiciones establecidas inicialmente en el contrato	Ver fotografías y demás anexos
3. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	El contratista dispuso del personal necesario para cumplir con los objetivos establecidos del contrato	Ver anexos de fotografías y personal relacionado
4. El riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del CONTRATISTA hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado, para la realización del evento.	No aplica	No aplica
5. El SENA podrá cambiar de acuerdo con sus necesidades las fechas, sitios, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas y el proveedor se obliga al suministro de conformidad con dichos cambios. Previamente y con 24 horas de anticipación el SENA notificará por escrito o telefónicamente los cambios mencionados.	Hasta el momento todo se ha cumplido como se pactó inicialmente	Ver evidencia fotográfica
6. El operador logístico está obligado a responder directamente ante el SENA por los bienes y los servicios en relación con el objeto del contrato.	El contratista ha cumplido a cabalidad con todas las obligaciones contractuales pactadas	Ver evidencias fotográficas

7. El operador está obligado a controlar la realización de todas las actividades del proceso, asignando los recursos necesarios para el cumplimiento de los "lead-time" o tiempos de entrega.	Se ha entregado todos los servicios establecidos a cabalidad y cumpliendo con todos los requisitos	Ver evidencias fotográficas
8. El operador está obligado a disponer para la realización de las actividades de medios de transporte y de almacenes donde depositar y manipular los bienes, requeridos en la realización del evento, bajo su responsabilidad.	El contratista dispuso de los vehículos necesarios para el transporte de los elementos y demás necesidades del contrato	Ver anexos
9. Preparar de manera adecuada y previamente los sitios de realización de los distintos eventos conforme al cronograma de actividades, teniendo a disposición los bienes y servicios conforme la necesidad de la actividad.	Se organizaron los sitios con anterioridad para la correcta prestación del servicio	Ver anexos
10. El operador dispondrá del personal necesario para realización de cada evento, según lo solicitado en las condiciones técnicas.	Se relaciona el personal que realizó las actividades descritas en el contrato	Ver anexos
11. Prestar y entregar servicios e insumos de primera calidad.	Se realizó entrega de todo lo estipulado en la factura de venta No. LN 215	Ver anexos
12. El contratista será responsable de cualquier daño o perjuicio que cause directamente o a través del personal a su cargo, con ocasión a las actividades de montaje y desmonte comprometiéndose a repararlo en forma inmediata.	No se materializó un daño o situación similar en la ejecución del contrato.	No aplica
13. Garantizar que las instalaciones donde se ejecute el contrato sean idóneas, demarcadas y cumplir con las normas de seguridad industrial para el tipo de servicio a realizar y los protocolos de bioseguridad – Covid 19.	Se organizaron los sitios con anterioridad para la correcta prestación del servicio	Ver anexos
14.Garantizar que el personal que este bajo su responsabilidad y subordinación para la ejecución del presente contrato cuente con la dotación y el equipamiento idóneo y necesario de acuerdo con la normatividad vigente en seguridad industrial y trabajo en alturas.	No aplica	No aplica

15. Tomar las medidas necesarias para la custodia y seguridad de sus herramientas y/o equipos de trabajo, todas las medidas de seguridad de la mano de obra que en función del objeto contratado requiera para su ejecución, en ningún caso el SENA responderá por equipos o herramientas que el contratista ingrese o utilice en el ejercicio del objeto contratado.	No hubo novedades con respecto a esta observación	No aplica
16. Mantener los precios presentados en la propuesta, salvo cambio de fuerza mayor, o que sea requerido el cambio de precio o variación en las especificaciones técnicas, o si fuera el caso realizar el respectivo ajuste previa justificación de obras adicionales con el fin de satisfacer las necesidades, previa solicitud y autorización por parte del SENA.	Se mantuvo los precios pactados desde la presentación de la oferta económica	No aplica
17. Mantener la calidad y características de los servicios presentados en la propuesta; en caso de cambiar algún ítem deberá aprobarse por parte del SENA el cambio actividad programada o propuesta por el contratista, no se pueden hacer cambios unilaterales en las especificaciones.	Se mantuvo la calidad y los requisitos pactados inicialmente	Ver anexos
18. Elaborar informe por cada uno de los servicios realizados y novedades con registro fotográfico, donde se evidencia cada una de las actividades ejecutadas.	Se presentan las evidencias completas de todo lo realizado en la factura LN 215	Ver anexos
19. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato se imparta por conducto del Supervisor.	No aplica	No aplica
20. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.	No aplica	No aplica

21. Velar de manera constante por calidad y cantidad de los productos ofrecidos, su presentación (envolturas y empaques) en los que serán entregados, deberán estar acordes con la normatividad de higiene y salubridad a la que dé lugar.	Se entregaron los productos en perfectas condiciones y cumpliendo con todo lo requeridos desde ambiental y seguridad y salud en el trabajo	Ver evidencias fotográficas
22. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.	El proveedor presenta planillas pagas y vigentes de la seguridad social, la cual se encuentra anexa y descrita en este documento	Ver documento completo
23. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.	No hubo novedades para reportar	No aplica
24. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio que presta en desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.	Se guarda la información respectiva, protegiendo así los datos de la prestación del servicio	No aplica
25. De conformidad con los artículos 52 y 56 de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en las que incurra en la ejecución de este contrato. Por su parte, EL SENA se obliga a brindar el máximo, colaboración y apoyo al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado, así como pagar su valor en la forma pactada.	No hubo novedades en la prestación del servicio	No aplica
26. Dar tratamiento y disposición adecuada a los residuos y escombros resultantes de la ejecución de las actividades propias desarrolladas en el presente proceso de contratación.	Se contó con estaciones para depositar los residuos generados demarcadas por colores y tipo de elementos a desechar	Ver anexos ambientales

27. El contratista, por el hecho de presentar propuesta, se somete al cumplimiento estricto de las normas ambientales que aplique dentro de sus actividades para la protección de los tres recursos agua, aire y suelo.	El proveedor cumplió a cabalidad con todas las obligaciones ambientales pactadas en el contrato.	Ver anexos ambientales
28. El contratista asumirá bajo su responsabilidad financiera y humana todos los costos derivados para la correcta ejecución del contrato.	El proveedor asumió toda la logística para la correcta prestación del servicios	Ver facturación y anexos fotográficos

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

Ver anexos ambientales y SST.

2. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
10/10/2025	**LN 215**	$ 72.494.800	$ 72.494.800	$ 27.505.200	72,49%

Porcentaje de ejecución física: N/A

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** agosto 2025	**Planilla nro.** 1074414988 **del** 2025/09/12

4. CERTIFICACIÓN

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

5. OBSERVACIONES

Durante la ejecución de el contrato, el contratista ha cumplido a cabalidad con los requerimientos solicitados, haciendo entrega de los insumos con las recomendaciones y requisitos técnicos establecidos.

Para constancia se firma 10/10/2025



Silvia Stella Bravo Restrepo
Supervisora del contrato

CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN
MÍNIMA CUANTÍA MC-ANT-CDHC-05-9203-065-2025
SUPERVISIÓN AMBIENTAL Y DE EFICIENCIA ENERGETICA
Objeto: 5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	LINEAS 357
Disponer de sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			Se dispuso en el lugar del evento de los correctos sistemas de almacenamiento
Se priorizá la adquisición y uso de materiales y productos que sean reciclables, biodegradables o reutilizables, y que provengan de fuentes sostenibles y certificadas. Queda prohibida la compra y uso de materiales de un solo uso, plásticos no reciclables y cualquier insumo que no contribuya al cumplimiento de la misión institucional y a la minimización del impacto ambiental.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			En el informe del 12 de septiembre se evidencia que los alimentos son entregados en loza de vidrio, evitando el uso de plásticos de un solo uso en su presentación y entrega.
Se seleccionaran proveedores que demuestren un compromiso con la sostenibilidad y la gestión adecuada de residuos, preferentemente aquellos que ofrezcan soluciones innovadoras para la reducción de residuos en eventos. Los proveedores deberán presentar evidencia de sus prácticas sostenibles, tales como certificaciones ambientales, políticas de reducción de residuos, y un plan de manejo de residuos especifico para cada evento.	PRECONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental			X	El requisito fue asegurado durante la etapa precontractual del proceso.
Para la prestación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor o plástico y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			En el informe del 12 de septiembre se evidencia que los alimentos son entregados en loza de vidrio, evitando el uso de plásticos de un solo uso en su presentación y entrega.
Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			En el informe del 12 de septiembre se evidencia que los alimentos son entregados en loza de vidrio, evitando el uso de plásticos de un solo uso en su presentación y entrega.

Medellín, 29 de septiembre del 2025



Requisitos Ambientales y de Eficiencia Energética
Leidy Tatiana Excobar Yoja - Dinamizadora SGA - SGE

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para contratar la realización de eventos						
Requisitos transversales para el prestador de los servicios: LINEA 357						
Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo	x			
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no esta obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el *Parágrafo 2* . No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			N/A	
Garantizar el cumplimiento del Decreto 3888 de 2007, cuando se presten servicios para eventos de afluencia masiva de público debe garantizar su idoneidad, capacitación y experiencia. Para ello, deben demostrar su disponibilidad de personal, infraestructura, elementos y equipos adecuados	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo	x			
Presentar un plan de emergencias especifico del lugar donde se realice el evento	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
Garantizar la divulgación y socialización de rutas de evacuación y elementos para atención de emergencias a los asistentes del lugar donde se desarrolla el evento.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			**El proponente debe garantizar la divulgación de las rutas de evacuacion y elementos de emergencias a los asistentes del lugar del evento.**
Si el evento cuenta con transporte: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			

Normatividad Relacionada:
Resolución 0803 de 2024 - Por la cual se desarrollan las disposiciones de la Ley 2232 de 2022, sobre la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso.
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de residuos en eventos
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 388 de 2007 Plan de Emergencias
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 2157 de 2017 por medio del cual se adoptan directrices generales para la elaboración del plan de gestión del riesgo de desastres de las entidades públicas y privadas en el marco del artículo 42 de la ley 1523 de 2012
Decreto 1500 de 2007 – IVC de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad
Política Ambiental y de Eficiencia Energética del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Política ambiental para la gestión integral de residuos peligrosos

Medellin, 10/10 del 2025
CIUDAD Y FECHA

Requisitos de Segurida y Salud en el Trabajo
Carmen Belinda Velasquez Niebles Profesional SST

NIT 901200791-4

INFORME DE ACTIVIDADES

INFORMACIÒN CONTRATO	
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO CONTRACTUAL	5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz
No DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.7904891 DE 2025
FECHA	12 DE SEPTIEMBRE DE 2025
INFORME	N° 2
LUGAR DE EJECUCIÒN	Medellín, su área metropolitana y municipios aledaños
SUPERVISOR DESIGNADO	Yeisson Aris Parra Mosquera
CONTRATISTA	LINEAS 357 SAS
NIT:	901200791-4

PRESENTACIÓN

La empresa LINEAS 357 SAS es una organización social y comunitaria, promotora de planes, proyectos y programas orientados a la vida digna, la inclusión social, la generación de ingresos, la convivencia pacífica y la recuperación y conservación del medio ambiente.

- **OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

Obligaciones Generales:

1. Cumplir cabalmente con el objeto contractual atendiendo a lo contemplado en los estudios previos, la ficha técnica del contrato y demás documentos que hagan parte del proceso contractual.
2. La empresa Líneas 357 SAS cumple a cabalidad con el objeto contractual contemplado en los estudios previos, la ficha técnica del contrato y demás documentos que hacen parte

del proceso contractual.

3. Atender a todos los requerimientos e indicaciones realizadas por el supervisor del contrato o el ente municipal
4. Durante la ejecución del contrato se tuvo buena comunicación con la supervisora del contrato YEISSON ARIS PARRA MOSQUERA y se cumplieron todos los requerimientos que la misma solicitó.

5. Presentar informes a solicitud del supervisor sobre la ejecución del contrato
6. El presente informe dará respuesta a este apartado detallando las actividades realizadas en ejecución del contrato y la ficha técnica.

7. Cumplir con las normas y disposiciones tributarias que rigen en el Municipio de Bello
8. La empresa Líneas 357 SAS cumple a cabalidad con las normas y disposiciones tributarias que rigen en el municipio

9. Entregar al SENA todos los documentos que se generen con ocasión a la celebración del contrato
10. La empresa Líneas 357 SAS ha entregado todos los documentos relacionados con la celebración del contrato

11. Garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad definidos por el Ministerio de Salud y Protección social y el SENA al momento de la entrega de elementos
12. La empresa cumplió con los protocolos de bioseguridad en atención al COVID-19 definidos Ministerio de Salud y Protección social y el SENA al momento de la entrega de alimentación

13. Ejecutar el objeto dentro del plazo estipulado
14. El objeto se ejecutó dentro del plazo establecido por el contrato.

15. Dar cumplimiento a lo preceptuado en normas vigentes en materia del sistema general de Seguridad Social Integral

La empresa dio cumplimiento conforme las normas vigentes en materia del sistema general de Seguridad Social Integral

1. Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato, según lo indique el supervisor
2. La factura se presentará al momento que la supervisión del contrato de la indicación

3. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante el cumplimiento del contrato
4. Durante la ejecución del contrato no se presentaron ningún tipo de ocurrencias que afectaran la prestación del servicio o el cumplimiento del contrato.
5. En atención a la resolución 777 de 2021, modificada por la 1687 de 2021 deberá garantizar la implementación y el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad a lo largo de la ejecución contractual.
6. Mantenerse al día en el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, y riesgos labores), durante todo el plazo de ejecución del contrato

Actualmente la empresa se encuentra a paz y salvo por todo concepto de pago de los aportes de los empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, aportes parafiscales y de contratación de aprendices al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y Cajas de compensación Familiar en los últimos seis (6) meses.

Como empresa estamos inscritos como proveedores en la plataforma SECOP II

Obligaciones Específicas:

- FINCA, CENTRO O PARQUE RECREATIVO, el cual debe tener zonas verdes, espacios deportivos y recreativos debe contar con balones en buen estado para la práctica mínima de dos (2) deportes debe tener mínimo una (1) mesa de ping pong y dos (2) mesas con la respectiva dotación y elementos como juegos de mesa completos y en perfectas condiciones. Además, debe tener zonas húmedas, así: Una (1) piscina amplia con capacidad para mínimo para 40 personas, asimismo debe tener mínimo un sauna o turco o Jacuzzi que funcioné adecuadamente. Botiquín en buen estado y limpio, dotado mínimamente con los siguientes elementos cuyas fechas de vencimiento estén vigentes: Un (1) frasco de alcohol, Una (1) bolsa de solución salina, 3 frascos de suero fisiológico, diez (10) gasas estériles, cuatro (4) vendas, dos (2) ruedas de micropore, veinte (20) curitas, una (1) caja de guantes de látex, Unas (1) tijeras de punta roma, un (1) termómetro electrónico. El botiquín debe estar ubicado en un lugar accesible, seco, protegido de la luz solar y fresco. En la medida que se realice uso de los elementos se debe hacer reposición de estos: Mínimo 2 baños, los cuales deben contar con condiciones de privacidad y seguridad En la finca o parque recreativo se debe tener acceso a los siguientes espacios para las actividades experienciales:
- Salón o auditorio: Un espacio cubierto apropiado para desarrollar conferencias con capacidad para 40 personas, dotado con sillas, mesas, sonido, computador y video beam.

NIT 901200791-4

- Una zona de alimentación cubierta para mínimo 40 personas dotada con sillas y mesas. Mínimo cinco (5) espacios claramente definidos e independientes, con capacidad cada uno para ubicar a 40 personas que permitan realizar las actividades bajo la metodología de la educación experiencial, mínimo dos (2) de los espacios deben ser cubiertos y estar dotados con sillas para cada aprendiz
- ALIMENTACION: Refrigerio tipo 4: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) +

Chuzo de 200 gramos de pollo y tocineta, con papa al vapor salada empacado en material amigable con el medio ambiente. Elaborado el día de la entrega.

Y Refrigerio tipo 3: 37 Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) + Milanesa de Pollo con arepa por 180 gramos empacado en material amigable con el medio ambiente,

con fecha de vencimiento, elaborado el día de la entrega.

LUGAR: Medellín, su área metropolitana y municipios aledaños.

Fechas:22,25,26 y 27 de agosto y 8,9,11,y 12 de septiembre.

Registro Fotográfico





CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4









CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4





CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4





CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4







CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4







CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4

Los alimentos fueron entregados por el contratista en óptimas condiciones de calidad y en las cantidades solicitadas, guardando las medidas de bioseguridad reglamentadas por la ley y la adecuada manipulación de alimentos reglamentaria acorde con las normas de higiene vigentes

Atentamente,

SORAIDA RIVILLAS
REPRESENTANTE LEGAL

CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

NIT 901200791-4

CERTIFICACIÓN DE NO USO DE TRANSPORTE

Señores
SENA

Yo, **Soraida Rivillas Hincapie**, en calidad de **representante legal**, certifico que en el marco del contrato **MC-ANT-CDHC-05-9203-065-2025**, desarrollado en la finca ubicada en **Girardota**, **no se requiere el uso de transporte para el suministro de alimentos**, ya que estos se **preparan y distribuyen directamente desde dicho lugar**.

En constancia, se firma la presente certificación a los 9 **días del mes de octubre de 2025**.

SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
REPRESENTANTE LEGAL
Documento de Identificación 43.267.092

CARRERA 76ª No 91 – 14
E-MAIL: contratacionlineas357@gmail.com
320 724 46 59
Medellín

Medellín, 17 de septiembre de 2025

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. - ARL SURA S.A.

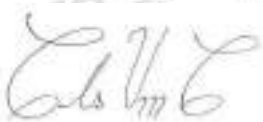
HACE CONSTAR

Que la empresa LINEAS SAS, NIT N901200791, no presenta accidentes de trabajo desde el 01 de agosto de 2025 hasta el 30 de agosto de 2025.

La presente constancia se expide a solicitud de la empresa.

Para información adicional puede comunicarse con nuestra Línea de Atención 018000 51

Atentamente,



Dirección de Higiene, Seguridad y Ambiente

Dirección IP: 186.80.29.158, 198.143.41.38, 172.16.42.57.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

NIT 901200791-4

Medellín, 12 de septiembre de 2025

Asunto: Certificado Cumplimiento de Aportes Parafiscales

En mi calidad de representante legal certifico que la Empresa LINEAS357 con NIT 901200791-4 certifica que a la fecha se encuentra PAZ Y SALVO por concepto de aportes a las cajas de compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, así como a los sistemas de Salud, Pensión y riesgos profesionales ARP (Artículo 50 de la ley 789de 2002) correspondiente a la nómina de los últimos seis (6) meses.

Proponente: LINEAS357 S.A.S
NIT: 901200791-4
Correo electrónico: lineas357@outlook.es
Dirección: Carrera 76ª No 91 – 14
Teléfono: 503 98 38
Cel. 318 887 26 67
Nombre del representante Legal del proponente: SORAIDA RIVILLAS H
Documento de Identificación: 43.267.092



SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE

Evidencias de LINEAS 357 SAS

Dia del aprendiz.

CARPA 6x6 metros con lona blanca totalmente,con estructura de hierro. Con transporte, instalación y desmonte. Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.



TARIMA 6x6 metros con carpa, a un metro de altura, con estructura en hierro o aluminio y piso en madera lisa con faldón negro. Con escalera de acceso. Incluye transporte, instalación y desmonte.
Tiempo: Jornada de un día según horario de formación del Centro.



SERVICIO DE SONIDO de 10000 wts con operario de sonido, procesos, monitores, música y reproducción de musical, consola digital de mínimo 24 canales, 2 micrófonos inalámbricos, 4micrófonos de cable y 4 cajas directas. Tiempo Jornada de un día según horario de formación del Centro.





MAQUINA DISPENSADORA DE CRISPETAPOR HORA: Alquiler de máquina para dispensa paquetes de crispetas de 30 gr. Incluye operario para la elaboración, los ingredientes para su preparación y bolsa de entrega.













Cajita de jugo tetra pack (200 Ml) y Hamburguesa de 250 gramos con queso mozarela, tocineta y carne 100% res de 100 gramos, lechuga, rodaja tomate riñón verde, ripio de papa, 1 sobre tamaño personal de salsa show y, 1 sobre tamaño personal de salsa rosada. Empacado en caja de cartón ecológico, con fecha de vencimiento. Elaborado el día de la entrega.





STAND PARA FOTOGRAFÍA DIGITAL POR HORA: Servicio de fotografía en cabina cerrada, cámara digital, iluminación profesional, backin impresora, cables y acometidas eléctricas necesarias con sus acoples y extensiones de luz. Persona que tome las fotos y maneje impresora. Las fotografías deben ser instantáneas para que los aprendices se las lleven en el momento de la toma. Las fotos se entregan sin empaque. Impresión en papel fotográfico tipo trille 5 cm de ancho por 15 cm de largo y con

plantilla personalizada según elección de la supervisión del contrato. Tres (3) fotografías porterillas. El stand debe tener disponibilidad accesorios (sombreros, lentes, pelucas, diademas).









Responder


RUTA DE
EVACUACIÓN


EXTINTOR
TIPO
POLVO QUIMICO SECO
MULTIPROPOSITO
A
B
C
SOLIDOS
LIQUIDOS INFLAMABLES
ELECTRICOS
USELO EN
TODO TIPO DE FUEGO
MANTENGA LIBRE ESTELLDAR
EXTINTOR MULTIPROPOSITO
LA EXTINCION
EXTINTORES JM
321 805 83 76
311 722 31 59
INSTRUCCIONES DE MANEJO


EXTINTOR
TIPO
POLVO QUIMICO SECO
USELO EN
TODO TIPO DE FUEGO
EXTINTORES JM


EXTINTOR
MULTIPROPÓSITO
INSTRUCCIONES DE MANEJO
MANTENGA LIBRE
ESTE LUGAR

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: 10-FH-121

lín 27 de Junio 2025
gional Antioquia - CDHC - Pedregal
zconocer la cultura como creadora de identidad generadora de inclusión
esarrollo plan de Cultura para Crear espacios de encuentro Intercultural
del Aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Dado el actual formato no diligenciado en tinta se firma física)
	CC	1000[illegible]78	M	2883089	Presencial	[illegible]	Mañana	Tecnólogo	CDHC	Jaimealbo2001@gmail	3104048395	JOHAN M.
	CC	1022[illegible]70	F	2883081	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN	[illegible]	[illegible]	CDHC	[illegible]	3[illegible]18	[illegible]
	C.C	1143772410	M	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnólogo	CDHC	J.barcoa@gmail	3207399697	[illegible]
	CC	1033426057	M	2883084	Presencial	Construcción	mañana	tecnolo	CDHC	Farandam57	3017638901	[illegible]
	CC	1000307177	F	2883084	Presencial	CONSTRUCCIÓN	Mañana	Tecnología	CDHC	lorrainaustin1326@	3145493540	Valentina B.L
	CC	1038866375	F	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnología	CDHC	samantasoler[illegible]	3197[illegible]7817	Samanta S.
	C.C	1117301289	F	2883084	Presencial	CONSTRUCCIÓN	Mañana	Tecno	CDHC	mirellenavarro[illegible]	3174881801	Mirelle Nieves
	C.C	1000447214	M	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnología	CDHC	alejo7220[illegible]	3005721913	[illegible]
	CC	1062606047	M	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3245649750	[illegible]
	CC	1017[illegible]11	F	2883084	Presencial	Construcción	mañana	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3[illegible]40	[illegible]
	C.C	1011301361	M	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnología	CDHC	[illegible]	3234321790	[illegible]
	CC	1004603[illegible]	M	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3[illegible]5[illegible]	[illegible]
	C.C	1000[illegible]821	M	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3[illegible]	[illegible]
	C.C	1018124[illegible]	M	2883084	Presencial	construcción	mañana	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3044323794	[illegible]
	CC	1044981216	F	2883084	Presencial	construcción	mañana	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3126[illegible]	[illegible]
	CC	1015[illegible]2011	F	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3012724037	[illegible]
	CC	1018[illegible]684	F	2883084	Presencial	Construcción	Mañana	Tecnología	CDHC	[illegible]	3116[illegible]84	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GFPI-F-323

a 27 de Junio 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

zconger la Cultura como Creadora de Identidad, generadora de inclusión
sarrollar plan de Cultura para crear espacios de Encuentro Intercultural
del Aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Bajo el entendido de diligencia de manera física)
1	T.I	1035427622	M	2903242	Presencial	Dibujo y Mod	Diurna	Tecnologo	CDHC	jeiderzapata79@	3046070972	Jeider B.
2	C.C	1115726535	M	2903242	Presencial	Dibujo y Mod	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3203260770	Sebastián P.
3	C.C	1038262028	M	2903242	Presencial	Dibujo y Mod	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3103280878	[illegible]
4	C.C	1106633952	M	2903242	Presencial	Dibujo y Mod.	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3187[illegible]	[illegible]
5	C.C	1038648242	F	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3135892204	cheisyne
6	T.I	1028940222	F	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3028374739	Maria Paz
7	C.C	1033489781	F	2903242	Presencial	Dibujo y Modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3209394229	[illegible]
8	C.C	1022146800	F	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3233911374	Paulina R L
9	C.C	1038987071	F	2903242	Presencial	Dibujo y Modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3252942662	[illegible]
10	CC	1115726[illegible]	M	2903242	Presencial	Dibujo y Modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	C.C	1115770535	M	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3229995580	[illegible]
12	C.C	1020409879	M	2903242	Presencial	Dibujo y Mod	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3236996037	[illegible]
13	C.C	1038868[illegible]	M	2903242	Presencial	dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3125[illegible]	[illegible]
14	C.C	1018232345	M	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3008725444	Johan Samuel
15	T.I	1025782291	F	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurno	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3146623453	Sara P.
16	C.C	1026847[illegible]	M	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
17	C.C	1021923723	F	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3024128623	[illegible]
18	C.C	1017391767	M	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	2023[illegible]	[illegible]
19	C.C	1115727605	M	2903242	Presencial	Dibujo y modelado	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	311[illegible]	[illegible]
20	CC	1038[illegible]	F	2903242	"	"	"	"	"	[illegible]	315[illegible]	[illegible]
21	C.C	1018263063	M	2903242	"	"	"	"	"	[illegible]	3178092183	Samuel Cuadro M.
22	C.C	1020418400	M	2903242	"	"	"	"	"	[illegible]	321758928[illegible]	[illegible]
23	C.C	1023650044	I	2903242	Presencial	DY M	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3241[illegible]	[illegible]
24	C.C	1038[illegible]	M	2903242	Presencial	Dibujo y Mod	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3103[illegible]	[illegible]
25	T.I	1115729779	M	2903242	Presencial	Dib y Mod	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3124046887	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

27 de Junio 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

econocer la cultura como Cimiento de identidad, generadora de inclusión
esarrollar plan de cultura para Crear espacios de encuentro intercultural
1 del Aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Para el 27 cambiar en diligencia de manera física)
a	Cc	1216724916	M	3171011	Presencial	SST	AM	Tecnologo	CDHC	Andrescolle1991@gmail	3005249633	Jeyle C.
b	C.C	1039680615	F	3171011	Presencial	SST	mañana	tecnologo	CDHC	Villalbadam@gmail	3126842250	Daniela V.
	TI	1011398420	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	tecnologo	CDHC	gmail.com	3143467113	Valentina.
	CC	1039[illegible]	F	317			M				3229140547	Dariana Jgez.
	C.C	1003932504	M	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC	Jaccrosa[illegible]@gmail.com	3225947786.	
	TI	1027966074	M	3171011	Presencial	SST	mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3206826347	Santiago
	CC	1214713190	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3012573291	Milleny A.
	CC	1152460891	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC	luisemilianososo	3175497704	Luisa Soso
a	CC	1000567398	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	Sara-31.2002@	3246853904	Sara G.T.
2		1066177105	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	tecnologo	CDHC		3245 36 0171	Sheila B.
2	CC	1033137233	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	314 7552299	Daniela Cano
b	TI	1034920162	M	3171011	presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	(ca)juan1981@gmail.	3126831704	
	CC	1214714044	F	3171011	presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC	Yuri052[illegible]@outlook.	312 749 77 78	Yuri Lopez L.
	T.I	1056794934	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	Fernandez[illegible]@gmail	3118[illegible]0585	marcela
	T.I	1017930132	F	3171011	presencial	SST	mañana	Tecnologo	CDHC	Nicolepargallano@	3332399455	Nicole.
	C.C	1000442630	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3127903895	Adriana Pelez
	T.I	1021807215	F	3171011	presencial	SST	mañana	Tecnologo	CDHC	Margarent@gmail.com	3225723109	Nicole A.
	C.C	1000660199	F	3171011	Presencial	SST	mañana	tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3165793693	Fabiana A
	C.C	1033988773	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3198501239	Angy Juarez.
	T.I	1020115284	F	3171011	presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3006266146	Sara S.
a	C.C	1103010980	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3043839757	Maria A.
	C C	1.109.517.8[illegible]	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	tecnologo	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	324812 9312	
	C C	1013249731	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3004016354	
	C.C	1202334[illegible]	M	3171011	presencial	S.S.T	Mañana	Tecnologo	C.D.H.C	chaquin-8[illegible]@	3[illegible]3682290	
	C.C	1018233414	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3096833345	Gabriel Valencia
	C.C	1038[illegible]967	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3205769669	Vanessa C.
	CC	1000295753	M	3171011	presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3024970145	Daniela Peña
	CC	1063202655	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3105957304	Yisell Uribe
	Cc	1152214547	F	3171011	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3162082291	Yaneliz

#29

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-133

Medellín 27 de Junio de 2025

egional Antioquia - CDHC - Pedregal

econocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

a del aprendiz

Día del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
	CC	1128394918	M	3219921	Presencial	Decoración Escaparates	Noche	Tecnólogo	CDHC.	[illegible]	3007770246	
	CC	1001667617	F	3219 921	Presencial	Decoración Esc.	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3205446143	Mariana Perez
de	CC	1003172788	F	3219421	Presencial	Decoración Es	Noche	Tecnólogo	CDAC	[illegible]	3175478088	
	CC	1253854123	M	3219921	PRESENCIAL	DECORACION EI	NOCHE	TECNOLOGO	CDAC	[illegible]	3152772533	
	CC	1054186552	F	3219921	PRESENCIAL	DECORACION	Noche	TECNOLO	CDHC	[illegible]	3001611447	
	CC	1035813780	M	3219921	Presencial	Decoracion	NOCHE	tecnologo	CDHC	[illegible]	3233846702	
M	CC	1020471011	F	3219921	PResencial	decoracion e.i	Noche	Tecnologia	cdHc	[illegible]	3188878833	
	RDI	52857387	F	3219921	Presencial	Decoracion	Noche	Tecnolo	CDHC	[illegible]	3043385568	Diana Gaviria
	CC	9023413	M	3219921	Presencial	Decoracion	Noche	Tecnol	CdHc	[illegible]	3052884363	
OS	CC	1036131473	F	3219921	Presencial	decoración	noche	Tecno	CDHC	[illegible]	3217609635	Paulina
P	CC	1.021.924.[illegible]8	F	3013222804	Presencial	Decoracion	Noches	Tecno	CDHC	[illegible]	3013222804	sofia
	CC	1003505591	M	3219921	Presencial	Decoración	Noche	Tecno	CDHC	[illegible]	3134867760	
	CC	1006044353	M	3503442130	"	"	Mixta	Tecnico	CDHC	[illegible]	3503442130	MA284

#13

17

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-023

Medellín 27 de junio de 2025

Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadores de inclusión y catalizadores de diversidad

Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

Día del aprendiz

Día del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Escribir en el formulario en diligencia de manera física)
6	CC	1035438507	M	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1001837440	M	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	43264471	F	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1152830086	F	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	TI	1022151845	F	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
2	CC	39356997	F	3243584	presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1020401321	M	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
F	T.I	1015072968	F	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1007725725	F	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1020470683	F	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1020474906	M	3243584	presencial	Tec. Int. Logistica	nocturna	tecnico	CDHC			
		1006243	M	3243584	presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	C.C	1022744553	M	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	C.C	1018373453	M	3243584	presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1020422684	M	3243584	Presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	CC	1152684491	M	3243584	presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			
	C.C	1023801215	M	3243584	presencial	Tec. Int. Logistica	Nocturna	Tecnico	CDHC			

#17

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de Junio de 2025

l Antioquia - CDHC - Pedregal

nocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de ctivos sobre el
rrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ Debe ir al momento de diligenciar de manera física
C	1000540112	F	3235954	Presencial	SST	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3044541635	Yuliana
C	1038854380	F	3239957	Presencial	SST	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3041309701	Anie Vergara
C	1000401248	F	3235957	Presencial	SST	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3003531631	Alejandra M
C	1020460453	F	3235957	Presencial	SST	Noche			[illegible]	3208511323	Teresa S.
C	1162307956	F	3235957	Presencial	SST	Noche			[illegible]		
PT	6277447	M	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	Monica Pacheco 47303 [illegible]	3114886652	Monica Pacheco
C	1003561358	F	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3013138254	
C	8125835	M	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3013891422	
C	71799631	M	3225957	PRESENCIAL	SST	NOCHE	TECNOLOGIA	CDHC	[illegible]	3178104609	
C	1001463667	M	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3104109705	
C	1017139576	F	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3027098023	
C	9231916 22	M	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3116407562	Paola Sanz
PT	1019422	F	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3186136914	
C	1020112672	F	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3011470822	
C	1006698690	F	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3044710468	
C	1693206840	M	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3014862152	Jolvanna Co.
C	1019343546	F	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3225399	
C	1017205086	F	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3196651834	Yarli Berio
C	1006866835	F	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3046516027	
C	1039698810	M	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"		3011098186	
C	1152111771	M	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3007796021	
C	1014[illegible]	91	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3143096772	
C	1142[illegible]	M	3225957	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3226398472	
C	1038[illegible]	F	3225957	Presencial	SST	Noche	"	"	[illegible]	3226558625	
									[illegible]	3225218815	Salome Ucaza

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03

Código: GFPI-F-023

Medellín 27 de junio de 2025

Antioquia - CDHC - Pedregal

Hacer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

Taller plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

del aprendiz

#	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ
1	2093915	M	3219938	Presencial	Recursos Humanos	Noche	Tecnico	C.D.H.C	Wejbarcas1206@gmail.com	3202400941	
2	1007241486	F	3219936	Presencial	recursos Hum	noche	Tecnico	C.D.H.C	Jeral2afafa3@gmail.com	3016633224	Geraldine
3	1007882357	M	3219938	Presencial	Recursos H	noche	Tecnico	C.D.H.C	Mercedesleon1972@gmail.com	2345602908	
4	1035412632	F	3219936	presencial	Recursos H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	sandra.g225@gmail.com	3246051958	Sandra G
5	1033990183	F	3219938	presencial	Recursos H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	2sara0131@gmail.com	3145596065	Sara Z.
6	1152409359	F	3219938	Presencial	Recursos H.	noche	Tecnico	C.D.H.C	Mcarboleda1993@gmail.com	3207483116	Maria C A.
7	1010417735	F	3219938	Presencial	Recursos H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	mfpina@unal.edu.co	3013595248	Jimena Os.
8	1010104210	F	[redacted]	PRESENCIAL	RECURSOS H.	NOCHE	TECNICO	C.D.H.C	Yepesarbelaez@gmail.com	314-624-9139	Isabel
9	1001388765	F	3219938	PRESENCIAL	RECURSOS H	noche	TECNICO	C.D.H.C	Caroldiazsuarez@gmail.com	3246376098	Carolina
10	1053132752	F	3219938	Presencial	Recursos H	noche	tecnico	C.D.H.C	Erolbusacapmail.com	3004081899	Lusa G.
11	1193568714	F	3219938	Presencial	Recursos H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	Valentinavelezfajardo@gmail.com	3022814316	Juliana S.
12	1014108200	F	3219938	Presencial	Recursos H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	Villacastapacha2@hotmail.com	3135618823	Pacha V.
13	42.484.216	F	3219938	Presencial	RR H H	noche	tecnico	C.D.H.C	amgarcosta22@hotmail.com	3135822605	Ang Amparo Rest.
14	1001390936	F	3219938	Presencial	RR H H	Noche	Tecnico	CDHC	natalia.mv0227@gmail.com	3018586483	Natalia LM
15	1152300283	F	3219938	Presencial	RR H H	Noche	Tecnico	CDHC	mariaemilia@gmail.com	3113130680	Yenifer Mora.
16	1040266266	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	CDHC	[illegible]	3129567788	Tiffany Gonzalez
17	1094376459	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	CDHC	[illegible]	3155427628	
18	1112603342	F	3219938	presencial	R.H	Noche	tecnico	CDHC	delusamorenoa@[illegible]	3102531588	Deisy M
19	1023124812	F	3219938	presencial	Recursos Humanos	Noche	tecnico	CDHC	[illegible]	3226464807	Luisa Manuela
20	1000191701	F	3219938	Presencial	RH	noche	Tecnico	CDHC	[illegible]	3127911019	Rosa Restrepo
21	1152591126	F	3219938	Presencial	RH	noche	Tecnico	CDHC	[illegible]	3172028825	Johana V.
22	1001228412	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3226954194	Juliana B.
23	1110041466	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3226286160	Laura Correa.
24	1035417426	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3120513396	Ana Sofia R.
25	1025888944	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3104786124	Manuela G
26	1037503745	F	3219938	Presencial	R.H	noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3004970175	
27	1035411603	F	3219938	Presencial	R.H	noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3003416446	Camila Zapata
28	1001390829	F	3219938	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3103993931	Valentina Toledo
29	1017180623	M	3219938	P	R.H	Noche	Tec	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	Luis G.
30	1017626599	F	3219938	P	RR.HH	Noche	TEC	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	SENA
31	1027746037	F	3219938	P	RR.H.H	Noche	TEC	CDHC	[illegible]	3134639822	Sofia A.
32	1033280055	F	3219938	P	RR.H.H	Noche	TEC	CDHC	[illegible]	[illegible]	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-135

Medellín 27 de junio de 2023

onal Antioquia - CDHC - Pedregal

nocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
rrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
x del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Para el mes de Febrero se diligencia en modalidad Virtual)
CC	1152[illegible]	F	3109185	Presencial	Decoración	Tarde	3	CDHC	juliana.hernandez	3057994405	
PPT	1646971	F	3107185	Presencial	Decoración	Tarde	3	CDHC	estefaniavargasespinoza@	3005933297	Estefanía V
C.C	1001362562	M	3107185	Presencial	Decoración	Tarde	3	CDHC	Miguelbetancur[illegible]@gmail	3005771869	Miguel M
C.C	1020103733	M	3107185	Presencial	D. espacios int	Tarde	3	CDHC	JulianBa2972@	3015022002	
CC	7136710	M	11	11	11	11	11	11	RayoMU1@	300 540 379	
	1128402414								Kvmolina[illegible]	3017[illegible]	
T.I	1021507763	F	11	11	11	11	11	11	Salomevelasquez[illegible]	3007349782	Salome
CC	1014067863	F	11	11	11	11	11	11	yar[illegible]	3113719016	Cindy Patricia
C.C	1017258849	F	11	11	11	11	11	11	Lina[illegible]053	3276156849	Lina Bedoya
C.C	1038435705	F	11	11	11	11	11	11	[illegible]rodriguez[illegible]@gmail	3102123706	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: SENA-F-123

Medellín 27 de Junio 2025

TIPO DE FORMACIÓN: Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

TEMA DEL PLAN: Reconocer la Cultura como Creadora de Identidad, generadora de Inclusión

TIPO DEL PLAN: Desarrollar plan de Cultura para Crear espacios de encuentro Intercultural

LUGAR: Día del Aprendiz

ACTIVIDAD:

APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ. Datos a ser llenados de diligencia de manera Actual
andra Alvarez	T.I	1092013358	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnología	CDHC		3207210446	Yuxi A.
Juliana Navarro	CC	1128379161	F	3223883	presencial	SST	Mañana	Tecnologo	CDHC		3135908562	Kevin S. N.
a Hoyos Valencia	T.C	1088661881	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3125333913	Wendy Valencia
ra d Varela	C.C	1039-85 333	f	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3166228605	Shirley R.
Ivana Eva H.	C.C	1152689921	F	11 11 11	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3116638229	Xiomara Perdomo
Perdomo C	T.I	1035857075	F	11 11 11	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3136078096	Kathe
a Ospina R.	C.C	1035652715	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3117302241	Nancy Salas
A. Salas	C.C	1001533223	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3136482996	Angelica
Bustamante	T I	1033427522	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3244119804	Hiverly
URANGO	II	1068873942	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3004195000	Jorge Cardoso
Gonzalez	C.C	1105322646	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3046107660	Jotacelli
Hatheus	ppT	4662171	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3132140025	Isaac
Valentina Rua	T.I	1026800248	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3024525275	Lorena
Helicarmac	1152140963	F	3223883	presencial	9SST	Mañana	Tecnologia	CDHC				
Vega T.	CC	1001074198	F	3223883	Presencial	G-SST	Mañana	Tecnol	CDHC		3106623190	Jesus
Laura Valdés	CC	1017236463	F	3223883	presencial	G-SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3108263121	Laura Carolina V.
Edwin Mario	CC	1037886828	M	11	11	11	11	11	11		3004263243	Esteban M.
Ivy muñoz	C-C	1035716272	M	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3207439411	11
Isabel G.M	T.I	1104819660	M	3223883	11	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3218049314	Edwin
a Zapata C.	CC	1020432117	F	3223883	11	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3158641695	Valentina Z.C.
avenda C.	CC	1015071771	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3017808396	Brenda Lavenda
e Suazo	CC	1018226931	F	3223883	presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3233460675	Arce.
Bonilla P	PP	5198585	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3243151407	Luz Benitez
Arenas	T.I	1026	M	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3207439411	Eddie Herrera
Tamara	CC	1039	F	3223883	Presencial	SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3242806363	
arez	TI	1023	M	3223883	Presencial	G-SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3218943879	
Zapata	CC	1000	I	3223883	11	G-SST	11	11	11		3017083017	Valentina Zapata
Nieves Y	CC	1007	F	3223883	Presencial	G-SST	Mañana	Tecnologia	CDHC		3177583605	Erica Toro

#28

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Periódico: 03
Código: GFPI-F-021

Medellín 27 de junio de 2025

ional Antioquia - CDHC - Pedregal

reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadores de diversidad.

sarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	N DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir al formato en diligencia de manera física)
1.	CC	1540296[illegible]	M	2879967	Tecnolog...	Tecnología...	Noche	Tecnol...	CDHC	3116333001	[illegible]	
2.	CC	1000[illegible]866	M	2879967	Tecnología	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3004180159	
3.	CC	98 557 298	M	2879967	Tecnología	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3207235580	
4.	CC	1017135513	M	2879967	Tecnología	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3216[illegible]791	
5.	CC	1039455304	M	2879967	Tecnología	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3[illegible]	
6.	CC	1[illegible]574	M	2879967	Tecnología	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3[illegible]	
7.	CC	1[illegible]3	F	2879967	Tecnología	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	[illegible]	
8.	CC	15518928	M	2879967	Presencial	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3[illegible]	
9.	CC	98712492	M	2879967	Presencial	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3219523560	
10.	CC	1004908104	M	2879967	Presencial	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3015700557	
11.	CC	1007113691	M	2879967	Presencial	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3023453457	
12.	CC	1039401117	M	2879967	Presencial	Tecnología	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3217122224	
										[illegible]	3226316103	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-021

#18

odellín 27 de Junio de 2023

l Antioquia - CDHC - Pedregal

nocer la cultura como creadora de identidad generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
rrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ Debe ir al formato en diligencia de manera física
CC	705162511	M	3113770	Presencial	Tecnologo Carpintero	Nocturna	Tecnologo	CDHC	hugomauricio209@gmail.com	3136531989	
CC	1035461443	F	3113770	Presencial	TECCONSTRUCCC	NOCTURNO	"	CDHC	MAUricio2[illegible]@hotmail.com	3012089965	
CC	1216720740	M	3113770	Presencial	Tecno	N	"	CDHC	Chumy1437@	3226652764	
CC	1033.335651	M	3113770	Presencial	Tec Construccion	N	"	CDHC	andres[illegible]@gmail	3023336929	
TI	1121214013	M	3113770	Presencial	Tec-Construccion	Nocturna	Tecnologo	CDHC	[illegible]@hotmail.com	3227535343	
CC	1036500593	M	3113770	Presencial	Tec Construccion	Nocturna	Tecnologo	CDHC	[illegible]@	3107501186	
CC	1082777073	M	3113770	presencial	tec construccion	nocturno	tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3228636674	John Freddy Q
CC	1152140469	M	3113770	Presencial	Tecn Constru	Nocturna	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3122132133	
CC	1037260[illegible]	M	3113770	Presencial	Tcg Cost	Nocturna	Tecnologo	CDHC	[illegible]@hotmail.com	3045301925	
CC	1216705467	M	"	"	"	"	"	"	Blacho851@gmail.com	2173571945	
CC	1090038686	F	3113770	Presencial	Tecn Construcc.	NOCTURNO	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3177719371	
CC	1152200367	M	3113770	Presencial	Tecnologia Construccion	NOCHE	Tecnologo	CDHC	Mauricio.Luna[illegible]	3205446083	
CC	1026327428	M	3113770	P	Tecn Constru.	Noct.	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3127520986	
CC	1033005491	M	3113770	Presencial	Tecn Construccion	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	314 734 8103	
CC	1066516665	M	3113770	Presencial	tec construccion	Noche	Tecnologo	CDHC			
CC	1046904918	F	3113770	Presencial	tec e-Construccion	Nocturno	Tecnologo	CDHC	Mendez[illegible]@hotmail.com	3506868515	
CC	1003003068	M	3113770	Presencial	tec construccion	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3105436949	

27 Junio

13

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GTH-F-121

Medellín 27 de junio de 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

onocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

el del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el Formato se diligencia de manera física)
	T.I	1033784179	F	3112264	PRESENCIAL	T. logistica	nocturna		MARCO FIDEL S.	[illegible]	3016205023	[illegible]
	C.C	1001571511	M	3112264	Presencial	T. Logistica	Noche		Marco Fidel S.	[illegible]	3216150146	[illegible]
	CC	1020426816	M	3112264	PRESENCIAL	T. LOGISTICA	NOCHE	TECNICO	MARCO FIDEL S.	[illegible]	3012699996	[illegible]
	CC	1000294701	F	3112264	Presencial	T. Op. logistica	Nocturna	Tecnico	Marco Fidel S.	[illegible]	3001650436	[illegible]
	CC	1026157704	M	3112264	presencial	T op logistica	Nocturna	Tecnico	Marco Fidel S.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CC	1026568978	M	3112264	presencial	T op logistica	Nocturna	Tecnico	Marco Fidel S.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	T.I	1028278439	M	3112264	Presencial	T op logistica	nocturna	TECNICO	marco fidel s.	[illegible]	3735409271	[illegible]
	T.I	1028568278	M	[illegible]	Presencial	T op logistica	nocturna	Tecnico	marco fidel s.	[illegible]	3208567648	[illegible]
2	C.C.	71227692	M	3112264	PRESENCIAL	T. LOGISTICA	NOCTURNO	TECNICO	MARCO FIDEL S.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CC	1128297275	M	3112264	Presencial	T. logistica	Noche	Tecnico	Marco F. del S.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
0	CC	98576393	M	3112264	Presencial	T. Logistica	Noche	Tecnico	Marco F. del S.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CC	1020456655	M	3112264	Presencial	T. Logistica	noche	Tecnico	Marco F S	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	T.I	1025765772	F	3112264	Presencial	Logistica	noche	Tecnico	Marco F.S	[illegible]	3146396033	Susana Q

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GDH-F-033

Medellín 27 de junio de 2025

Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro entre cultura

Día del aprendiz
Día del aprendiz

#21

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir al terminar se diligencia de manera física)
	CC	71.718.800	M	3031026	M. Pesada	M. Pesada	Noche	Tecnico	Sena Pedr.	[illegible]	3028411432	[illegible]
	CC	1114061498	M.	3171026	Presencial	M. Pesada	Mixta	Tecnico	Sena Pedregal	[illegible]	3001351396	[illegible]
	CC	1096215587	M	3171026	M Pesada	M Pesada	Mixta	Tecnico	Sena Pedregal	[illegible]	3216343316	[illegible]
	CC	1017194417	M	3171026	Presencial	M. Amarillo.	Noche	TECNICO	Sena Pedregal	[illegible]	3223065672	[illegible]
	CC	1046538680	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Noche	Tecnico	Sena Pedregal	[illegible]	3148305610	[illegible]
	CC	41263790	M	3171026	Presencial	Ma. Anastasia	Mixta	Tecnico	Sena CDHC	[illegible]	3105052539	[illegible]
	CC	1042546[illegible]	M	3171026	Presencial	M Pesada	mixta	tecnico	Sena Pedregal	[illegible]	3136[illegible]	[illegible]
	CC	1041796267	M	3171026	Presencial	Mag pesada	Mixta	tecnico	Sena pedregal	[illegible]	3045893830	[illegible]
	CC	[illegible]	M	3171026	Presencial	M Pesada	Noche	Tecnico	Sena CDHC	[illegible]	3249785968	[illegible]
	CC	1001[illegible]	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Noche	Tecnico	Sena CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CC	1128499158	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	3043815902	[illegible]
	CC	1000658028	M	3171026	Presencial	Mag Pesada	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	3233120460	[illegible]
	CC	1017193850	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	3142585428	[illegible]
	CC	1181038026	M	3171026	Presencial	M. Pesada	NOCHE	Tecnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CC	1041776267	M	3171026	Presencial	M Pesada	Mixta	Tecnico	CDHC	[illegible]	3043603170	[illegible]
	C.C	1025644[illegible]	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Nocturno	tecnico	CDHC	[illegible]	3122620971	[illegible]
	CC	1066663275	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Nocturno	tecnico	CDHC	[illegible]	3046836818	[illegible]
	CC	1066737166	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Nocturno	tecnico	CDHC	[illegible]	3382207993	[illegible]
	CC	1040137971	M	3171026	Presencial	M. Pesada	Nocturno	TECNICO	CDHC	[illegible]	3145785027	[illegible]
	P.P.T	4634726	M	3171026	Presencial	Mag pesada	Nocturno	tecnico	CDHC	[illegible]	3021774419	[illegible]
	CC	1007565418	M	3171026	Presencial	Maquinaria pesada	Nocturno	tecnico	Sena Pedregal	[illegible]	3003002585	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de Junio de 2025

Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de Identidad, generadora de Inclusión y catalizadora de diversidad

Desarrollar plan de cultura para espacios de Encuentro Intercultural

ma del aprendiz

ma del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir en el formato de diligencia de manera física)
1	CC	1036668136	F	3140424	Presencial	T. Decoración de E	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]@H	3028623031	[signature]
2	CC	1042796322	M	3140424	Presencial	T. Decoración de E	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3225433542	[signature]
3	TI	1013345312	F	3140424	Presencial	T. DECORACIÓN EI	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3008709279	[signature]
4	CC	1007138835	F	3140424	Presencial	T. Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3059245234	[signature]
5	CC	1020113147	F	3140424	Presencial	T. Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3016756889	[signature]
6	CC	1001234117	F	3140424	Presencial	Decoración E.I	Noche	Tecnólog	CDHC	[illegible]	3024437859	[signature]
7	CC	1049782001	M	3140424	Presencial	Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3006150646	[signature]
8	CC	1022145119	F	3140424	Presencial	Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3242491109	Karen O.
9	CC	1026147965	M	3140429	Presencial	Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3206[illegible]	[signature]
10	PPT	5192900	F	3140424	Presencial	Decoración de I	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3001686188	[signature]
11	PPT	5144537	F	3140424	Presencial	Decoración de I	Noche	Tecnol.	CDHC	[illegible]	3007062316	Manuela R
12	CC	1000765816	F	3140424	Presencial	Decoración I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3052662478	laura R
13	CC	1027804275	F	3140424	Presencial	Decoración I	Noche	Tecnología	CDHC	[illegible]	3013074969	[signature]
14	CC	1064896260	F	3140429	Presencial	Decoración E.I.	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3005385025	Ma alejandra T.
15	T.I	1018394541	M	3140424	Presencial	Decoración E.I	noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3117014035	Jarol Acevedo
16	T.I	1033187660	F	3140424	Presencial	Decoración E	Noche	Tecnólogo	CDHC	Sholagallego19	3104180816	[signature]
17	T.I	1027807956	F	3140424	Presencial	Decoración E.	Noche	Tecnólo.	CDHC	[illegible]	3005460796	[signature]
18	CC	1001459429	F	3140424	Presencial	Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3104894191	Ange M.
19	CC	1000631526	M	3140424	Presencial	Decoración E.I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3206961417	[signature]
20	T.I	1029663146	M	3140424	Presencial	Decoración I	Noche	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3148705528	[signature]
21	CC	1036837093	F	3140424	Presencial	Decoración I	Noche	Tecnólogo	CDHC	Viviana236	3146538724	Viviana

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GTH-F-131

27 de Junio 2025

al Antioquia - CDHC - Pedregal

nder

arrollar plan de Cultura Para crear espacios de encuentro intercultural

del Aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Cuando el aprendiz no disponga de [illegible])
CC	80672792	M	3125587	Presencial	Construcción [illegible]	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3005596269	
CC	1144033102	F	3125589	Presencial	" "	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3226192870	
CC	1218066704	M	3125587	Presencial	Construcción	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3045108945	
CC	1000498467	M	3125580	Presencial	Construcción	mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3104207284	
PPT	6316277	M	3125589	Presencial	Construcción	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3246923167	
CC	43541309	MF	3125589	Presencial	Construcción Edificio	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3217016947	
CC	1040730504	F	3125589	Presencial	Construcción	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3105627542	
CC	1018239271	M	3125589	Presencial	Construcción Edi	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3194436380	
CC	1020409548	M	3125589	Presencial	Construcción edif	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3007877151	
CC	1022147035	M	3125589	Presencial	Construcción E	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3234414731	
CC	1018233370	M	3125589	Presencial	Construcción	Mañana	TEC	CDHC	[illegible]	3011855764	
CC	710877872	M	3125589	Presencial	Construcción	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3207583576	
CC	1101385019	M	3125589	Presencial	Construcción	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]	3013762104	
CC	1047309122	M	3125589	Presencial	Construcción	Mañana	Técnico	CDHC	[illegible]		

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GTHU-121

In 27 Junio 2025
onal Antioquia - CDHC - Pedregal
conocer la cultura como Creadora de identidad generadora de inclusión
arrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del Aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
T.I	1059208641	F	3077045	Presencial	Operaciones logisticas	tarde	3	Girardota	[illegible]	3233861726	Sofia M.
T.I	1001398643	F	3077045	Presencial	OP. logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3216532610	Alexandra A
T.I	1020116449	F	3077045	Presencial	OP. Logisticas	tarde	3	Girardota	Evelin.perez@gmail.com	3113038986	Evelin Perez
C.C	1036519834	F	3077045	Presencial	OP. Logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3147447193	Maria Jose
T.I	1041962171	F	3077045	Presencial	OP. Logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3165710207	Sofia M.
T.I	1021925884	F	3077045	presencial	o.p. logistica	tarde	3	Girardota	[illegible]	3127272322	laura.
C.C	1035892239	F	3077045	presencial	OP. logistica	tarde	3	Girardota	[illegible]	3176264799	[illegible]
T.I	1039697449	M	3077045	Presencial	op. logistica	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3217027575	Johan Isaza
T.I	1027620687	M	3077045	presencial	op. Logistica	tarde	3	Girardota	[illegible]	3242990879	kevin
T.I	1027446539	F	3077045	Presencial	OP. logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3178861936	Camila C.
T.I	1044981645	M	3077045	Presencial	OP. logistica	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3137678299	[illegible]
T.I	1035858362	M	3077045	Presencial	OP. Logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3168240983	Mayeri C.
T.I	1026142886	F	3077045	Presencial	OP. Logisticas	tarde	3	Girardota	[illegible]	[illegible]	Salome H.
C.C	1036518602	F	3077045	Presencial	O.P Logisticas	tarde	3	Girardota	[illegible]	3142330637	Valentina Rojo
T.I	1035957859	F	3077045	Presencial	op logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3128892372	[illegible]
C.C	1022146697	F	3077045	Presencial	op. Logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	[illegible]	[illegible]
T.I	1036503458	M	3077045	Presencial	op. logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	[illegible]	[illegible]
T.I	1025654340	M	3077045	Presencial	OP. logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	[illegible]	[illegible]
T.I	1036856977	F	3077045	Presencial	OP. logisticas	tarde	3	Girardota	[illegible]	[illegible]	[illegible]
C.C	1036518697	M	3077045	Presencial	OP. logisticas	tarde	1	Girardota	[illegible]	[illegible]	[illegible]
T.I	1036459109	F	3077045	Presencial	OP. logisticas	tarde	3	Girardota	[illegible]	3135376117	Isabella Obando
C.C	1022146201	F	3077045	Presencial	OP. Logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3246380123	[illegible]
T.I	1036519729	F	3077045	Presencial	OP. Logisticas	tarde	3	Girardota	[illegible]	3054042095	Salome Ospina
T.I	1036855311	F	3077045	Presencial	OP. logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3143933626	Maria Nava
T.I	1020433916	F	3077045	Presencial	OP. logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3194119916	Sara Ossa
C.C	1035859565	F	3077045	Presencial	OP logisticas	Tarde	3	Girardota	[illegible]	3209015179	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GTH-F-113

Y - JUNIO 27 2025

al Antioquia - CDHC - Pedregal

ato Inscripción día del aprendiz para Tecg. Propiedad Horizontal, fecha 306 4912.
rollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
l Aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ
CC	43903770	F	3064912	Presencial	Gestionde PH	Diurna	Tecnologia	CDHC		3004026077	
CC	43616274	F	3064912	Presencial	Gestion de PH	Diurna	Tecnologia	CDHC			
CC	1232749075	F	3064912	Presencial	Gestion PH	Diurna	Tecnologia	CDHC		3007781249	
CC	43940696	F	3064912	presencial	Gestion PH	Diurna	Tecnologia	CDHC		3014153977	
CC	1232087858	F	3064912	Presencial	Gestion PH		Tecnologia	CDHC			
CC	1037047011	F	3064912	presencial	Gestion PH	Diurna	Tecnologia	CDHC		3125352639	
CC	1149623166	M	3064912	Presencial	Gestion PH	Diurna	Tecnologia	CDHC		3012095999	
CC	52415933	F	3064912	PRESENCIAL	TG GESTIÓN P.H.	FINSEMANA	TECNOLOGIA	CDHC		3135053904	
CC	43639651	F	3064912	Presencial	Gestion PH	DIURNO	Tecnologia	CDHC		3183319768	
CC	39048384	F	3064912	Presencial	Gestion PH	Fin semana	Tecnologia	CDHC		3207	
CC	07613844	F	3064912	Presencial	Gestion PH Teg	Fin semana	Tecnologia	CDHC		3135219810	
CC	42762266	F	3064912	presencial	Gestion PH	Diurna	tecnologia	CDHC		3	
CC	1128419193	F	3064912	"	"	"	"	"		3176423804	

#13

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de junio de 2025

ntioquia - CDHC - Pedregal

cer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
ollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
el aprendiz
del aprendiz

#	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
	1003294779	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnica	CDHC.	[illegible]	3232819012	María Camila.
	1000207669	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnica	CDHC.	[illegible]	3007939602	Laura C. Velez.
	1152469326	F	3171002	Presencial	R.R.H.H	Diurna	Tecnica	CDHC.	[illegible]	3017273467	[illegible] S.
	1040850736	F	3171002	Presencial	R.R.H.H	Diurna	Tecnica	CDHC.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	1022200409	F	3171002	Presencial	R.R.H.H	Diurna	Tecnica	CDHC.	[illegible]	3018734430	[illegible]
	1138079363	F	3171002	Presencial	RR.H.H	Diurna	Tecnica	C.D.H.C.	[illegible]	3235287462	Angie Diaz
	1040.201.321	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnica	C.D.H.C	[illegible]	3024507686.	Valeria Toro.
	1025887907	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnica	C.DHC	[illegible]	3022928833	Helicia Perdomo
	1036130415	M	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnica	C.D.H.C	[illegible]	3212534252	[illegible]
	1037872441	F	3171002	Presencial	RR HH	Diurna	Tecnico	C.D.H.C.	[illegible]	3214660432.	[illegible]
	1061811741	F	3171002	presencial	RR.HH	Diurna	Tecnica	CDHC	[illegible]	3102095743	[illegible]
	1064925859	M	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3133655 45	[illegible]
	1025935662	M	3171002	Presencial	RR HH	Diurna	Técnico	CDHC	[illegible]	3162469873	Luna.
	1041032622	M	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3007111358	[illegible]
	1017272360	F	3171002	Presencial	RR HH	Diurna	Tecnico	CDHC	Veronicaperez0720@gmail.com	3245958145	Veronica Perez
	1023526095	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	Mariluna jaime@gmail.com	3001133951	Mary Luna Jaime
	1154419737	M	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	1025641436	F	3171002	presencial	RR.H.H	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3111320989	[illegible]
	1036728260	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3136077805	[illegible]
	1020443046	F	3171002	PRESENCIAL	RR.HH	Diurna	TEC	CDHC	[illegible]	3136924043	Sara Romero
	1035533680	F	3171002	PRESENCIAL	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3214672549	[illegible]
	1001138261	M	3171002	Presencial	" " "	"	"	"	[illegible]	3243624251	[illegible]
	1036779069	M	3171002	PRESENCIAL	RRHH	DIURNA	TECNICO	CDHC	[illegible]	3207440850	[illegible]
	1020110182	M	3171002	Presencial	RRHH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3205281016	[illegible]
	1.143.342.366	F	3171002	Presencial	RR.HH	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3002872965	Naellis A.

#23

#25

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: DFPI-F-111

27 de Junio 2027

onal Antioquia - CDHC - Pedregal

ncorar la Cultura como Creadora de Identidad Generadora de Inclusión
rrollar Plan de Cultura para Crear Espacios de encuentro Intercultural
del Aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato es diligenciado de manera física)
CC	1012929253	F	3147640	Presencial	Construcción	Mix	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3146322392	
CC	1036690656	F	3147640	Presencial	Construcción	Diurno	Tec.	CDHC	[illegible]	3142097690	
CC	1036420824	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC	—//—	3214114780	
TI	1026933700	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3135965173	
T.I	1032013807	M	3147640	Presencial	Construcción	A.M	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3104619458	
T.I	1020427850	M	3147640	PRESENCIAL	Construcción	A.M	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3005172869	
T.I	1078090788	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	tecnólogo	CDHC	[illegible]	3042191770	
C.C	1000980567	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC			
T.I	1021965178	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC		3176320962	
T.I	1028920634	F	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnóloga	CDHC	JC1644569@gmail.com	3044211495	
C.C	1022813985	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tec	CDHC	[illegible]	3015669457	
T.I	1032021265	M	3147640	presencial	construcción	A.M	Tec	CDHS	[illegible]	3014449145	
C.C	1020[illegible]7811	F	3147640	Presencial	Construcción	D.M	Teg	CDHC	[illegible]	3128660542	
T.I	1022412[illegible]00	F	3147640	Presencial	Construcción	D.M	Teg	CDHC	[illegible]	3137400079	
C.C	1020106932	M	3147640	Presencial	Construcción	D.M	Teg	CDHC	[illegible]	3127893574	
TI	1044150720	F	3147640	Presencial	Construcción	A/M	Teg	CDHC	[illegible]	3057149179	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

Medellín 27 de junio de 2025
Regional Antioquia - CDHC - Pedregal
Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
...a del aprendiz
...ía del aprendiz

#13

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
	C.C	1020482684	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	3122606891	[illegible]
ez	C.C	1152684991	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]@gmail.com	[illegible]	[illegible]
ez	C.C	1018393453	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]@gmail.com	[illegible]	[illegible]
T	CC	1007359396	F	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	CC	43458856	F	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	3013868580	[illegible]
	CC	1020470687	F	3243384	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	Paisotefer21@gm	3166712621	Estefany
a	CC	1020494006	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	Felipepamplona456@gm	300[illegible]4373	Felipe Pamplona
co	CC	98648778	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	300243310[illegible]	[illegible]
	CC	1020501521	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]	3042510015	[illegible]
L	CC	43264491	F	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]@gmail	3245803[illegible]	Leidy Pedroza
F	T.I	1013072968	F	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]@gmail.com	3003649318	[illegible] R.I
L	C.C	39356997	F	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	[illegible]@gmail	3007613092	Daniela Florez
re	CC	1011571406	M	3243584	Presencial	logística	Nocturno	Tecnico	CDHC	54[illegible]@gmail	3225150676	5947090

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-123

Fin 27 de junio 2025
egional Antioquia - CDHC - Pedregal
Reconocer la cultura como Ciudadanía de identidad generadora de inclusión
Desarrollar plan de cultura para Crear espacios de encuentro intercultural
n del Aprendiz

#15

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir el formato en diligencia de manera física)
ika	C.C.	1007191157	F	2879966	Presencial	Lev. Topografía	Mañana	Tecnología	CDHC	Brythachina86@gmail	3136222093	Brythi Montes
elo	C.C.	1001367957	F	2879966	Presencial	Lev. Topográfica	Mañana	Tecnología	CDHC	Agudelocamilo73@gm	3022405094	Camilo Agudelo
i	C.C.	1020408098	M	2879966	Presencial	Lev. Topografía	mañana	Tecnología	CDHC	Cros.mazo@	8006207522	Cristian R.
	C.C.	1115924991	M	2879966	Presencial	Lev. Topo.	Mañana	Tecnología	CDHC	Sarafabian1526	3102744786	Fabian Jose
nd	C.C	1042090722	M	2879966	Presencial	Lev. Topografía	Mañana	Tecnología	CDHC	Jeanmorel be786	3177040891	Jean Brand
	C.C	1077127660	M	2879966	Presencial	Lev. Topografía	Mañana	Tecnología	CDHC	ofalvarez.dea@	3102537054	Alejandro
	C.C.	1027898694	M	2879966	Presencial	Lev. Topográfica	Mañana	Tecnología	CDHC	jeanmo875@	3015200320	Jeanmo
	C.C.	71579570	M	2879966	Presencial	Lev. Topográfica	Mañana	Tecnología	CDHC	julio3003@gmail.com	3052331119	Julio Cesar
	C.C	1000872652	F	2879966	Presencial	Lev. Topografía	Mañana	Tecnólogo	CDHC	paulina27042016@	3173940179	Paulina Marina
20	CC	1077266033	M	2879966	Presencial	Lev. Topografía	Mañana	Tecnólogo	CDHC	ocampo6	3176961721	Alexis
u	CC.	1041004723	M	2879966	Presencial	Lev. Topo	mañana	Tecnólogo	CDHC	jose.hurtado@	3018688 1058	Jose Hurtado
ana	C.C.	1037891772	M	2879966	Presencial	Lev. Topografía	Mañana	Tecnología	CDHC	Juanmery 2317 G	3002055883	Manuel Ruiz
o	C.C.	1179078633	M	2879966	Presencial	Lev. Topográfica	Mañana	Tecnólogo	CDHC	Alan.polo 29@	3202026769	Alan Polo
mon	C.C.	8066[illegible]84	M	2879966	Presencial	Lev. Topografía	mañana	Tecnología	CDHC	armengaroen 6	3054[illegible]	[illegible]
le	CC.	1007128405	M	2879966	Presencial	Lev. Topográfica	Mañana	Tecnólogo	CDHC	Ivan.diraldo	3173535[illegible]	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL, PARTICIPACIÓN A ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GFPI-F-023

n. 27 de junio de 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

ra del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ CURSO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ser el firmante en diligencia de manera física)
	CC	1020444706	F	3170989	Presencial	T. Construcción	Mixta	Tecnolog.	CDHC	kellyyiveliz0310	3029443999	KJRA
	CC	1020160151	M	3170989	presencial	Construcción	Mixta	Tecnolo	CDHC			
	CC	1128A05580	M	3170989	Presencial	T. CONSTRUCCION	MIXTA	TECNOL	CDHC			
	C.C	71,791,316	M	3170989	Presencial	T. Construccion	mixta	tecnol	CDHC			
	CC	1036103240	M	11	11	11	11	11	11			
	CC	1001505255	M	11	11	11	11	11	11			
	CC	98610926	M	3170989	Presencial	Construccion	Mixta	tecnolog	CDHC			
	CC	1116548748	M	3170989	Presencial	Construccion	mixta	tecnolog	CDHC			
	CC	1122643	M	3170989	Presencial	construccion	mixta	tecnolo	CDHC			
	CC	71263763	11	11	11	11	11	11	11			
	C.C	1066742314	M	3170989	Presencial	Construcción	Mixta	Tecnolog	CDHC			
	CC	1036161974	M	3170989	11	11	11	11	11			
	C.C	1007048489	M	3170989	11	11	11	Tecnologo	CDHC			
	CC	71601423	11	11	11	11	11	11	11			
	C.C	1017213615	M	3170989	11	Construcción	11	Tecnologo	CDHC			
	CC	1007371282	M	3170989	11	Construcción	11	Tecnologo	CDHC			
	CC	1036680394	M	11 0 11	11 0 11	11 - 0 - 11 -	11 0 11	11 0 11	CDHC			
	CC	1.128.152.413	M	3170989	11	construcción	Mixta	tecnolo	CDHC			
	CC	1017128979	M	3170989	11	construccion	Mixta	tecnolo	CDHC			
	CC	71731520	M	3170989	11	11	11	11	11			
	CC	1026132693	M	3170989	Presencial	T. construcción	Mixta	Tecnologo	CDHC			
	CC	1037370963	M	3170989	11	11	11	11	11			
	C	1011686073	M	3170989	Presencial	T. CONSTRUCCION	MIXTA	Tecnolo	CDHC			

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-133

Medellín 27 de junio de 2025

zional Antioquia - CDHC - Pedregal

reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
esarrolla plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

d del aprendiz

ra del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el Formato se diligencia de manera física)
	C.C	1025884007	F	2873732	Diurna	Decoración de E	Diurna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	322 [illegible] 3285	[signature]
	C.C	1041632164	F	2873732	Diurna	Decoración de E.	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3046093616	[signature]
	TI	1027961749	F	2873732	Diurna	Decoración E I	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3007123613	[signature]
	CC	1021973655	F	2873732	~~Diurna~~ Pre	Decoración de E	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3054345923	[signature]
	C.C	1033160196	F	2873732	Presencial	Decoración de	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3222623832	[signature]
	C.C	1121534528	F	2873732	Presencial	Decoracion de I	Mañana	Tecnologo	CDHC	[illegible]	312 781 3542	[signature]
	C.C	1012342828	F	2873732	Presencial	Decoración de E.I	Mañana	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3108606854	[signature]
	C.C	1064896894	F	2873732	Presencial	Decoración de E.I	Mañana	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3133081517	[signature]
	CC	1042111800	F	2873732	Presencial	Decoración	Mañana	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3147033253	[signature]
	CC	1006236989	F	2873732	Presencial	D. Espacios I	Diurna	Tecnolo	CDHC	[illegible]	3043638881	[signature]
	C.C	1023366989	F	2873732	Presencial	D. Espacios I	Diurna	Tecnolo	C.D.H.C.	[illegible]	3228285932	[signature]
	CC	1036867321	F	2873732	Presencial	Decoración de E	Mañana	tecnolo	C.D.H.C	[illegible]	3017779049	[signature]
	CC	1023629070	F	2873732	Presencial	Decoración E.	Diurna	Tecnolo	CDHC	[illegible]	3011866086	[signature]
	CC	1021922301	F	2873732	Presencial	D. Espacios	Diurna	Tecnologo	C.D.H.C	[illegible]	3206284256	[signature]
	CC	1037290046	F	2873732	Presencial	D. espacios	Diurna	tecnolo	C.D.H.C	[illegible]	3135693007	[signature]
	CC	1020771249	F	2873732	Presencial	D. Espacios	Diurna	Tecnologo	C.D.H.C	[illegible]	3248261469	[signature]
	C.C	1193206434	F	2873732	Presencial	D. Espacios	Diurna	Tecnologo	C.D.H.C	[illegible]	3024047399	[signature]

28

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

Medellín 27 de junio de 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

conocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural.
y del aprendiz
ora del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	N DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Todos los aprendices deben diligenciar de manera física)
	CC	1033170773	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	C.D.H.C	[illegible]	301-2012740	
	C.C.	1034989829	M	2903251	Presencial	dibujo y modelado	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3008076225	
	C.C	1045944561	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3016593248	
	C.C	1011395773	F	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3235921688	
	C.C	1014584144753	F	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	tarde	tecno	CDHC	[illegible]	3106562483	
	C.C	1015070468	F	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3246458455	
	TI	1035422160	F	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3004789313	Ana Sofia
	C.C	1017837465	F	2903251	Presencial	dibujo y Modelado	Tarde	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3113168246	
	C.C	1022062217	M	2903251	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	Tecnologia	C.D.H.C	[illegible]	3216403350	
2	C.C	1126243521	M	2903251	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	Tecnologia	CDHC	[illegible]	302 3396457	
	C.C	1020111796	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3207690910	Simon R.
	C.C	1025630042	M	2903254	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	5105446445	Jean Pool
	C.C	1033991827	M	2903251	presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3013542305	Samuel G.
	C.C	1027923430	M	2903257	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3777753033	
	C.C	1025649145	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3023579793	
	C.C	1093179046	M	2903251	presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3126598958	
	C.C	1020127328	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3105928454	
	C.C	1025647200	M	2903251	Presencial	dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3116004617	
	C.C	1025647276	M	2903257	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3245476607	Samuel G.
	C.C	1025694165	M	2903257	presencial	Dibujo y modelado	tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3015458740	
	C.C	1033996197	M	2903257	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3013678247	
	C.C	1015863590	F	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3229943541	
	C.C	1027423255	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3046040790	Jean Arroyo
	TI	1171690	F	2903251	presencial	Dibujo Modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3024193689	
	C.C	1081886079	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelo	tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3015003769	Alejandro
	C.C	1037673396	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3226964946	Anthony B.
	C.C	1127276937	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelo	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3215666984	
	CC	1020[illegible]1063	M	2903251	Presencial	Dibujo y modelo	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3024537	

#28

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GTH-F-121

Medellín 27 de junio de 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
ia del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
	CC	1075246205	M	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	Cristhian.cuesta@	3143238165	
	CC	3225[illegible]74	F	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	Alejandra21A	3164736683	
	CC	1001845450	M	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	[illegible]@gmail	3148421431	
	CC	1214773-004	F	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	[illegible]@gmail	3053353121	
	CC	1021805001	F	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	Tormichbanero@	3223787279	Tormely Banero
	CC	1062925098	F	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3166793019	
	CC	1065786320	F	2874198	Presencial	SST	Fin de se	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3226930379	
	CC	1042708552	F	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	Kathe23@hotmail.com	3104196816	
	CC	1036951101	M	2874198	V1	M	M	M	M	[illegible]	3292908468	
	CC	1152215036	F	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	Simp996@gmail.com	3105018826	
	CC	1043[illegible]4	M	2874198	Pre	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3146686711	
	CC	1040274820	M	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3176749859	
	CC	1[illegible]3	M	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3[illegible]	
	CC	1061845370	M	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3184972058	
	CC	1000404900	F	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	Angie.bedoya@	3018585890	Angie Bedoya
	CC	1045849807	F	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	angelica-140@hotmail	3012153967	Angie R G.
	CC	1045524208	F	2874198	Presencial	SST	FDS	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3219452884	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de junio de 2025

Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad

Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro Intercultural

Ficha del aprendiz

Ficha del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	N DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	NÚMERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FORMACIÓN DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Dejar en el formato de asistencia de manera física)
CC	1137189587	M	3219973	[illegible]	Monitoreo Ambiental	nocturno	tecnico	Casa de la música	[illegible]	3235679292	[illegible]
CC	98453605	M	3219973	presencial	Monitoreo Ambiental	nocturno	Tecnico	Casa de la música	[illegible]	3116K9500	[illegible]
CC	71370258	M	3219973	presencial	Monitoreo Ambiental	nocturno	Tecnico	Casa de la música	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1129216776	F	3219973	Presencial	Monitoreo Ambiental	Nocturno	Tecnico	Casa de la Música	[illegible]	3508190512	[illegible]
CC	1007567931	F	3219973	presencial	monitoreo Ambiental	Nocturno	Tecnico	Casa de la música	[illegible]	3122339456	[illegible]
CC	1152442359	F	3219973	Presencial	Monitoreo AM	Nocturno	Tecnico	Casa de la música	[illegible]	3117482582	[illegible]
CC	43108160	F	3219973	Presencial	monitoreo AM	Nocturno	tecnico	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1039738169	M	3219973	Presencial	Monitoreo AM	Nocturno	tecnico	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1017264674	F	3219973	Presencial	M. Ambiental	Nocturno	Tecnico	[illegible]	[illegible]	3015894139	[illegible]
CC	25999539	F	3219973	presencial	M. Ambiental	Nocturno	Tecnico	[illegible]	[illegible]	3006518402	[illegible]
CC	1152704414	F	3219973	Presencial	M. AMBIENTAL	nocturno	TECNICO	[illegible]	[illegible]	3136546935	[illegible]
CC	1131474499	F	3219973	Presencial	M AMBIENTAL	nocturno	tecnico	[illegible]	[illegible]	3045460157	[illegible]
CC	1.020.970.928	M	3219973	Presencial	Monitoreo Ambiental	Nocturno	tecnico	[illegible]	[illegible]	3233370806	[illegible]
CC	32070076	F	3219973	presencial	M. Ambiental	Nocturno	tecnico	[illegible]	[illegible]	315 305 70 91	[illegible]
P.P	6019529	F	3219973	Presencial	Tecnico M. Ambiental	Nocturno	tecnico	[illegible]	[illegible]	3012585 2038	[illegible]
CC	1036265U	M	3219973	Presencial	Tecnico Ambiental	nocturno	Tecnico	Casa de la musica	[illegible]	3053148122	[illegible]
CP	7127975	17	3219973	Presencial	Tecnico Ambiental	nocturno	Tecnico	[illegible]	[illegible]	3126974167	[illegible]
CC	1020498[illegible]		3219973	Presencial	monitoreo ambiental	Nocturno	Tecnico	Casa de la música	[illegible]	3135888498	[illegible]
CC	1020[illegible]	M	3219973	Presencial	monitoreo ambiental	Nocturno	Tecnico	casa de la música	[illegible]	3214837635	[illegible]
CC	1.128.978.999	M	3219973	presencial	monitoreo ambiental	nocturno	Tecnico	casa de la música	[illegible]	3012409800	[illegible]
CC	1036331535	M	3219973	presencial	Monitoreo Ambiental	nocturno	Tecnico	Casa de la música	[illegible]	3092126702	[illegible]
CC	1036389[illegible]3	F	3219973	presencial	Monitoreo A.	nocturno	tecnico	Casa de la música	[illegible]	3216296964	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02

Código: GFPI-F-111

Medellín 27 de junio de 2023

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

econocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad

esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

a del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir el Formato en diligencia en número físico)
	CC	1037426548	F	3033106	Mixta	T G SST	N	Tecnologo	CDHC		3012523403	
2	CC	1017746880	F	3033106	presencial	T.G-SST	Vespertina	tecnologo	CDHC		3217591661	
	CC	43876337	F	3033106	Presencial	TG-SST	N	Tecnolo	CDHC		3147068770	
	CC	1033487669	F	3033106	Presencial	TG-SST	N	tecnologo	CDHC		3007775320	
	CC	1085106764	F	3033106	Presencial	TG-SST	N	Tecnologo	CDHC		3136788811	
	CC	1003083074	F	3033106	Presencial	TG-SST	N	Te	CDHC		3108496498	
	CC	1036497CB3	M	3033106	Presencial	TG SST	N	Tecnologo	CDHC		3011694220	
	CC	1003240636	M	3033106	Presencial	G SST	Noche	Tecnologo	CDHC		3207442048	
26	CC	1039432479	F	3033106	Presencial	TG SST	N	Tecnologo	CDHC		3027937480	
	C.C	43279052	F	3033106	presencial	SG-SST	Noche	Tecnologo	CDHC		3023329043	
0	CC	1020490612	M	3033106	Presencial	SG-SST	Noche	tecnologo	CDHC		3126284705	
	CC	1128834207	M	3033106	presencial	SG-SST	Nocturna	Tecnologo	CDHC		3148629934	
	CC	1027994602	F	3033106	Presencial	T SG-SST	Noche	Tecnologo	CDHC		3015948491	
	CC	1020478828	F	3033106	Presencial	T G-SST	Noche	Tecnologo	CDHC		3195764844	
1	CC	98598918	M	3033106	PRESENCIAL	TGSSST	Noche	Tecnologo	CDHC		3208427760	
	CC	1001048608	F	3033106	Presencial	TGSSST	Noche	Tecnologo	CDHC		3206084169	
	CC	1032178498	M	3033106	presencial	TG-SST	Noche	Tecnologo	CDHC		3243152324	

#15

GFPI-F-111

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-023

Medellín 27 de junio de 2025

zional Antioquia - CDHC - Pedregal

econocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y actualizadora de diversidad
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
a del aprendiz
ra del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Podrá ser reemplazada por huella dactilar en el momento de diligenciar el instrumento)
CC	1214749814	F	2881255	Presencial	SST	Diurna	Teg	CDHC	ruthy_hernandez04	3233198170	Ruth Hdz.
C.C	1006216449	F	2859248	Presencial	SST	Diurno	Teg.	CDHC	andreahoyos2@gmail.com	3012230252	Andrea B.
C.C	1000871425	F	2923521	Presencial	Tecn. Recursos H	Diurno	Técnico	CDHC B.A	catalopezgarcia3006@gmail.com	3006241021	Sara Lopez G.
C.C	1020102946	F	2923521	Presencial	Recursos humanos	Diurno	Técnico	C.D.H.C B.A	valentinagelez552@gmail.com	3003113685	Valentina gelez.
T.I.	1021801477	M.	2923659	Presencial	Recursos Humanos	Nocturno	Tecnico	C.D.H.C.B.A	bonedabarrios@gmail.com	3234811208	
C.C.	1043644986	M	2902855	presencial	P. Multimedia	Tarde	Teg	C.T.M	[illegible]	3215986341	Duenos
CC	1015187982	F	2903240	Presencial	T.P.C.A	Diurna	Teg	C.D.H.C	sofiamashtrenajo6	3196730473	
CC	43112285	F	3024101	Presencial	PRHH	Mañana	Técnico	C.D.H.C	thomo17126hotmail.com	3167348488	
CC	1040931352	M	2697895	Presencial	Sistemas integrados	Diurna	Tecnico	CTME	laurenbaleta120@gmail.com	3203231538	
C.C	1029811200	F	2853991	Presencial	peluqueria estilismo	DIURNA	Teg	C.D.H.C	estefaniacasa@gmail.com	3044585310	Estefania Casa.
CC	1003076022	M	2859897	Presencial	SST	Diurna	Teg	CDHC	[illegible]	3102817130	Dwety Marin
C.C	1216.718.448	M	2891680	Presencial	Mantenimiento I	Nocturno	Técnico	CDHC	[illegible]	3502499218	
CC	1018222310	M	2885019	presencial	Mecanizado P.	Diurna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3195652293	
CC	1152217587	F	2897014	Presencial	Recursos humanos	Nocturna	Tecnologo	Comercio	Carolinamp30@gmail.com	3105281927	Carol P.
C.C	1057088414	M	2895801	Presencial	Infraestructura de redes	Nocturno	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3157471056	
CC	1214823218	F	2896177	Presencial	Infraestructura	Nocturno	tecnologo	CDHC	nellyperez2020@gmail.com	3014848735	
CC	1037222986	F	2923659	Presencial	Mecanizado P.	Diurna	Técnico	CDHC	[illegible]	3004551624	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03

Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de junio de 2025

ntioquia - CDHC - Pedregal

ser la cultura como creadora de Identidad, generadora de Inclusión y catalizadora de diversidad
ar plan de cultura para crear espacios de encuentro Intercultural
el aprendiz....
del aprendiz

#20

TIPO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
	1017925141	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	heidybdes19@gmail.com	3207786975	Heidy Báez
	1020108350	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	tarde	tecnico	C.D.H.C	———	3043760404	Mariana M.
	1035411647	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	camila[illegible]	3106657855	Camila
	1001398305	F	3219936	Presencial	Recursos humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	Frenck[illegible]	3145109820	
	1017398809	F	3219936	PRESENCIAL	Recursos humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	elizabethrojas[illegible]	3105158397	Elizabeth
	1023522987	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3113105114	Ximena Serna
	1035417486	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3146618286	Sabine
	1010607385	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3202912180	Camila A.
	1015763775	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3146101058	Vanessa
	1039[illegible]1	M	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	1001560960	F	3219936	Presencial	Recursos Humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	Mzapata[illegible]	3045000002	Sharon B.
	1037042004	F	3219936	PRESENCIAL	R R H H	Tarde	TECNICO	C.D.H.C	valeria[illegible]	3043386497	Valeria R.
	1096537796	F	3219936	PRESENCIAL	R R H H	Tarde	TECNICO	C.D.H.C	[illegible]	3105[illegible]	Dana Infante
	1023[illegible]	M	3219936	Presencial	R R H H	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	———	3019[illegible]	[illegible]
	1023526948	M	3219936	Presencial	Recursos humanos	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3293428215	Sebastian
	1048016167	F	3219936	Presencial	RRHH	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	VA[illegible]	3127322043	Anlly Giraldo
	1035411900	F	3219936	PRESENCIAL	R.R HH	TARDE	TECNICO	C.D.H.C	ALEJAG[illegible]	3135309897	ALEJANDRA.
	1033488378	F	3219936	presencial	R.R.H.H	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	3103736957	Yulieth
	1045108179	M	3219936	Presencial	R.H	Tarde	Tecnico	C.D.H.C	[illegible]	BH4724818	Jordan Isaac
	1487194	F	3219936	Presencial	RR - HH	Tarde	Tecnico	COHC	[illegible]	3117587476	Alfonso B.

(19)

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GFPI-F-031

Medellín 27 de junio de 2025

egional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

sarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

a del aprendiz

ra del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Esta se efectuará en diligencia de manera física)
	CC	1000[illegible]521	M	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3027[illegible]	
	C.C.	1023630422	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecno.	C.D. H.C	[illegible]	3244075[illegible]	Judith Martínez
	CC	1032[illegible]906	F	3064872	presencial	SST	tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	3102[illegible]	[illegible]
	T.I	1000[illegible]737	M	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	305 209 3711	[illegible]
	T.I	1044[illegible]	F	3064872	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	3201[illegible]	[illegible]
	CC	1023[illegible]	M	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	3154[illegible]	[illegible]
	C.C	1049[illegible]	M	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	
	C.C	1068[illegible]	M	3064872	presencial	SST	Tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	
	CC	1034[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3168[illegible]	Catalina
	CC	1022[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3205[illegible]	Luisa C.
	C.C	1045[illegible]	M	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3233[illegible]	Sergio.
	C.C	1006[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3163[illegible]	Yesica Lopez
	C.C	1066[illegible]	F	3064872	presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3244[illegible]	Danna.
	CC	1039[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3154[illegible]	Laura
	C.C	1046[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	3187[illegible]	Isabella
	C.C	1037[illegible]	F	3064872	PRESENCIAL	SST	TARDE	TECNOLOGÍA	C.D.H.C	[illegible]	3045[illegible]	[illegible]
	C.C	1127[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnología	C.D.H.C	[illegible]	3126[illegible]	María Fernanda
	C.C	10[illegible]	F	3064872	Presencial	SST	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	C.C.
	T.I.	1073804[illegible]	F	3064872	"	"	"	"	"	[illegible]	3185[illegible]	JULIANA J.

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GFPI-f-135

#26

Medellín 27 de junio de 2025

onal Antioquia - CDHC - Pedregal

onocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
rrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
a del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	SEXO(A)	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
TI	1033183341	F	3145861	Presencial	construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal/CDHC		3043443830	Valentina V.G
TI	1020113803	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal/CDHC		301 730 7064	María
CC	1026	M	3145861	Presencial	construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal/CDHC		3214383393	
C.C	1026	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal/CDHC		3005876446	
T.I	1017392862	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal (CDHC)		3045366570	
T.I	1037	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal (CDHC)		3054819810	
T.I	1039	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal CDHC		3153291463	Alvaro O.
T.I	1035	M	3145861	Presencial	construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal/CDHC		3005923340	Kevin J.
CC	1038647940	H	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal		3104807777	
CC	1027802340	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal/CDHC		3052398524	Pablo TR
C.C	1001161306	M	3103231161	presencial	construccion	Diurna	tecnologo	pedregal		3147377280	
T.I	1037	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal CDHC		3137759732	
T.I	1035	F	3145861	Presencial	construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3055547208	
C.C	1027	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal		3122722442	Juliana A
C.C	1038	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3012358827	
TI	1025	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3224682735	
CC	1017	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		315 5128116	
PPT	4060	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal		3084372553	
CC	1036	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	pedregal		3123526076	
CC	1085	F	3145861	Presencial	construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal		3054466442	
T.I	1035	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3178600	
T.I	1022	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3242098553	
CC	1022	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3249459842	
TI	1025	F	3145861	presencial	construccion	Diurna	Tecnologo	Pedregal		3005852990	Dayana A.
CC	3156	F	3145861	Presencial	Construcción	Diurno	Tecnologo	Pedregal		3003461	
T.I	1023	M	3145861	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnologo	Pedregal		302 3898532	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01

Código: GFPI-F-321

Medellín 27 de junio de 2025

Antioquia - CDHC - Pedregal

Ver la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad

Hay plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

el aprendiz

el aprendiz

TD	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ SEDE	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
	1036646408	F	3239540	Presencial	Recursos H.	Mixta (6pm-10pm)	Tecnica	Buenos aires	lizmolano2020@	3135726604	Lina Polanco
	1152773728	F	3239540	PRESENCIAL	RECURSOS H.	12-6pm	Técnica	BUENOSAIRES	Anapaticio2[illegible]	3052920299	Luisa Cossio
	1042692582	F	3239540	presencial	Recursos H	12-6	Tecnica	Buenos aires	mafe39ninos@g	3165155414	L/a Zda N.
	1023628026	M	3239540	presencial	Recursos Humanos	12-6	Tecnica	Buenos aires	Jvillada7[illegible]	3046773813	Jose V.
	1020225450	F	3239540	PRESENCIAL	RECURSOS HUMA.	12-6pm	TECNICA	BUENOS AIRES	Salo50856@gm	3006697306.	Salome Z.
	1013146787	M	3239540	presencial	Recursos humanos	12-6pm	Tecnica	Buenos aires	J.ortiz1512@gmail	3504727135	[illegible] N.
	1144198578	F	3239540	presencial	Recursos Humanos	12-6pm	Tecnica	Buenos Aires	[illegible]	3107107279	Cristina D.
	1066508513	F	3239540	Presencial	Recursos Humanos	12-6pm	Tecnica	Buenos aires	[illegible]	3104402232	Luisa D.
	1000741428	F	3239540	presencial	Recursos Humanos	12-6pm	Tecnica	Buenos Aires	[illegible]	3018855436	Milena Arboleda
	1017195606	F	3239540	Presencial	Recursos H.	12-6pm	Tecnica	Buenos Aires	[illegible]	3245631140	Duvian Arroyo.
	1144152509	F	3216260791	Presencial	Recursos H	12-6pm	Tecnica	Buenos Aires	Sara.nicolaa[illegible]	3216160771	Sara Nicol
	1027446860	F	3176405	Presencial	Recursos H	12-6	Tecnica	Buenos Aires	Juanacardona4@	3014204886	Laura Cardona
	1000087995	F	3239540	Presencial	Recursos H	12-6pm	Tecnica	Buenos aires	Iguisao@gmail.com	3104125795	Laura V.
	1028104[illegible]	M	3239540	Presencial	Recursos H.	12-6pm	Tecnica	Buenos aires	[illegible]	3016082774	Gabriel M.
	1033190319	M	"3239540"	"Presencial"	Recursos H	12-6 Pm	Tecnica	Buenos Aires	Juanvallejo@gmail.com	3241436936	Juan Jose
	640632[illegible]	F	3239540	Presencial	Recursos H.	12-6pm	Tecnica	Buenos aires	alejandrallalecastro	3126[illegible]543	[illegible]
	1063952080	F	3089[illegible]	PRESENCIAL	RECURSO H.	12-6pm	Tecnica	Buenos aires	[illegible]	3089[illegible]	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-023

7 de junio de 2025

al Antioquia - CDHC - Pedregal

nocer la cultura como creadora de Identidad generadora de Inclusión y catalizadora de diversidad
arrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro Intercultural
del aprendiz
del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ / LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Dentro del mismo renglón no diligenciar los números finales)
CC	1000400694	F	2873675	Presencial	Construcción Edificac	Noche	6	CDHC	[illegible]	3108411296	
CC	1149324625	M	2873675	presencial	Construcción Edific	noche	6	CDHC	[illegible]	3246871305	
CC	1041891334	M	2873675	presencial	construcción edific	noche	6	CDHC	[illegible]	310.466-57.72	
CC	1038769963	F	2873675	Presencial	Construcción Edifi	Noche	6	CDHC	[illegible]	3126055002	Leidy Restrepo
CC	1152697905	M	2873675	Presencial	Construcción	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3108243902	
CC	1045422100	F	2873675	Presencial	Construccion	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3015965843	
CC	15373136	M	2873675	Presencial	Construcción	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3157228914	
CC	1062819010	M	2883084	Presencial	Construcción	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3178879464	
CC	1020426171	M	2883084	Presencial	Seguridad Industrial	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3127053819	
CC	1128399686	M	2883084	Presencial	Construcción	Noche	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3027968780	
CC	1041629705	M	2873675	Presencial	Construcción	Noche	Tecnolo	CDHC	[illegible]	3055522326	
CC	1128400673	M	2873675	Presencial	CONSTRUCCIÓN	Noche	Tecnolo	CDHC	[illegible]	3174394969	
CC	1061621210	F	2873675	Presencial	construcción	Noche	Tecnolog	CDHC	[illegible]	3225045430	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02

Código: GFPI-F-023

Medellín 27 de Junio de 2025.

al Antioquia - CDHC - Pedregal

nocer la cultura como creadora de Identidad, generadora de Producción y centralizadora de diversidad

rito/for plan de cultura para crear espacios de encuentro Intercultural

del aprendiz.

del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Escribir el mismo de diligencia de acuerdo Actual)
CC	1024459336	F	3238901	Presencial	Tecnico Producción	Nocturna	Tecnico	CDHC	[illegible]	3145745055	Jairo Cifuentes
CC	1004878775	F	3238901	Presencial	Tecnico Función P	Nocturna	Tecnico	CDHC	Yorleylyberdiaz@gmail.com	3232777367	Yorley
CC	1020436119	M	3238901	Presencial	Tecnico Función P	Nocturna	Tecnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC		M	3238901	Presencial	Función pública	Nocturna	Tecnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1020436119	F	3238901	Presencial	Función Pública	Pm	Tecnico	DHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1006512967	F	3238901	Presencial	Función Pública	Nocturna	Tecnico	//	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1020436119	F	3238901	Presencial	Función P.	Nocturna	Tecnico	//	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1035422892	F	3238901	Presencial	Asfungen Pública	Pm	//	//	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	43911944	F	3238901	Presencial	Asfungen Pública	Pm	//	//	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1038791489	F	3238901	Presencial	Función Pública	Nocturna	//	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	98'602.548	M	3238901	Presencial	Función Pública	Nocturna	Tecnica	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1042766968	F	3238901	Presencial	Función P.	Pm N.	Tecnica	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1017195641	F	3238901	Presencial	Función P.	Nocturna	Tecnica	//	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1020411813	F	3238901	Presencial	Función P.	Nocturna	//	//	[illegible]	[illegible]	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-023

edellín 27 de junio de 2025

l Antioquia - CDHC - Pedregal

nocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
rollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Todos el día de formación en diligencia de asistencia Bienestar)
C	1035...258	F	2755589	Tecnología	Proyectos	Nocheee		construcción	[illegible]	322...169	[illegible]
C	70557916	M	2755885	Tecnología		Noche			[illegible]	301...524	[illegible]
C	71267677	M	2898857	Tecnología		Noche			[illegible]	[illegible]	[illegible]
C	1037...683	F	2979249	Tecnología	Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]	[illegible]	[illegible]
C	1020469684	F	2979249		Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]	[illegible]	[illegible]
C	1039...388	F	2979249	Tecnología	Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]	[illegible]	[illegible]
C	1128...844	F	2858857	Tecnología	Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]	[illegible]	[illegible]
C	1013...560	M	2858857	Tecnología	Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]	[illegible]	[illegible]
C	1035...300	F	2858857	Tecnológica	Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]	305...034	[illegible]
C	1...0570	F	2979249	TECNOLOGÍA	PROYECTOS	NOCHE		CONSTRUCCIÓN	[illegible]	319...774	[illegible]
C	1001...044	F	2755584	Tecnología	Proyectos	Noche		Construcción	[illegible]		
C	1023...492	F	2755584	Tecnología	Proyectar	Noche		CPHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-I-121

Medellín 27 de junio de 2025

nal Antioquia - CDHC - Pedregal

conocer la cultura como creadora de potencialidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.
anollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
n del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ
CC	98667726	M	3225263	Presencial	Catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	CDHC	[illegible]	3104655058	[signature]
C.C.	1000533068	M	3225263	Presencial	catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[signature]
CC	1673620	M	3225263	Presencial	Catastro multipropósito	NOCTURNA	TÉCNICO	CDHC	[illegible]	3215880452	[signature]
C.C.	71381665	M	3225263	presencial	Catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	C.D.H.C	[illegible]	3196240385	[signature]
CC	1036625831	M	3225263	Presencial	Catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	C.D.H.C	[illegible]	3193209054	[signature]
CC	1038865268	F	3225263	presencial	Catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	C.D.H.C	[illegible]	3044465685	[signature]
CC	98708022	M	11	Presencial	11	Nocturna	Técnico	C.D.H.C	SMELAR@hotmail.com	3196143923	[signature]
CC	1128399318	M	11	Presencial	11	11	Técnico	C.D.H.C	[illegible]	3105359156	[signature]
CC	43-111750	F	11	Presencial	11	11	Técnico	C.D.H.C	[illegible]	[illegible]	[signature]
CC	98664669	M	11	11	11	Mixta	11	CDHC	[illegible]	[illegible]	[signature]
CC	15341220	M	11	Presencial	11	11	11	CDHC	[illegible]	3243137289	[signature]
CC	43834674	F	11	Presencial	11	Nocturna	Técnica	CDHC	[illegible]	3148912340	[signature]
CC	1214745191	M	11	Presencial	11	11	Técnico	CDHC	[illegible]	3195107882	[signature]
CC	1037643536	M	3225263	Presencial	Catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	CDHC	[illegible]	3006825193	[signature]
CC	1076335546	M	3225263	Presencial	catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	CDHC	[illegible]	[illegible]	[signature]
CC	42690910	F	3225263	Presencial	catastro Multipropósito	Nocturna	Técnico	CDHC	[illegible]	3079595080	[signature]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de junio de 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

reconocer la cultura como creadora de potencialidad generadora de inclusión y catalizadores de diversidad.
sarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro Intercultural
n del aprendiz
ma del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir el formato en diligencia de manera física)
12	CC	1035440897	F	2952142	Presencial	Inf Vial	Noche	Tecnologo	CDHC	rnalah.766@gmail	320 329 1940	Nataly Ramirez S.
3	CC	1000280567	F	2952142	presencial	Inf Vial	NOCHE	Tecnologia	CDHC	manuelacardona108	302 281 3967	Manuela C S.
4	CC	1038429797	M	2952142	Presencial	Inf Vial	Nocne	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3216405745	
5	CC	1033326631	M	2952142	Presencial	Infraestructura Vial		Tecnologo	CDHC		3137833270	C.A. - G.
6	CC	1003256749	M	2952142	Presencial	Infraestructura Vial	Nocturna	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3147215171.	
7	CC	1007312278	F	2952142	Presencial	Infraestructura Vial	Noche	Tecnologia	CDHC		3105324941	Geraldin Ruiz
	CC	1045445094	M	2952142	Presencial	Inf Vial	Noche	Tecnologia	CDHC	[illegible]	3148974248	
	CC	1214722275	M	2952142	Presencial	Inf Vial	noche	Tecnologo	CDHC	boris.apudelo@sena.edu.com		Boris Apudelo
	CC	1084744441	M	2952142	Presencial	Inf Vial	Noche	Tecnol	CDHC	joseluisramoord[illegible]	3578094441	Jose Ord
	CC	98617956	M	2952142	presecial	INF Vial	nocne	Teeno	CDHC	Ermancotubera[illegible]	304 406 4944	Ermes Cano
	CC	1040357381	M	2952142	presencial	Inf. Vial	Nocne	Tegno	CDHC		3148523822	JUAN C
	CC	1128268459	M	2952142	Presencial	Inf. Vial	noche	Tegno	CDHC	Jaraquetta@	3021288017	Jair C.
	CC	1020800967	M	2952142	Presencial	Inf Vial	nocne	Tegno	CDHC	Orchis.rubrum.Linn@g[illegible]	3215523962	Andres Ruiz
	CC	1017234046	F	2952142	Presencial	Infra es. Vial	nocne	Tecnologia	CDHC	Hopelustersca@gmail.com	3208115447	Hellen Hoyos
	CC	1038114022	M	2952142	Presencial	Inf Vial	Nocne	Tecnolog	CDHC	Pab[illegible]@gmail.com	3216711208	Pabloarelli
	CC	1007584334	M	2952142	presencial	Inf Vial	Mixta	Tecnologia	Colle	asiquicuca22@gmail.com	3015910905	
	CC	1017218073	M	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	jodesilva@hot.co	3116471939	Julian Correa

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03

Código: GFPI-F-023

Medellín 27 de junio de 2025

Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad

Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

Día del aprendiz

Día del aprendiz

NOMBRES	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	DENOMINACIÓN DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Sólo si el formato se diligencia de manera física)
[illegible]	C.C	1006135840	M	3147640	Presencial	Construcción ed	Diurna	Tec	CDHC	[illegible]	3017554435	[illegible]
[illegible]	T.I	1021963177	M	3147640	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN ED	Diurna	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3176320861	[illegible]
[illegible]	T.I	1032013203	M	3147640	Presencial	Construcción	Diurna	Tec	CDHC	[illegible]	3044444445	[illegible]
[illegible]	C.C	1020407811	F	3147640	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnólo	CDHC	[illegible]	3128660549	[illegible]
[illegible]	T.I	1021124001	F	3147640	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN	Diurna	TECNÓLO	CDHC	[illegible]	3237040029	[illegible]
[illegible]	T.I	1022006432	F	3147640	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnólo	CDHC	[illegible]	3046643285	[illegible]
[illegible]	T.I	1020427856	M	3147640	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3005128889	[illegible]
[illegible]	C.C	1000798067	M	3147640	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN	DIURNA	TECNÓLO	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	C.C	1095420844	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3211114780	[illegible]
[illegible]	C.C	1076087180	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3012019730	[illegible]
[illegible]	T.I	1032012803	M	3147640	Presencial	Construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3104694458	[illegible]
[illegible]	T.I	1020933749	M	3147640	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN	A.M	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	5738965933	[illegible]
[illegible]	C.C	1020186472	M	3147640	Presencial	construcción	A.M	Tecnólogo	CDHC	[illegible]	3127893574	[illegible]
[illegible]	C.C	1017429338	F	3147640	Presencial	construcción	A.M	tecnólo	CDHC	[illegible]	3106823842	[illegible]
[illegible]	C.C	1036660436	F	3147640	Presencial	Construcción	Diurna	Tecnólo	CDHC	[illegible]	3142087640	[illegible]
[illegible]	T.I	1044150776	F	3147640	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN	DIURNA	TECNÓ	CDHC	[illegible]	3007149179	[illegible]

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: SENA-F-033

Medellín 27 de Junio de 2024

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de producción y catalizadora de diversidad.
Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
ñi del aprendiz
ra del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	SEXO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir el formato en diligencia de manera física)
	T.I	1022073636	F	3145846	Presencial	tabaje y modelado	Tarde	Tecnólogo	C.D.H.C	[illegible]	3006150037	Valentina
	C.C	1011266599	F	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3027574935	Laura Cruz
	T.I	1036461944	F	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3228006219	Valentina M.
	T.I	1122498096	F	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3023736001	Dayra H.
	T.I	1033183255	F	3145846	Presencial	Dibujo y mode.	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3135704166.	
	T.I	1127856202	M	3145846	Presencial	Dibujo y modela	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3205296810	Yender B.
	T.I	1042850880	M	3145846	Presencial	Dibujo y modela	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3127438857	Julian g.
	PPT	6549015	F	3145846	Presencial	dibujo y modelado	tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3235998228	
	T.I	1014240340	F	3145846	Presencial	Dibujo y mod.	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3105911945	
	CC	1011395623	F	3145846	Presencial	Dibujo y mode	tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3296629863	Ximena A.
	CC	1036178754	F	3145846	Presencial	Dibujo y mode	tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3508196849	Juliana H.
	T.I	1020144918	M	3145846	Presencial	Dibujo y mod.	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3016681822	
	T.I	1035660242	M	3145846	Presencial	Dibujo y mod	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3017347752	
	C.C	1039180494	M	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3037851526	
	T.I	1020824447	M	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3216469307	Steven D.
	T.I	1018449859	F	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3235155414	
	T.I	1025892961	F	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3223777294	
	C.C	1051095168	F	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3126832581	Valen B. S
	C.C	1028604985	M	3145846	presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3012245692	
	TI	1020136465	F	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3135639045	Carol CM
	T.I	1023503295	F	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	TARDE	"	C.D.H.C	[illegible]	3135433357	Cindy G.
	T.I	1025764598	F	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	TARDE	"	C.D.H.C	[illegible]	3145490681	LINDEIZA
	T.I	1053783917	M	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tiempo	"	C.D.H.C	[illegible]	3042974728	
	T.I	1020144182	M	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	santiagobeltran	3127567860	
	T.I	1036458013	M	3145846	Presencial	Dibujo y modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	4573163	
	T.I	1020114143	M	3145846	Presencial	Dibujo y Modelado	Tarde	"	C.D.H.C	[illegible]	3203816564	

#26

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formato: CONTROL, PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03

Código: SFPA-F-113

Medellín 27 de junio de 2025

nal Antioquia - CDHC - Pedregal

conocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad

rrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

a del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ Dado el el formato se diligencia de manera física
CC	1052253007	F	3092239	Presencial	Recursos humanos	nocturna	técnico	Pedregal	claudiamilenasalazar@gmail.com	3146258888	Claudia Valentina
CC	1047451285	F	3092239	Presencial	Recursos humanos	noche	técnica	Pedregal	[illegible]	3146258888	Claudia Prada
TI	1083480238	F	3092239	Presencial	RR.HH	Noche	Técnica	pedregal	[illegible]	3135418369	Maritza Echavarría
T.I	1026423551	F	3092239	Presencial	RR.HH	Noche	tecnica	Pedregal	[illegible]	3147311419	Emely Arampo
CC	1039284444	F	3092239	Presencial	Recursos hum	noche	tecnica	pedregal	[illegible]	3168957219	Natalia Murillo
CC	1000084674	M	3092234	Presencial	Recursos Humanos	Noche	Tecnica	Pedregal	[illegible]	3216288239	Dixon Gil
CC	1020419401	F	3245363738	Presencial	Recursos humanos	Noche	Tecnico	Pedregal	[illegible]	3245363738	Karen Ortiz
CC	1020411163	F	3225393738	Presencial	Recursos humanos	Noche	Tecnica	pedregal	[illegible]	3225393738	Zuly Daniela Bo
CC	1020955855	F	3169900	Presencial	Recurso hu	noche	Tecnico	Pedregal	[illegible]	3169900	[illegible]
CC	1035411895	F	3217744133	[illegible]							
CC	71970889	M	3092239	Presencial	R.H	Noche	Tecnico	Pedregal	Hectoralozza@hotmail.es	3508769037	Hector AV
CC	1000440592	F	3092239	Presencial	RR.HH	Noche	Tecnico	CDHC	Danavillamil@gmail.com	3009809330	Melissa A
CC	1020416696	F	3092239	presencial	RR HH	noche	tecnico	CDHC	[illegible]	3225394346	Gina Palacios
CC	1020496406	M	3092239	Presencial	Recursos humanos	noche	tecnico	CDHC	[illegible]	3195348976	Brayan Torres
CC	1035488868	F	3092239	Presencial	RR HH	Noche	tecnico	CDHC	anacristina1997@	3209281589	ANA A
CC	1007892696	F	2092234	Presencial	RR HH	Noche	técnico	CDHC	[illegible]	3216360909	Linda
CC	1007947903	F	3092234	Presencial	RR. HH	Noche	Tecnico	CDHC	[illegible]	3052660946	Maria J.

#16

16

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01
Código: GFPI-F-131

Medellín 27 de junio de 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

conocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
esarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
y del aprendiz
Día del aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir el formato en diligencia de manera física)
	CC	1061336148	M	2923691	Mixta	Construcción	Fin semana	Tecnólogo	C.D.H.C		3206910849	
	CC	1041956229	F	2923697	Mixta	Construcción	Fin semana	Tecnólogo	C.D.H.C		3234654876	
	CC	1007568525	F	2923691	Presencial	Construcción	Fin semana	Tecnólogo	CDHC			
	CC	1033316989	F	2923691	PRESENCIAL	CONSTRUCCIÓN	FIN SEMANA	TECNÓLOGO	CDHC		3212815904	
	C.C.	1007362187	M	2923691	Presencial	Construcción	Fin Semana	Tecnólogo	C.D.H.C.		3024120868	
	C.C	1063291086	M	"	Presencial	"	"	"	C.D.H.C.			
	C.C.	1013193521	M	"	presencial	"	"	"	"		3146024490	
	C.C	1036197363	F	2923691	Presencial	construcción	Fin semana	tecnólogo	C.D.H.C		3104072509	
	C.C.	1036253320	M	"	presencial	"	"	"	"			
	C.C.	1006508459	M	"	presencial	"	"	"	"		3104244551	
	C.C	1001232706	M	2923691	Presencial	"	"	"	C.D.H.C		3024644980	
	C.C	1148257356	M	2923691	presencial	Construcción	Fin semana	Tecnólogo	C.D.H.C		3008445520	
	C.C	71769886	M	2923691	presencial	construcción	Fin semana	Tecnólogo	C.D.H.C.		3024427909	
	C.C	1.193.515.533	M	2923691	Presencial	Construcción	FDS	Tecnólogo	CDHC		3122917197	
	C.C	1017211738	F	2923691	Mixto	Construcción	FDS	Tecnólogo	CDHC		3153527552	
	CC	1205076520	M	Semana	Mixta	Construcción	Mixta	Tecnólogo	CDHC		3013497610	
	CC	9618971547	M	2923691	Mixto	Construcción	Mixto	Tecnólogo	CDHC		3114175273	
	CC	1036219229	F	2923691	Mixta	Construcción civil	Mixta	Tecnólogo	CDHC		3104788220	
	CC	1094473561	M	2923691	mixta	construcción	Mixta	Tecnólogo	CDHC		3054190453	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato: CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-122

Medellín 27 de junio de 2025

al Antioquia - CDHC - Pedregal

poner la cultura como creadora de identidad, generadora de Producción y catalizadora de diversidad.

rollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural

del aprendiz

del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir en el formato en diligencia de manera física)
CC	1035427866C9	M	3068322	Presencial	SST	MIXTA	Tecnologo	CDHC	Esteban.Valencia.Cordo@gmail.com	3235264470	Steven U.
CC	1000141131	F	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3156105599	Micaela
CC	1035837727	F	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologo	CDHC	Tatianalopez7@gmail.com	3012855641	Tatiana López
CC	1003837 4739	M	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologo	CDHC	[illegible]	3176172772	Jhon Ortega
CC	1035339914	F	3068322	Presencial	SST	Mixto	Tecnologo	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1039070805	F	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologia	CDHC	Veronicaherrera@gmail.com	3158[illegible]	[illegible]
CC	1104513047	F	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologia	CDHC	[illegible]@gmail.com	3116689323	Yasmin
CC	1035222215	F	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologia	CDHC	[illegible]@gmail.com	3133792946	Paola Calderon
CC	1000033427	F	3068322	Presencial	SST	Mixta	Tecnologia	CDHC	[illegible]@gmail.com	3052021142	Sarey estefania
CC	1000307022	F	3068322	Presencial	SST	Mixto	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3223065196	Katalina F.
CC	1035[illegible]120	M	3063322	Presencial	SST	Mixto	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3113577286	V.Ch.
CC	1152704886	M	3068322	Presencial	SST	Mixto	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3133766986	DIEGO CHAMORRO
CC	1192743104	F	3068322	Presencial	SST	MIXTO	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3044[illegible]0	[illegible]
CC	1001773880	F	3068322	Presencial	SST	mixta	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3209144860	Ana Arboleda
CC	98'115.280	M	3068322	PRESENCIAL	G- SST	MIXTA	TECNOLOGO	CDHC	[illegible]@gmail.com	3117[illegible]	Cleo Hoyo
CC	1214742751	M	3068322	Presencial	G-SST	Mixta	Tecnologia	CDHC	estebanmesa[illegible]@gmail.com	3224[illegible]	ESTEBAN GONZALEZ.
CC	1152201065	F	3068322	Presencial	SG-SST	MIXTA	Tecnologia	CDHC	[illegible]@gmail.com	3016625449	Sofi
CC	1041264389	F	3068322	Presencial	SG-SST	Mixta	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3205969630	Catalina M.
CC	1193042922	F	3068322	PRESENCIAL	SG-SST	MIXTA	Tecnologo	CDHC	[illegible]@gmail.com	3220[illegible]	Sarina Sandi
CC	1216700770	F	3068322	PRESENCIAL	SG-SST	MIXTA	Tecnologo	CDHC	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CC	1000324013	F	3068322	Presencial	SG-SST	mixta	tecnico	CDHC	[illegible]	3024[illegible]	Gimena Rosse

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

Versión: 09
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de Junio de 2025
Antioquia CDHC de Bodegal
Reconocer la cultura como creadora de potencialidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
Día del aprendiz
Día del aprendiz

#	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ UNIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	TI	1018239688	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecno	CDHC	[illegible]	3044314412	Danna Gaviria

GFPI-F-123

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL Y PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GAFI-F-033

Medellín 27 de junio de 2025

nal Antioquia - CDHC - Pedregal

conocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad

sarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro Intercultural

del aprendiz

ía del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Evite el incumplimiento de obligaciones de nuestros Clientes)
C.C.	1017-225906	F	3239540	presencial	Técnico A.H	Tarde		SENA BELMIRA	Andreaisabel...@soy.sena.edu.co	3196984935	Andrea S.

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: 0270-F-122

Lun 27 de Junio

Regional Antioquia - CDHC - Pedregal

Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de inclusión

Desarrollar Plan de Cultura para crear Espacios de encuentro intercultural

del Aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Debe ir al frente de diligencia de manera Física)
	C.C	43344567	F	3236818	Presencial	Tecnico Monitoreo	Diurna	Tecnico	C.D.H.C	davidpinfo@gmail.	3128541449	David Pino
	CC	11766966	M	3236818	presencial	tecnico Monitoreo	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3123635102	Andres L G
	CC	1003760181	M	3236818	Presencial	Tecnico Monitoreo	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3116316934	David's Carmona
	CC	1003719350	M	3236818	Presencial	Tecnico AM	Diurna	TECNICO	C D H C		3046266406	Jonathan
	CC	98658252	M	3236818	Presencial	Tecnico Am	Diurno	TÉCNICO	C D H C		3103477933	Juan Esteban
	CC	1193506537	M	3236818	Presencial	Tecnico monitoreo	Diurno	Tecnico	C D H C		3167377347	Carlos Mario Cano
	CC	1037621514	M	3236818	Presencial	Tecnico monitoreo	Diurno	Tecnico	C D H C		3105-72872	Jonathan
	CC	1146439440	F	3236818	Presencial	Tecnico Monitoreo A	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3054703592	
	CC	1039522902	M	3236818	presencial	tecnico Monitoreo A.	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3117597355	Marlon Z C
	CC	1001131581	M	3236818	presencial	Tecnico Monitoreo A.	Diurno	TECNICO	C.D.H.C		3214461215	Jhon J.C.
	CC	1068587382	M	3236818	presencial	Tecnico Monitoreo A	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3127687894	
	CC	43593086	F	3236818	Presencial	Tecnico monitoreo A	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3024483264	
	CC	71782247	M	3236818	PRESENCIAL	TECNICO AMBIENTAL	DIURNO	TECNICA	C.D.H.C		3052783013	
	CC	1037686161	M	3236818	PRESENCIAL	Tecnico Monitoreo A	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3146[illegible]	
	CC	1100402263	M	3236818	presencial	Tecnico monitoreo A	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3134410[illegible]	
	CC	1036085[illegible]	M	3236818	PRESENCIAL	Tecnico monitoreo A	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3117[illegible]	
	CC	98161613	M	3236818	PRESENCIAL	Tecnico ambiental	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3[illegible]	
	"	66678979	"	"	"	"	"	"	C.D.H.C		302 7538631	
	CC	1.[illegible]	M	3236818	PRESENCIAL	Tecnico monitoreo	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3007538631	
	CC	92790553	M	3236818	PRESENCIAL	Tecnico monitoreo Am	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3007538069	
	CC	1115916110	M	3236818	Presencial	Tecnico monitoreo	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3207206376	
	CC	1017144662	F	3236818	Presencial	Tecnico monitoreo AM	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		[illegible]	
	CC	83284465	M	3236818	PRESENCIAL	Tecnico Monitoreo Am	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3015921374	
	CC	1037680221	F	3236818	Presencial	Tecnico Monitoreo	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3104391679	
	CC	42936972	F	3236818	Presencial	Tecnico monitoreo	Diurno	Tecnico	C.D.H.C		3135733223	
	CC	59417976	F	"	"	"	"	"	"		3113655655	
	CC	1055146982	F	"	"	"	"	"	"		3146[illegible]	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 08
Código: GTPI-I-121

27 de Junio 2025

gional Antioquia - CDHC - Pedregal

Fortalecer la cultura como Creadora de identidad generadora de inclusión
Desarrollar plan de Cultura para Crear Espacios de encuentro Intercultural
del Aprendiz

	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	CC	6[illegible]45726	M	3064809	Presencial	Mayordomo pro de	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3[illegible]7	
2	CC	1216123586	M	3064809	Presencial	Maquinaria pesada	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3147891088	
3	CC	1000818922	M	3064809	P.	MP	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3213873700	
4	CC	1020460631	M	3064809	Presencial	Maquinaria Pesada	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3217852157	
5	CC	1055553491811	M	3064809	Presencial	Maquinaria Pesada	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3147010[illegible]775	
6	CC	1007410140	M	3064809	Presencial	Maquinaria Pesada	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3207147[illegible]6	
7	CC	1016600944	F	3064809	Presencial	Maquinaria	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3105871391	
8	CC	1007222180	F	3064809	Presencial	Técnico Maquinaria Pesada	Tarde		C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3001551064	
9	CC	1019269282	M	3064809	Presencial	Técnico maquina	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3012049327	
10	CC	1020976742	M	3064809	Presencial	Técnico maquinaria p	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3115739491	
11	CC	1014[illegible]0863	M	3064809	Presencial	Maquinaria pesada	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3155[illegible]96	
12	CC	1116662640	M	3064809	Presencial	Maquinaria P.	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3144078023	
13	CC	1066607241	M	3064809	Presencial	Maquinaria P	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3135961925	
14	CC	1020827[illegible]2	M	3064809	Presencial	Maq. P	Tarde	Técnico	C.D.H.C	[illegible]@gmail.com	3219583863	

SENA

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-123

Medellín 27 de junio de 2023

al Antioquia - CDHC - Pedregal

onocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad
rollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intercultural
del aprendiz
del aprendiz

TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ. (Solo si el formato se diligencia de manera física)
C.C	1131834095	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecno	CDHC		3223616314	
C.C	1017282482	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecno	CDHC		3160720732	
C.C	1000400035	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecnologo	CDHC		3116400509	
C.C	1013456621	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3143989819	
C.C	1027146469	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3018616481 3	
C.C	1018234905	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecnologo	CDHC		3152499969	
C.C	1032251836	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnolo	C.D.H.C		3147797703	
C.C	1023980945	M	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecno	C.D.H.C		3116351 07	
T.I	1032014064	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecnologo	C.D.H.C		3336450549	
C.C	1035388819	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecnologo	CDHC		3128446758	
C.C	1027956719	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecno	C.D.H.C		3016978612	
C.C	1031749744	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	C.M.H.C		2103503912	
C.C	1035353101	F	3229540	Presencial	S.S.T	Tarde	Tecnologo	C.D.H.C		3137754194	
C.C	1127019857	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3046823460	
C.C	1032856341	M	[redacted]	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3193972951	
C.C	1001298911	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3246145172	
C.C	1009824373	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3205198136	
C.C	1065362736	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3106607212	
C.C	1001155010	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3122469348	
T.I	1037093693	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3008630802	
C.C	1152718859	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3137049569	
C.C	1027.253698	F	3229540	presencial	S.S.T	Tarde	Tecnologo	CDHC		3242911331	
C.C	1004260660	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3072097065	
C.C	1047406076	M	32 [illegible]	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3013825403	
T.I	1033491265	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3093219098	
C.C	1021806492	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	CDHC		3127321820	
C.C	1041631126	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	C.D.H.C		3006244472	
C.C	1034979795	F	3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	C.D.H.C		3046100437	
T.I	1041932004	F	[redacted] 3229540	Presencial	SST	Tarde	Tecnologo	C.D.H.C			

NIT 901200791-4

Políticas de Reducción de Residuos

1. Minimización de residuos en la fuente

- Reducción de materiales de un solo uso: Priorizar productos reutilizables y eliminar plásticos de un solo uso. Por ejemplo, usar botellas de agua reutilizables, cubiertos y platos de materiales sostenibles o reutilizables.
- Digitalización de materiales: Reducir el uso de papelería mediante la digitalización de programas, agendas y documentos promocionales. Utilizar aplicaciones móviles o plataformas en línea para gestionar información y comunicaciones.

2. Fomento de la reutilización

- Objetivo de cero desperdicio: Incentivar el uso de materiales y equipos reutilizables, como lonas, decoraciones, mobiliario y señalización.
- Donación de materiales sobrantes: En eventos donde se generen materiales sobrantes (como alimentos, ropa o equipo), implementar programas de donación o redistribución.
- Reutilización de decoración: Planificar la reutilización de decoraciones de eventos anteriores, como carteles, centros de mesa, o elementos de ambientación, para evitar la compra de nuevos materiales en cada ocasión.

3. Reciclaje y compostaje

- Puntos de reciclaje bien señalizados: Colocar estaciones de reciclaje accesibles y bien marcadas para separar papel, cartón, plásticos, metales y residuos orgánicos.
- Compostaje de residuos orgánicos: Implementar sistemas de compostaje para residuos orgánicos generados durante el evento, como restos de alimentos y otros productos biodegradables.
- Promover el reciclaje en la comunicación: Informar a los asistentes sobre las opciones de reciclaje y compostaje disponibles mediante señalización clara y campañas de sensibilización.

4. Proveedores y logística

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

- Colaboración con proveedores sostenibles: Seleccionar proveedores que también sigan prácticas sostenibles, como aquellos que emplean empaques reciclables, reducen el uso de plásticos y minimizan su huella de carbono.
- Transporte eficiente de residuos: Coordinar la logística para garantizar que los residuos se recojan y transporten de manera eficiente y sostenible, minimizando el uso de vehículos contaminantes.

5. Educación y sensibilización

- Capacitación para el personal: Entrenar a todos los empleados y proveedores sobre las políticas de reducción de residuos y las prácticas sostenibles que deben seguir.
- Promoción entre los asistentes: A través de anuncios, redes sociales y señalización en el evento, fomentar la participación activa de los asistentes en la reducción de residuos, alentándolos a ser conscientes de sus hábitos durante el evento.

6. Monitoreo y evaluación

- Medición de residuos generados: Establecer métricas claras para evaluar los residuos generados durante el evento. Esto puede incluir el peso de los materiales reciclados, la cantidad de residuos compostados, o el porcentaje de reducción comparado con eventos anteriores.
- Informe post-evento: Generar un informe detallado sobre la efectividad de las políticas de reducción de residuos, destacando las áreas de mejora y proponiendo acciones para eventos futuros.

7. Ejemplo práctico de medidas específicas:

- Evitar el uso de folletos impresos en papel y ofrecer toda la información digitalmente.
- Fomentar el uso de servicios de catering que empleen productos orgánicos y envases reciclables.
- Contratar empresas de gestión de residuos que implementen estrategias de reducción, reciclaje y compostaje.

Las **prácticas sostenibles** son un conjunto de acciones y estrategias que buscan minimizar el impacto ambiental, promover el uso responsable de los recursos y apoyar la justicia social y económica. Implementarlas en eventos, empresas o proyectos no solo es beneficioso para el medio ambiente, sino que también puede mejorar la reputación y la competitividad de la organización. A continuación, te explico algunas de las prácticas sostenibles más comunes, tanto a nivel organizacional como en eventos.

1. Eficiencia Energética

- **Uso de energía renovable**: Priorizar fuentes de energía renovables como solar, eólica o hidroeléctrica para reducir la huella de carbono. Por ejemplo, si es posible, utilizar paneles solares para alimentar parte de un evento o una instalación.
- **Iluminación LED**: Cambiar a iluminación LED o utilizar tecnologías de bajo consumo energético para reducir el gasto energético y la generación de residuos electrónicos.
- **Optimización de la calefacción y refrigeración**: Ajustar los sistemas de calefacción y refrigeración de acuerdo con las necesidades, y asegurarse de que estén bien mantenidos para evitar el desperdicio de energía.

2. Reducción y Gestión de Residuos

- **Cero residuos**: Implementar políticas de cero residuos en las que se minimice, se recicle y se composten la mayor cantidad posible de los desechos generados.
- **Uso de materiales reciclados y reciclables**: Fomentar el uso de productos reciclados y empaques biodegradables o reciclables. Esto incluye evitar plásticos de un solo uso y emplear materiales reutilizables en lugar de desechables.
- **Reciclaje y compostaje**: Establecer puntos de reciclaje bien marcados y facilitar el compostaje de los residuos orgánicos. Asegurarse de que los asistentes o empleados sepan cómo separar adecuadamente los residuos.

3. Uso Responsable de los Recursos Naturales

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

- **Agua**: Implementar medidas para reducir el consumo de agua, como el uso de sistemas de riego eficientes o la instalación de grifos de bajo consumo en los eventos. En eventos, también se puede incentivar el uso de botellas reutilizables para evitar el consumo excesivo de agua embotellada.
- **Reducción de la huella de carbono**: Fomentar el uso de transporte público, bicicletas o vehículos eléctricos para los desplazamientos hacia los eventos. Si se realiza un evento grande, considerar la compensación de carbono mediante proyectos de reforestación u otros programas ambientales.

4. Sostenibilidad en la Cadena de Suministro

- **Proveedores sostenibles**: Seleccionar proveedores que tengan políticas sostenibles y trabajen con materiales reciclados, orgánicos o de comercio justo. Esto incluye alimentos orgánicos, productos con certificaciones de comercio justo, y materiales de construcción sostenibles.
- **Logística eficiente**: Reducir los viajes innecesarios y coordinar una logística eficiente para minimizar la huella de carbono. Esto incluye el uso de empaques ecológicos y el transporte compartido de mercancías y materiales.

5. Fomento de la Biodiversidad

- **Protección de ecosistemas locales**: Implementar prácticas que ayuden a la preservación de los ecosistemas locales. Por ejemplo, en eventos al aire libre, asegurarse de que las instalaciones no perturben los hábitats naturales y de que se deje el área en mejores condiciones de las que se encontraron.
- **Incentivar la reforestación**: Participar o colaborar en proyectos de reforestación o conservación de áreas verdes como parte de la responsabilidad social de la empresa o el evento.

6. Responsabilidad Social

- **Condiciones laborales justas**: Asegurarse de que todos los empleados y proveedores involucrados en la cadena de suministro tengan condiciones laborales dignas, con salarios justos, seguridad laboral y respeto por sus derechos humanos.

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

- **Compromiso con la comunidad local**: Impulsar proyectos que beneficien a las comunidades locales, ya sea a través de la creación de empleo sostenible, la educación sobre prácticas responsables o el apoyo a iniciativas de desarrollo social.

7. Educación y Sensibilización Ambiental

- **Formación continua**: Invertir en la formación de los empleados y colaboradores en temas de sostenibilidad, para que puedan aplicar buenas prácticas tanto dentro como fuera de la organización.
- **Eventos sostenibles**: Organizar eventos que promuevan la sostenibilidad, como conferencias o talleres sobre el cambio climático, la gestión de residuos o las energías renovables. Proporcionar materiales educativos a los asistentes sobre cómo pueden adoptar prácticas más sostenibles en su vida diaria.

8. Innovación en Productos y Servicios

- **Diseño de productos sostenibles**: Crear productos que sean fáciles de reciclar, reutilizar o que utilicen materiales reciclados en su fabricación. Esto puede incluir desde ropa y accesorios hasta productos tecnológicos.
- **Tecnologías verdes**: Utilizar tecnología que reduzca el impacto ambiental, como sistemas de gestión inteligente de la energía, automatización para reducir el desperdicio de recursos o soluciones para la agricultura sostenible.

9. Transparencia y Rendición de Cuentas

- **Informes de sostenibilidad**: Publicar informes anuales sobre el impacto ambiental y social de la organización, que detallen las prácticas implementadas, los resultados obtenidos y los próximos objetivos de sostenibilidad.
- **Certificaciones y auditorías externas**: Obtener certificaciones como **ISO 14001** (gestión ambiental) o **B Corp** (empresa socialmente responsable) para demostrar el compromiso genuino con la sostenibilidad. Además, llevar a cabo auditorías externas para garantizar la transparencia y las buenas prácticas.

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

Ejemplo de implementación en un evento

1. **Antes del evento**: Se elige un lugar que cumpla con criterios ecológicos (por ejemplo, que use energía renovable), se coordinan con proveedores de alimentos que utilicen productos orgánicos y se implementan medidas para reducir los residuos, como la elección de materiales reciclables o reutilizables.
2. **Durante el evento**: Se instalan estaciones de reciclaje y compostaje, se promueve el uso de botellas reutilizables a través de la venta de botellas o estaciones de recarga, y se asegura que los asistentes reciban información clara sobre las prácticas sostenibles.
3. **Después del evento**: Se recopilan los datos sobre la cantidad de residuos generados, la cantidad reciclada y compostada, y se realiza un informe que destaca las áreas de mejora para eventos futuros.
4. **Objetivos del Manejo de Residuos**: Reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados durante el evento, con el objetivo de minimizar la huella ecológica y promover prácticas sostenibles entre los asistentes y proveedores.

plan de manejo de residuos específico para un evento

Crear un **plan de manejo de residuos específico para un evento** es esencial para asegurarse de que se gestionen adecuadamente los desechos generados, minimizando su impacto ambiental y garantizando que se sigan prácticas sostenibles. Un plan bien diseñado no solo optimiza los recursos, sino que también transmite el compromiso con la sostenibilidad a los asistentes, proveedores y otros involucrados.

Aquí te dejo un ejemplo detallado de cómo estructurar un **Plan de Manejo de Residuos para un Evento**. Este plan puede adaptarse a diferentes tipos de eventos, como conciertos, conferencias, festivales, ferias, etc.

1. Información General del Evento

- **Nombre del Evento**: [Nombre del evento]

- **Fecha y Ubicación**: [Fecha, hora y lugar]
- **Organizadores del Evento**: [Nombre de la empresa/entidad organizadora]
- **Número Estimado de Asistentes**: [Estimación de asistentes]
- **Objetivos del Manejo de Residuos**: Reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados durante el evento, con el objetivo de minimizar la huella ecológica y promover prácticas sostenibles entre los asistentes y proveedores.

2. Identificación de Residuos Generados

Antes de crear un plan de manejo, es importante realizar una **evaluación de los tipos de residuos** que se generarán durante el evento. Esto incluye:

A. Residuos Comunes

- **Residuos de Alimentos y Bebidas**: Restos de comida, envases de alimentos (plásticos, cartón, vidrio, metal), servilletas, utensilios desechables.
- **Residuos de Material Promocional**: Folletos, panfletos, carteles, merchandising.
- **Plásticos de Un Solo Uso**: Botellas, vasos, cubiertos, pajillas.
- **Materiales de Construcción y Decoración**: Carteles, lonas, decoraciones desechables.
- **Electrónicos**: Baterías, cables y otros residuos tecnológicos.

B. Residuos Especiales

- **Residuos Peligrosos**: Si el evento incluye productos químicos o materiales peligrosos, estos deben manejarse de acuerdo con las normativas locales.
- **Residuos Orgánicos**: Restos de comida, servilletas no tratadas, materiales biodegradables.

3. Estrategias de Reducción de Residuos

Para cada tipo de residuo identificado, se pueden implementar las siguientes estrategias:

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

A. Minimización de Plásticos y Descartables

- **Promoción de envases reutilizables**: Proveer a los asistentes con botellas de agua reutilizables y estaciones de recarga. Evitar el uso de plásticos de un solo uso.
- **Uso de utensilios biodegradables**: Optar por platos, vasos, y cubiertos hechos de materiales biodegradables o compostables.
- **Evitar folletos impresos**: Ofrecer la información digitalmente a través de apps del evento o plataformas online, minimizando el uso de papel.

B. Reducir el Desperdicio de Alimentos

- **Porciones controladas**: Colaborar con proveedores para reducir las porciones de comida innecesarias y ajustar las cantidades a las expectativas reales de asistencia.
- **Donación de alimentos sobrantes**: Contactar con organizaciones locales para donar los alimentos que no se consuman.
- **Etiquetado claro de opciones vegetarianas y veganas**: Esto puede ayudar a reducir la cantidad de alimentos no consumidos.

4. Recolección y Separación de Residuos

A. Instalación de Estaciones de Reciclaje y Compostaje

- **Zonas de reciclaje**: Establecer estaciones de reciclaje para papel, cartón, plásticos, vidrios y metales. Estas estaciones deben estar claramente señalizadas y ubicadas en lugares accesibles y visibles.
- **Zonas de compostaje**: Crear áreas específicas para el compostaje de residuos orgánicos como restos de comida, servilletas de papel no tratadas y otros materiales biodegradables.
- **Contenedores adecuados**: Asegurarse de que los contenedores sean adecuados para cada tipo de residuo y que se indique claramente el tipo de material que debe depositarse en cada uno.

B. Reciclaje de Electrónica y Residuos Especiales

- **Puntos de recolección de residuos electrónicos**: Si el evento genera residuos electrónicos (baterías, cables, dispositivos), establecer puntos de recolección para su adecuado reciclaje.
- **Residuos peligrosos**: En caso de que haya residuos peligrosos, como productos químicos o materiales inflamables, asegurarse de que sean recolectados y gestionados de acuerdo con las normativas locales.

5. Gestión Logística de los Residuos

A. Transporte de Residuos

- **Logística de transporte eficiente**: Organizar el transporte de residuos hacia los centros de reciclaje o compostaje locales de manera eficiente para minimizar la huella de carbono del evento.
- **Contenedores temporales**: Tener disponibles contenedores adecuados para la recolección y almacenamiento de los residuos durante el evento, asegurándose de que no se mezclen los tipos de residuos.

B. Proveedores y Colaboradores

- **Coordinación con proveedores de gestión de residuos**: Asegurarse de que los proveedores de servicios de limpieza y gestión de residuos estén alineados con las políticas de sostenibilidad y sigan las directrices establecidas en el plan de manejo de residuos.
- **Educación y sensibilización del personal**: Entrenar al personal del evento para que pueda gestionar los residuos de forma eficiente y ayudar a los asistentes a separar correctamente los residuos.

6. Comunicación y Sensibilización a los Asistentes

A. Información Previo al Evento

- **Campañas previas al evento**: A través de la web del evento, redes sociales y correos electrónicos, informar a los asistentes sobre las medidas de sostenibilidad, como el uso de botellas reutilizables y la separación de residuos.

- **Material informativo**: Incluir instrucciones claras sobre cómo los asistentes pueden participar en la reducción de residuos y qué hacer con sus desechos durante el evento.

B. Información Durante el Evento

- **Señalización clara**: Colocar carteles y pancartas que expliquen cómo separar los residuos en las estaciones de reciclaje y compostaje.
- **Voluntarios o personal de apoyo**: Tener personal encargado de educar y guiar a los asistentes sobre las prácticas sostenibles y el manejo de residuos.

7. Monitoreo y Evaluación

A. Seguimiento Durante el Evento

- **Monitoreo de las estaciones de residuos**: Asegurarse de que las estaciones de reciclaje y compostaje se mantengan limpias, accesibles y funcionando adecuadamente durante todo el evento.
- **Evaluación en tiempo real**: Si es posible, contar con un sistema para hacer un seguimiento de la cantidad de residuos generados y reciclados durante el evento.

B. Informe Post-Evento

- **Informe sobre residuos generados**: Tras el evento, realizar un informe detallado sobre la cantidad de residuos generados, reciclados y compostados, así como las lecciones aprendidas y las áreas de mejora.
- **Ajustes para futuros eventos**: Basado en el informe, ajustar las estrategias de manejo de residuos para los próximos eventos, aumentando la eficiencia y reduciendo aún más la generación de desechos.

Nombre y firma Representante legal	Soraida Rivillas Hincapié
C.C. nro.	43.267.092 de Medellín
Nombre o Razón Social del Proponente	**LINEAS 357 S.A.S**

NIT 901200791-4

NIT.	901200791-4
Dirección	Carrera 75 89 A 04
Teléfonos	503 98 38 – 318 887 26 67
Correo electrónico	lineas357@outlook.es
Correo para notificación electrónica	lineas357@outlook.es
Ciudad	Medellín



SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Representante legal

NIT 901200791-4

Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Asunto: MC-ANT-CDHC-05-9203-101-2025

Objeto 5_9203_252 Prestar el servicio de alimentación para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas y conmemoraciones para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción*”*.

La suscrita **SORAIDA RIVILLAS HINCAPIÉ**, identificada con cédula de ciudadanía 43.267.092 de Medellín, actuando en calidad de Representación legal de **LINEAS 357 S.A.S** identificado con NIT 901200791-4 manifiesto bajo la gravedad de juramento que certifico que cuento con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado

Atentamente:

Nombre o Razón Social del Proponente: **LINEAS 357 S.A.S**
Nit: 901200791-4
Nombre de representante legal: Soraida Rivillas Hincapié
Cédula de ciudadanía: 43.267.092 de Medellín
Teléfono 503 98 38 – 318 887 26 67
Correos Electrónicos lineas357@outlook.es
Ciudad Medellín



SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Representante legal

NIT 901200791-4

LÍNEAS 357 S.A.S.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

AÑO
2025

NIT 901200791-4

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION
2. OBJETIVO
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
4. ALCANCE
5. GLOSARIO
6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.1 MEDIDAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6.1.1. HÁBITOS HIGIÉNICOS
6.2.2 HIGIENIZACIÓN DE MANOS
6.3 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS O PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.3.1 ELEMENTOS NECESARIOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.3.2 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES
6.3 ,3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS
6.3.4 DESINFECCIÓN DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS
6.4 REGISTRÓ DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.5 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL EJECUTOR DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
7. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS
7.1. OBJETIVO GENERAL
7.2. OBJETIVO GENERAL
7.3 DEFINICIONES:
7.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.
7.4.1 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS SEGÚN SU TIPO
7.5 REGISTROS
7.6 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
8 PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES
8.1. OBJETIVO GENERAL
8.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS
8.3 MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS
8.3.1 PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS
8.4 CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN
8.5 REGISTROS
8.6 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES
9. ROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA
9.1 OBJETIVO

9.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS
9.3 CALIDAD DEL AGUA
9.4 9.4 PROTOCOLO DE EMERGENCIA POR INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA
9.5 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA
9 PLAN DE RECICLAJE
10 PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDO
11 ANEXOS

NIT 901200791-4

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

Los componentes de los alimentos son necesarios para el cuerpo humano, los cuales cumplen varias funciones, entre ellos cubrir las necesidades y requerimientos de calorías y nutrientes, así favorecer el normal crecimiento y desarrollo en los niños y adolescentes y el normal desempeño de todas las funciones vitales del cuerpo en todas las personas. Antes de llegar al consumidor, el alimento pasa por una larga cadena de procesos desde la producción, mercadeo y procesamiento, en la cual tiene el riesgo de contaminarse con agentes biológicos, químicos o físicos, representando así un riesgo para la salud del consumidor.

Por lo anterior, es importante generar controles de riesgos de contaminación de los alimentos teniendo en cuenta la normatividad legal vigente se han establecido procedimientos y técnicas enmarcadas en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas necesarias para mantener la inocuidad trasversalmente en todo el proceso.

El Plan de Saneamiento Básico permite conocer las alternativas más comunes para la identificación y solución de los problemas de saneamiento, contribuye con la conservación de la salud de la población, por lo que juega un papel importante en la prevención de las enfermedades causadas por alimentos contaminados, cuyo origen esté vinculado con las deficiencias de limpieza, disposición inadecuada de residuos, deficiente control de plagas y mala calidad del agua.

Este plan se divide en cuatro secciones principales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y líquidos, el programa de control de plagas y vectores y el

programa de abastecimiento de agua potable. A continuación, en el protocolo PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS, se desarrolla cada una de las secciones según las necesidades encontradas en el Servicio de alimentación

OBJETIVO

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando que sean vehículo de infecciones, a la vez que permita preservar las características organolépticas y nutricionales.

3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las áreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas que están en contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a los requisitos señalados en el capítulo VI, artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen.

4. ALCANCE

Los manuales de desinfección en los servicios de alimentos permiten determinar la estructura organizacional de las diversas operaciones que se realizan en el servicio, con el fin de mantener las condiciones de asepsia del lugar y los productos allí elaborados, garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir eventos desencadenantes de intoxicaciones alimentarias, como la prevención de la contaminación cruzada de alimentos e inadecuadas prácticas de manufactura.

5. DEFINICIONES

AGUA: Sustancia cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora. Es el componente más abundante de la superficie terrestre y, más o menos puro, forma la lluvia, las fuentes, los ríos y los mares; es parte constituyente de todos los organismos vivos y aparece en compuestos naturales.

AGUA CRUDA: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

AGUA POTABLE: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel alimento al que se le adiciona sustancias no autorizadas, se somete a tratamientos para disimular deficiencias en su calidad o condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:
⊓ El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
⊓ No este siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas reconocidas.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

CALIDAD DEL AGUA: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de la Resolución 2115 de 2007.

CÉLULAS VEGETATIVAS: Microorganismos en etapa de crecimiento activo.

DESINFECTANTE: Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies.

DESINFECCIÓN: es el tratamiento físico- químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud; y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DESINFECCIÓN POR ASPERSIÓN: Es aquella realizada con un atomizador, la cual sirve para ambientes y superficies.

DESINFECCIÓN POR CONTACTO: Se define como desinfección por contacto aquella que se realiza humedeciendo un limpión o trapera en la solución desinfectante y que luego se pasa por la superficie a desinfectar. En esta es importante tener en cuenta que el limpión o trapera debe humedecerse constantemente para garantizar así la desinfección adecuada

DESINFECCIÓN POR INMERSIÓN: Se realiza sumergiendo los utensilios, limpiones o alimentos en un recipiente con la solución desinfectante por determinado tiempo.

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS –ETA-: es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA. Estas enfermedades pueden ser de dos tipos:

- **INFECCIONES ALIMENTARIAS:** son las ETA producidas por la ingestión de alimentos (incluida el agua), contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.
- **Intoxicaciones alimentarias:** son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales o por sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

EPP: Elementos de protección personal.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

LIXIVIADO: Es el líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas o anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación.

LIMPIEZA: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

PARTES POR MILLÓN (PPM): Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. La ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.

PLAGA: Cualquier animal, como aves, roedores, insectos o murciélagos que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

RESIDUO SÓLIDO: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo. Igualmente, se considera como residuo sólido, aquel proveniente del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles. Los residuos sólidos que no tienen características de peligrosidad se dividen en aprovechables y no aprovechables.

RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.

RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

TRATAMIENTO: Es el tratamiento de operaciones, procesos o técnicas mediante las cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana.

VECTORES: Son todos aquellos insectos o animales que son medios de transmisión de enfermedades desde el animal al ser humano. A estas enfermedades se les llama Zoonosis.

ZOONOSIS: Son infecciones o enfermedades infecciosas transmisibles, en condiciones naturales, entre los animales vertebrados y el hombre.

6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La razón principal del programa de limpieza y desinfección es establecer procedimientos para la estandarización de las actividades, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos durante el proceso de manipulación de alimentos, de modo que estos no entren en contacto con agentes biológicos, físicos y químicos que puedan alterar su inocuidad, en especial durante el almacenamiento y procesamiento.

OBJETIVO GENERAL: Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los

riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los pacientes durante la prestación del servicio.

ALCANCE

Los manuales de desinfección en los servicios de alimentos permiten determinar la estructura organizacional de las diversas operaciones que se realizan en el servicio, con el fin de mantener las condiciones de asepsia del lugar y los productos allí elaborados, garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir eventos desencadenantes de intoxicaciones alimentarias, como la prevención de la contaminación cruzada de alimentos e inadecuadas prácticas de manufactura.

CARACTERIZACIÓN

El servicio de alimentación presta sus servicios a familias que, por su condición social, requiere un lugar de paso para mejorar sus condiciones de vida, en su sede ubicada en el centro de evangelización San Marcial, en el municipio de San Antonio de Prado.

Tabla 1. Caracterización de las áreas para limpieza y desinfección

Descripción		**Número**	**Características críticas o generales**
Espacios	Pisos comedores	**N.A**	Piso y paredes enchapados con algunas grietas
	Pisos servicio de alimentación	**N.A**	Baldosa
	Paredes servicio de alimentación	**N.A**	Con baldosín en área de producción hasta las tres cuartas partes de la pared
	Puertas	**2**	De madera
Equipos y utensilios	Licuadora industrial	**1**	
	Licuadora casera	**1**	
	Refrigerador	**2**	
	congelador	**1**	
	Fogón industrial a gas	**1**	
	Freidora	**1**	
	Bascula de alimentos	**2**	
	Menaje servicio de alimentación	**N.A**	En plástico, aluminio o acero inoxidable
	Canastillas	**20**	
	Canecas para alimentos	**8**	
Recipientes especiales	Canecas para la basura	**4**	
	Tanque de reserva de agua	**N.A**	
Otros elementos	Mesas comedor	**5**	
	Sillas comedor	**35**	
	Repisas	**3**	

	Lámparas	**2**	
	Pocetas	**1**	
	Limpiadores		
	Traperos	**1**	

6.1 MEDIDAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

6.1.1. HÁBITOS HIGIÉNICOS

- Usar el uniforme completo y limpio diariamente: Gorro, delantal de color claro, zapato cerrado.
- Baño diario.
- Cepillarse los dientes, mínimo dos veces al día.
- Cabello recogido y limpio, protegido completamente con gorro o redecilla.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No usar relojes, anillos, pulseras, manillas y otros aderezos.
- No usar maquillaje.
- No hablar mientras se manipulan los alimentos.
- No toser ni estornudar sobre los alimentos.
- No comer, fumar o masticar chicle mientras se manipulan alimentos.
- Utilizar solamente los espacios definidos para comer, no hacerlo durante el proceso de manipulación de alimentos.
- Secarse las manos en toallas destinadas para este fin, no hacerlo en el uniforme ni en los secadores del servicio.
- Usar guantes plásticos para recoger utensilios de las mesas y sobras de alimentos, tratando de minimizar la contaminación de manos.
- El personal que se relaciona directamente con la preparación de alimentos, deberá informar patologías contraídas como diarrea, virosis, lesiones de piel, heridas infectadas, infecciones respiratorias y enfermedades contagiosas para tomar las medidas pertinentes.
- Si se corta, lavarse la herida, vendársela y usar un guante plástico para seguir laborando

6.2.2 HIGIENIZACIÓN DE MANOS

La higiene de manos es probablemente la forma más efectiva de controlar la contaminación. Existen tres componentes claves de la higiene de manos para el manipulador de alimentos:

- Contar con instalaciones y equipos adecuados para el lavado de manos.
- Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumo.
- Aplicar el procedimiento apropiado para el lavado de manos.

Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

NIT 901200791-4

1) Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.
2) Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.
3) Frotarse las manos y los entre dedos por lo menos 40 segundos con el jabón antibacterial hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.
4) Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.
5) dejar secar o seque con toalla desechable



Se debe realizar un correcto lavado de manos después de utilizar los servicios higiénicos, tocar comidas crudas, cubrirse con las manos para toser y estornudar, comer o beber, limpiar las mesas o levantar los platos sucios, barrer, trapear el piso, tocar dinero, sacar la basura, tocar cualquier otra cosa que pueda contaminar las manos, como equipos, superficies de trabajo o paños de limpieza no desinfectados, pasarse los dedos por el cabello.

En el caso de cortes o lesiones en las manos, deben cubrirse apropiadamente con vendas limpias y a su vez deben utilizar guantes limpios, dedales o cubiertas para evitar que la venda tenga contacto con el alimento.

NIT 901200791-4

6.2 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS O PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.3.1 ELEMENTOS NECESARIOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Detergente: En polvo o líquido. Contribuye a la limpieza de las superficies.
Desinfectante: Tiene la función de eliminar los gérmenes nocivos, el más utilizado es el hipoclorito de sodio, diluido en diferentes concentraciones comerciales o industriales.
Ácido peracético: Ácido peracético estabilizado al 15% como ingrediente activo. Desinfectante de amplio espectro.

Amonio cuaternario: DESINFECTANTE CON AMONIOS CUATERNARIOS DE 5TA GENERACION (Pure Desinfectante) es un desinfectante a base amonio cuaternario de 5a. Generación (Súper-Quat), específicamente diseñado para eliminar un amplio espectro de organismos patógenos como bacterias, hongos y algunos virus sensibles al ingrediente activo.

Cepillo de uñas: Como propósito tiene el retirar todo tipo de residuo que se albergue en las uñas.

Atomizador: Para pulverizar la solución. Esto facilita la distribución general de la solución desinfectante

Baldes plásticos: Para uso en la desinfección que requieren inmersión por determinado periodo de tiempo o para preparar la solución desinfectante

Toallas desechables: Para evitar la re-contaminación de las manos.

Limpiones: Que deben ser de uso exclusivo para cada proceso.

6.3.2 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

Es muy importante realizar un adecuado proceso de la preparación de soluciones desinfectantes, ya que de esta manera estamos garantizando una correcta desinfección del objeto o área que pretendemos, las soluciones desinfectantes son soluciones toxicas que su inadecuada manipulación puede causar daños a la salud, tanto de quienes lo manipulan como de quienes consumen los alimentos y frecuentan las áreas donde se aplica.

NIT 901200791-4

Listado de productos a utilizar en los procesos de limpieza y desinfección

Nombre del producto	**Tipo de producto**	**Proceso en el que se utiliza**
Detergente alcalino	Detergente líquido sin aroma	Solución jabonosa para todo uso en limpieza.
Hipoclorito de sodio	Desinfectante en solución al 13%	Desinfectante, blanqueador, sanitizador
Jabón antibacterial con triclosan	Jabón desinfectante	Lavado de manos en general
Amonio cuaternario	Desinfectante en solución al 10 %	Pisos, vajilla, traperos, superficies en general
Ácido peracético	Desinfectante en solución al 6 %	Frutas, verduras, utensilios de cocina Desinfección de ambientes y superficies duras no porosas

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO al 13%

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CONCENTRACION REQUERIDA	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCION
Alimentos (frutas – verduras)	50 PPM	10 litro	3.8 ml	3min
Utensilios y equipos	100 PPM	10 litro	7.6ml	5-10min
Superficies (paredes- pisos-techo)	200 PPM	10 litro	11.4 ml	10-15min

Activar Windows

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

SI SE VA A PREPARAR SOLO UN LITRO ESTA ES LA DOSIFICACION A UTILIZAR

ELEMENTOS A DESINFECTAR	**CONCENTRACION REQUERIDA**	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DESINFECTANTE**	**TIEMPO DE ACCION**
Alimentos (frutas – verduras)	50 PPM	1litro	0.4 ml	3min
Utensilios y equipos	100 PPM	1 litro	0.8 ml	5-10min
Superficies (paredes- pisos-techo)	200 PPM	1 litro	1.2 ml	10-15min

6.3.3 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INSTITUCIÓN.

Tabla 1. Descripción de los procedimientos para limpieza y desinfección del servicio de alimentación

AREA: Servicio de alimentación			**RESPONSABLE:** Auxiliar de servicios generales	
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario y cada vez que sea necesario, profunda una vez por semana		**DESINFECCIÓN:** Diario o cada vez que sea necesario	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Baños Lavamanos Pocetas Pisos	1. Humedecer con suficiente agua 2. Utilizar un recipiente con solución detergente. 3. Restregar con un cepillo y/o fibra limpiadora, deje actuar 3 minutos. 4. Retirar la solución detergente con abundante agua. 5. Retirar el exceso de agua con un trapero limpio.	Productos: Detergente liquido Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Delantal plástico Escoba Cepillo Fibra limpiadora Balde Trapero	1. Preparar la solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Rociar el inodoro, lavamanos y paredes con la solución. En los pisos esparcir con una trapera desinfectada. 3. No enjuagar. 4. Dejar secar al aire. 5. Lavarse las manos.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Trapero Balde Jeringa Tapabocas Atomizador

	Limpieza profunda (Semanal) 1. Realizar el mismo proceso incluyendo agua caliente para la poceta			
Área: Pisos, zócalos, desagües y rejillas	**LIMPIEZA:** Diaria		**DESINFECCIÓN:** Semanal	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
	1. Retirar todos los utensilios y llevarlos a la zona de lavado. 2. Recoger residuos sólidos por barrido o aspirado y recolectar los mismos en bolsas de residuos. 3. Retirar las rejillas y colocarlas en recipientes para su limpieza. 4. Aplicar detergente y refregar con cepillos donde sea necesario. 5. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente. 6. Aplicar solución desinfectante y dejar	Productos: Detergente liquido Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Delantal plástico Esponja Balde Paño	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Esparcir con paño limpio 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes, zapatos antideslizantes, Paño Balde, Jeringa.

	actuar 15 minutos, como mínimo. 7. Enjuagar cuando es requerido. 8. Retirar el exceso de agua hacia el desagüe.			
Área: Paredes, revestimientos, aperturas (puertas y ventanas)	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Diaria Procedimiento: 1. Aplicar agua con detergente esponja, cepillo o similar. 2. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente. 3. Aplicar solución desinfectante. 4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza	**Implementos y Producto** Productos: Detergente liquido Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Delantal plástico Esponja Balde Paño Amonio cuaternario de quinta generación 60ppm		
Área: Ambiente	**LIMPIEZA:** NA		**DESINFECCIÓN:** Diario	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
			1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Esparcir con un	Productos: Amonio cuaternario 10% Implementos: Guantes

			atomizador apuntando hacia arriba y al frente pasando por todas las áreas de cada aula, baños, comedor, servicio de alimentación.	Zapatos antideslizantes Jeringa Atomizador
	LIMPIEZA: Semanal		**DESINFECCIÓN: Semanal**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Estanterías, sillas, mesas	1. Pasar un limpión húmedo por toda la superficie para retirar el polvo. 2. En caso de ser necesario pasar esponja con detergente para mugre pegada o grasa. 3. Retirar detergente con limpión húmedo limpio.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Esponja	1. Preparar solución del desinfectante a 60 ppm siguiendo las indicaciones. 2. Aplicar la solución con el limpión impregnado o esparcir con atomizadora según el caso. 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Atomizador Jeringa

Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN: Diario**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Traperas, escobas y limpiones	1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero o las escobas por separado. 2. Sumergir en una solución detergente de	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos	1. Preparar en un balde el desinfectante a 60 ppm según lo indicado en el cuadro de dilución de desinfectantes 2. Dejar actuar por 30 minutos los traperos y 30	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes

	manera individual los limpiones y los traperos o escobas en los recipientes o baldes asignados para esta labor, estregar muy bien. 3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.	Delantal plástico	minutos los limpiones. 3. Enjuagar con suficiente agua y escurrir. 4. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.	Tapabocas Delantal plástico Jeringa Balde pequeño
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN: Diario**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Zona almacenamiento de residuos.	1. Desocupar a zona, barrer y recoger los residuos. 2. Preparar solución con detergente y aplicar en el piso con cepillo o escoba estregando. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	Productos: Detergente en polvo Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Escoba Delantal plástico Balde	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Mojar el piso con la solución (Desinfectar por contacto) 3. Secar con trapera desinfectada.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes trapera Balde Jeringa
Canecas de recolección de residuos	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN:** Diario	**Productos:** Amonio cuaternario al

Equipos – Utensilios – Superficies	1. Después de retirar la tapa y la bolsa de la caneca, retirar residuos con abundante agua. 2. Preparar solución con detergente y aplicar con fibra limpiadora y/o cepillo estregando por dentro y fuera, incluyendo la tapa. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	**Productos:** Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Tapabocas Delantal plástico Balde	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Mojar todas las zonas con la solución (Desinfectar por contacto) 3. Dejar secar al aire con a la caneca boca abajo. 4. Cuando la caneca está seca, colocar la bolsa y tapar.	10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Balde Jeringa
	LIMPIEZA: 1 vez cada dos meses		**DESINFECCIÓN:** 2 Veces por semana	
Área: comedor			**Responsable: Auxiliar de servicios generales**	
Equipos – Utensilios – Superficies	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Mesas, sillas comedor.	**General (después de cada uso):**	Productos: Detergente Implementos:	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de	Productos: Amonio cuaternario al 10%

	1. Preparar solución del detergente según indicaciones sugeridas por el fabricante en un balde. 2. Aplicar la solución utilizando la fibra limpiadora y estregar las superficies. 3. Retirar la solución de detergente con agua y paño limpio. 4. Secar con paño limpio **Profunda (semanal):** 1. Recoger todas las sillas y mesas de la institución y llevarlas al patio. 2. Preparar solución del detergente según indicaciones sugeridas por el fabricante en un balde.	Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde	producto. 2. Esparcir la solución con atomizador impregnando las superficies. 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos. **Para desinfección de choque:** realice el mismo procedimiento utilizando producto a base de amonio cuaternario a 100 ppm.	Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Atomizador Jeringa

	3. Aplicar la solución utilizando la fibra limpiadora y estregar una por una las sillas incluyendo patas, espaldar y por debajo igualmente con las mesas. 4. Retirar la solución de detergente con agua limpia a chorro.			
Cocina	Frecuencia: diaria. 1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo o similar. 2. Desarmar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etcétera). 3. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar. 4. Enjuagar con abundante agua. 5. Aplicar agua con desinfectante.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		

	6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.			
Fritador	Frecuencia: semanal 1. Vaciar el fritador colocando el aceite en recipiente adecuado para su eliminación. 2. Desarmar todas las partes posibles del equipo. 3. Aplicar agua caliente y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar. 4. Enjuagar con abundante agua. 5. Secar completamente el equipo. 6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Fogón	Frecuencia: semanal	Productos: Detergente Implementos:		

	1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo o similar. 2. Desarmar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etcétera). 3. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar. 4. Enjuagar con abundante agua. 5. Aplicar agua con desinfectante. 6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Campana, extractor	Frecuencia: semanal 1. Aplicar agua caliente y detergente o desengrasante con esponja, cepillo o similar. 2. Enjuagar con abundante agua. 3. Secar completamente el equipo.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora		

	4. Verificar el estado correcto de la limpieza y del filtro (si existiere en extractor) y completar el registro de limpieza.	Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Mesadas de trabajo	Frecuencia: diaria. 1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar. 2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar. 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Piletas de lavado	–Frecuencia: diaria. 1. Retirar residuos sólidos. 2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes		

	3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Refrigeradores 1 y 2	Frecuencia: diaria. Procedimiento diario 1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar. 2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar al interior y exterior del equipo. 3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%	Frecuencia: semanal. Procedimiento 1. Retirar y desarmar las partes internas del equipo. 2. Aplicar agua y detergente a todas las partes con esponja, cepillo o similar. 3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%

			completar el registro de limpieza.	
Congelador	Frecuencia: semanal. Procedimiento 1. Reubicar los productos estibados y descongelar el equipo. 2. Aplicar agua y detergente a todas las partes con esponja, cepillo o similar. 3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.			

6.3.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON DESINFECTANTE CON ÁCIDO PERACÉTICO AL 8%			
USO	**TIEMPO Y METODO**	**CONCENTRACIÓN**	**PREPARACIÓN**

Frutas y verduras	Sumergir 3 minutos y enjuagar.	80 PPM	**1 ml por litro de agua** 2 lt de agua X 1 ml = 2 ml de producto 4 lt de agua x 1 ml = 4 ml de producto 6 lt de agua x 1ml= 6 ml de producto 8 lt de agua x 1 ml= 8 ml de producto 10 lt de agua x 1ml= 10 ml de producto 20 lt de agua x 1 ml= 20 ml de producto 30 lt de agua x 1 ml= 30ml de producto 40 lt de agua x 1 ml= 40 ml de producto
Verduras de hoja	Sumergir 3 minutos y enjuagar.	80 PPM	
Productos empacados: pulpas, bolsas de leche, enlatados	Sumergir 5 minutos y enjuagar. Enlatados por aspersión dejar actuar 5 minutos y enjuagar	80 PPM	
Vajillas, cubiertos, utensilios, equipos, tabla para picar	Sumergir 5 minutos y enjuagar.	80 PPM	
Limpiones, pisos, paredes, pocetas, mesones, puertas	Dejar actuar en la superficie 10 minutos y enjuagar		

Área: Servicio de alimentación			**Responsable:** Auxiliar de servicios generales	
Equipos / Utensilios/ Superficies	**LIMPIEZA:** Después de cada uso		**DESINFECCIÓN:** Antes de cada uso.	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Olla a presión	1. Separe la tapa de la olla. 2. Retire el caucho protector de la tapa y la válvula. 3. Retirar de las partes todo residuo de alimento con agua. 4. Aplicar Detergente (lava loza desengrasante), estregando con fibra limpiadora y cepillo	Productos: Detergente desengrasante Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo	1. Preparar solución desinfectante a 80 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución los elementos grandes y por inmersión los	Productos: Acido peracético 15 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo

	5. Enjuagar con agua a chorro. 6. Lavar con cepillo el caucho de la tapa 7. Verificar que la válvula no se encuentre obstruida mediante el paso del agua, en caso tal reforzar proceso de limpieza en la zona.	Fibra limpiadora Delantal plástico Para pulir ollas o retirar acumulación de carbón lavar según el procedimiento descrito, luego utilizar papel de lija #240 y luego 800 para brillar. Lavar muy bien al terminar. Para retirar oxido utilizar pasta formada con bicarbonato y vinagre. Lave muy bien y seque la superficie tratada.	pequeños y partes removibles 3. Dejar actuar por 5 minutos y enjuagar. 4. Dejar secar al aire	Fibra limpiadora Delantal plástico Jeringa Balde pequeño Paño
Licuadora casera	1. Separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. 2. Así mismo retire la tapita de la tapa grande 3. Retirar de las partes todo residuo de alimento 4. Aplicar Detergente (lava loza desengrasante), estregando con fibra limpiadora y cepillo 5. Enjuagar con agua a chorro. 6. Lavar con cepillo el caucho de la tapa.			

Ollas grandes y pequeñas.	1. Retirar de las partes todo residuo de alimento 2. Aplicar Detergente (lava loza desengrasante), estregando con fibra limpiadora o cepillo 3. Enjuagar con agua a chorro.			
Bandejas plásticas, recipientes plásticos pequeños, tabla picadora y otros utensilios.	* Retirar residuos de alimentos * Aplicar sobre las superficies Detergente con un paño húmedo. * Estregar con cepillo * Retirar el Detergente - Desengrasante con abundante agua a chorro * Dejar secar al aire	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por inmersión en caneca o recipientes plásticos. 3. Dejar actuar por 5 minutos y enjuague. 4. Secar al aire o con toalla de papel si es para uso inmediato.	Producto: Amonio cuaternario al 10%
Platos, vasos, pocillos, cubiertos	1. Retirar todo residuo de alimento con agua. 2. Aplicar detergente (lava loza desengrasante), estregando uno a uno con fibra limpiadora. 3. Enjuagar con agua a chorro.			

Mesones lava loza y entrepaños.	1. Preparar solución detergente en un recipiente plástico. 2. Limpiar toda la superficie del mesón retirando los residuos de alimentos utilizando un limpión. 3. Restregar la solución detergente utilizando una fibra limpiadora. 3. Retirar el detergente con agua y un limpión. 4. Realizar el mismo proceso en el entrepaño inferior.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por aspersión o contacto con paño humedecido con la solución. 4. Dejar secar al aire	Productos: Amonio cuaternario al 10 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño Atomizador.
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN:** Diario.	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**

Estufa a gas	1. Verificar el cierre de paso del gas antes de desconectar el equipo. 2. Retirar partes móviles (parrillas) 3. Retirar la grasa carbonizada con ayuda de una espátula (si es necesario remojar previamente) 4. Aplicar el Detergente en toda la estufa, si se requiere utilizar el desincrustante alcalino en las zonas donde hay grasa pegada. 5. Estregar con fibra limpiadora y/ó cepillo 6. Enjuagar con abundante agua o con limpión.	Productos: Detergente, desincrustante alcalino. Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución. 4. Dejar secar al aire Conecte el equipo.	Productos: Amonio cuaternario al 10 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño
Neveras	**General (diario):** 1. Preparar solución detergente. 2. Limpiar toda la parte externa de la nevera con un paño humedecido con la solución. 3. Retirar el detergente con agua y un limpión. 4. Verificar si en el interior de la nevera hay alguna zona con suciedad y realizar el mismo proceso.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución y/o por inmersión las partes móviles 3. Dejar secar al aire Conecte el equipo.	Productos: Amonio cuaternario al 10 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño

	Profunda (Semanal), cuando la nevera está vacía. Desconectar la nevera. 1. Retirar las partes móviles del interior de la nevera. 2. Preparar solución detergente y estregar con fibra limpiadora las partes retiradas. 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Repetir el procedimiento anterior tanto en la parte externa como interna de la nevera.			
Canecas de desinfección y otros recipientes plásticos	1. Retirar cualquier residuo con agua. 2. Aplicar detergente a las canecas y recipientes estregando por dentro y por fuera con ayuda de una fibra limpiadora. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución 3. Dejar secar.	Productos: Amonio cuaternario al 10 Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño

Canastillas.	**Cada vez que se desocupe o cuando sea necesario** 1. Retirar cualquier residuo con agua. 2. Aplicar solución detergente estregando por dentro y por fuera con ayuda de un cepillo. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución 3. Dejar secar.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño

6.3.4 DESINFECCIÓN DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON DESINFECTANTE CON ÁCIDO PERACÉTICO AL 8%			
USO	**TIEMPO Y METODO**	**CONCENTRACIÓN**	**PREPARACIÓN**
Frutas y verduras	Sumergir 3 minutos y enjuagar.	80 PPM	**1 ml por litro de agua** 2 lt de agua X 1 = 1 ml de pro 4 lt de agua x 1 ml = 4 ml de pr 6 lt de agua x 1ml= 6 ml de pro 8 lt de agua x 1 ml= 8 ml de pro 10 lt de agua x 1ml= 10 ml de pr 20 lt de agua x 1 ml= 20 ml de p 30 lt de agua x 1 ml= 30ml de pr 40 lt de agua x 1 ml= 40 ml de p
Verduras de hoja	Sumergir 3 minutos y enjuagar.		
Productos empacados: pulpas, bolsas de leche, enlatados	Sumergir 5 minutos y enjuagar. Enlatados por aspersión dejar actuar 5 minutos y enjuagar		
Vajillas, cubiertos, utensilios, equipos, tabla para picar	Sumergir 5 minutos y enjuagar.		
Limpiones, pisos, paredes, pocetas, mesones, puertas	Dejar actuar en la superficie 10 minutos y enjuagar		

Área: Servicio de alimentación			**Responsable:** Auxiliar de servicios generales	
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA: Al recibo y/o antes de utilizarlos**		**DESINFECCIÓN: Al recibo y/o antes de utilizarlos**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**

Granos y productos empacados	**Antes de almacenar** 1. Retirar empaques primarios (cajas o bolsas) 2. Pasar paño humedecido por la superficie del empaque secundario, para retirar polvo. 3. Secar con paño.	Implementos: Guantes. Paño limpio.	**Antes de utilizar** 1. Preparar solución desinfectante a 80 ppm siguiendo las indicaciones. 2. Limpiar las superficies del empaque con paño humedecido con la solución. 3. Dejar secar al aire .4. Lavarse las manos.	Productos: Acido peracético al 15% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Paño Jeringa
Leche liquida	**Antes de utilizar:** 1. Lavar la bolsa con agua corriente		**Antes de utilizar** 1. Preparar solución desinfectante a 80 ppm siguiendo las indicaciones. 2. Desinfectar por inmersión. 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos.	Productos: Acido peracético al 15% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Balde Jeringa
Frutas y verduras	**Antes de utilizar** 1. Sumergir las frutas y verduras en un balde con agua y retirar polvo. 2. En caso de ser necesario pasar esponja con	Productos: Detergente en polvo Implementos: Guantes	**Antes de procesar:** 1. Lavarse y desinfectarse las manos. 2. En un balde con agua preparar la dosificación de	Productos: Acido peracético al 15% Implementos: Guantes Zapatos

	detergente para mugre pegada o suciedad. 3. Enjuagar con abundante agua.	Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	desinfectante a 80 ppm sumergirlos. 3. Dejar actuar de 1 a 5 minutos según la textura del alimento.	antideslizantes Tapabocas Delantal plástico Jeringa Balde pequeño

6.4 REGISTRÓ DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El formato de registro diario de limpieza y desinfección debe ser diligenciado diariamente. Las acciones de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, la responsabilidad es del Auxiliar de servicios generales que se encuentre como jefe de cocina o quien haga sus veces, por esto el formato va firmado al final por el responsable.

Las acciones de verificación se realizan diligenciando el formato Registro verificación de actividades de limpieza y desinfección, el cual permite hacer seguimiento a diferentes procesos (por lo menos una vez por semana), así mismo se hace seguimiento a la indumentaria de los auxiliares de servicios generales un día a azar por semana.

Además se realiza uso de cintas medidoras para verificar la concentración de desinfectante diariamente.

Los formatos se socializarán con todo el equipo de trabajo explicando su objetivo y la forma de diligenciamiento, lo que permitirá obtener un insumo para los indicadores de cumplimiento del programa, así mismo al realizar el seguimiento, se pueden tomar las acciones correctivas de inmediato si fuese necesario, para garantizar un adecuado funcionamiento del programa.

6.5 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL EJECUTOR DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- Mantener siempre unas condiciones de presentación personal acordes con lo establecido por las BPM.
- Prestar mucha atención a las capacitaciones de sensibilización del programa de limpieza y desinfección
- Estar muy atento a las guías de apoyo del programa para evitar errores en su ejecución.
- Preguntar en caso tal de tener alguna duda respecto a la utilización de los productos de limpieza y desinfección.
- No omitir ninguna de las recomendaciones estipuladas en el manual de limpieza y desinfección.
- Utilizar la indumentaria correctamente (Gorro, tapabocas, delantal plástico) y los elementos de seguridad sugeridos en el manual (Zapatos cerrados, antideslizantes, gafas protectoras, tapabocas).
- Diligenciar adecuadamente los formatos cada día en el momento oportuno
- Verificar semanalmente existencia suficiente de los implementos y productos para las labores de limpieza y desinfección.

- Utilizar los implementos de protección personal durante las labores de limpieza y desinfección (guantes, delantal plástico, tapa bocas)
- No dejar al alcance de los niños los productos para las labores de limpieza y desinfección por el riesgo que implican de intoxicación
- En caso de re embazar o de que se caiga la etiqueta original, rotular los productos para las labores de limpieza y desinfección con: nombre del producto, concentración (si la tiene), fecha vencimiento, fecha de descorche.

Precauciones para el manejo del ácido peracético

Mantener el producto en el envase original, bien tapado, siempre y cuando, su envase presente válvula u orificio de ventilación.

Verifique que el envase no se encuentre hinchado, si observa esto, afloje con precaución, levemente la tapa.

Conservar el producto en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor como llamas, líneas de vapor o sol directo. Por encima de los 30º C comienza a descomponerse con liberación de vapor de agua, y oxígeno.

El rotulado de las diluciones preparadas debe contener las siguientes variables:

Nombre del producto	Colocar el nombre del desinfectante (Hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético).
Concentración del producto	Colocar la concentración en partes por millón según el tipo de actividad
Fecha de preparación	Describir la fecha de preparación de la dilución
Fecha de vencimiento	Es el tiempo de vida útil que tiene este producto a partir de la fecha de fabricación

Precauciones para el manejo del amonio cuaternario:

Evite contacto con ojos. Buscar asistencia médica si presenta signos en piel de alergia, enrojecimiento, hinchazón, picazón o escozor. Muestre la hoja de seguridad al médico.
EN CASO DE INGESTIÓN: llamar a un CENTRO DE
TOXICOLOGÍA o a un médico si la persona se encuentra mal.
Enjuagarse la boca
Usar guantes/ropa de protección

EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: lavar con abundante agua y jabón.
Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA o a un médico si la persona se encuentra mal.
Quitar inmediatamente toda la ropa contaminada.
Lavar la ropa contaminada antes de volverla a usar

El rotulado de las diluciones preparadas debe contener las siguientes variables:

Nombre del producto	Colocar el nombre del desinfectante (Hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético).
Concentración del producto	Colocar la concentración en partes por millón según el tipo de actividad
Fecha de preparación	Describir la fecha de preparación de la dilución
Fecha de vencimiento	Es el tiempo de vida útil que tiene este producto a partir de la fecha de fabricación

7. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS PLAN DE RECICLAJE

7.1. OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, equipos, acorde con las necesidades y recursos de la institución, de fácil entendimiento, compresión y aplicación por parte de todas las personas involucradas en el proceso, garantizando las condiciones higiénicas para la prestación del servicio.

7.2 OBJETICOS ESPECÍFICOS

- Garantizar procesos de separación en la fuente de los residuos.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación del servicio en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Determinar y hacer seguimiento a los pasos establecidos para el manejo adecuado de los residuos hasta su entrega al carro recolector.
- Definir un plan de contingencia que oriente al talento humano en caso de que el carro recolector no haga su recorrido habitual

7.3 DEFINICIONES:

Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuos Ordinarios: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, aulas, salas de espera y en general en todos los sitios

Residuos Orgánicos: Son los residuos biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Residuos biodegradables. Son aquellos residuos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentran las frutas, vegetales, restos de alimentos, madera y otros residuos que puedan ser transformados en materia orgánica.

Residuos reciclables. Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros

ALCANCE

El programa de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y entrega de alimentos.

Caracterización de áreas para manejo integral de residuos sólidos

Espacio	**Tipo de Residuo Generado**
Baños	Ordinarios
Servicio de alimentación	Ordinarios
	Orgánicos
	Reciclables
Comedor	Orgánicos
Oficinas	Ordinarios
	Reciclables

Conservar el medio ambiente garantizando un desarrollo sostenible es uno de los retos más importantes que se ha trazado la humanidad, reto en el cual, muchos países se han comprometido fehacientemente, ahondando esfuerzos que deben ser reflejados por cada uno de sus habitantes, empresas, entidades entre otros, más aún aquellos que ejecutan

programas y proyectos públicos, deben ser los primeros en aplicar las normas sucintadas para el cuidado del medio ambiente.

Grupo de gestión ambiental

INTEGRANTES	RESPONSABILIDAD
Nutricionista	Documentar el programa
Coordinadora	Velar por la existencia de implementos para cumplir con el programa (canecas, bolsas, formatos)
	Verificar diligenciamiento de control de actividades
	Activar plan de contingencia en caso de que el carro de EEVV no haga su recorrido
Auxiliares	Realizar separación adecuada de residuos
	Retirar en los momentos definidos los residuos de los diferentes espacios hacia el punto de disposición intermedia
	Sacar los residuos en los días estipulados para la recolección por parte del carro de EEVV
	Notificar a la coordinadora en caso de que el carro de EEVV no haga su recorrido habitual

7.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

Se entiende por residuo sólido cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido que se abandona y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien con valor económico.

Separar adecuadamente los residuos es lo más importante para garantizar su aprovechamiento, para esto se deben implementar procesos de separación en la fuente.

Dentro de los residuos sólidos tendríamos que establecer que existen dos grandes grupos: los peligrosos y los no peligrosos. Los primeros son los que, como su propio nombre indica, pueden suponer un cierto peligro para la ciudadanía o el medio ambiente por sus propiedades corrosivas, tóxicas o explosivas (Pilas, bombillas, elementos electrónicos)
Los segundos, los no peligrosos, no suponen ningún tipo de riesgo para los humanos ni la naturaleza de manera contundente. Hay que subrayar que se pueden subdividir a su vez en cuatro grandes tipos:

• **Ordinarios**. Son los que se producen como consecuencia de una actividad normal de la rutina diaria en hogares, hospitales, oficinas, centros escolares.
• **Biodegradables**. En jabones o papel higiénico se encuentran los restos naturales o de clase química que son los que forman esta categoría. Se identifican, entre otras cosas, porque se descomponen de manera muy sencilla en el medio ambiente.

• **Inertes.** En determinados tipos de cartón y papel se hallan, por su parte, los restos que dan forma a este tipo de residuos sólidos. Entre sus principales señas de identidad está el que no se descomponen fácilmente, es más, tardan mucho tiempo en hacerlo porque tienen componentes plásticos adheridos.
• **Reciclables**. Como su propio nombre indica, son aquellos que se pueden volver a utilizar, después de someterse a determinados procesos. Este sería el caso de telas, vidrios, determinados plásticos y papeles

7.4.1 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS SEGÚN SU TIPO

De acuerdo con el tipo de residuos generados en la institución se utilizan canecas rotuladas con el fin de hacer la separación del residuo en el momento en que se genera de la siguiente manera:

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



Cronograma de separación de residuos

Tipo de residuos	Forma de clasificación	Periodicidad de Generación
Orgánicos	Caneca verde rotulada, con bolsa	Diaria
Ordinarios	Caneca negra rotulada, con bolsa	Diaria
Reciclables	Caneca blanca rotulada, con bolsa	Diaria
Peligrosos	Caneca roja	Ocasional

Es particularmente importante lavar y desinfectar las manos, usando un jabón anti-bacteria, cada vez que se manipulen residuos.

Procedimientos para la recolección de residuos sólidos

ÁREA	TIPO DE RESIDUO	FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	DISPOSICIÓN EN ZONA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL
Servicio de alimentación	Orgánico	3 veces al día	Zona de almacenamiento de residuos.	Carro recolector todos los viernes
	Ordinario	1 vez al día	Zona de almacenamiento de residuos.	
Baños adultos	Ordinario	1 vez al día	Zona de almacenamiento de residuos.	Carro recolector todos los viernes

7.5 REGISTROS

El registro de actividades para el cumplimiento del programa de manejo de residuos sólidos estará a cargo de la coordinadora o quien ella designe señalará con una X el día en el que se realizaron las diferentes actividades, permitiendo esto la evidencia y verificación del cumplimiento del programa de manejo de residuos.

7.6 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Realizar una adecuada separación de los residuos en la fuente, garantizando una correcta disposición final en los recipientes de almacenamiento.
- Realizar las actividades en los momentos establecidos y además cada vez que sea necesario.
- Utilizar la indumentaria adecuada, y realizar los procedimientos tomando las precauciones pertinentes.
- Diligenciar adecuadamente el formato establecido para tal fin.
- Se debe hacer registro de las actividades para tener evidencia del cumplimiento del programa de manejo de residuos.

8 PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES

8.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en todas las áreas del servicio de alimentación se encuentren libres de plagas y vectores que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

8.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997.

ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas y vectores.

8.3 MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del servicio de alimentación, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar, las medidas de control también pueden clasificarse como control físico que básicamente es preventivo y control químico que tiene mayor efecto en el control correctivo. Finalmente constantemente se está retirando del servicio los equipos y el menaje en desuso.

Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de pestes.

- Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen tapados.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios de los empleados ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.

- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.

Medidas para controlar las plagas

Aspecto a controlar	**Control físico**	**Control químico**
Ingreso de roedores	Instalación de barreras entre puertas y piso, protección de drenajes con rejillas	Se realiza por empresa especializada semestralmente o cuando los niveles de infestación lo ameriten.
Ingreso de insectos	Instalación de mallas protectoras. Tapar aberturas y otros orificios que sirvan de refugio. Controles de limpieza y desinfección. Manejo adecuado de residuos.	

8.3.1 PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Realizar búsqueda de evidencia de plagas: Excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería, entre otros. De la misma manera realizar una inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.

Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

Se desarrollan diferentes estrategias tendientes a disminuir y controlar la infestación de plagas y roedores que consisten en implementación de barreras, aplicación del programa de limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos, inspección periódica de lugares críticos y control químico por medio de fumigaciones y cebos.

8.4 CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN

Las medidas de control químico, se hacen bajo el requerimiento contractual, siempre serán implementadas por una empresa que certifique la idoneidad pare el control de plagas y roedores, que debe garantizar que los agentes utilizados sean aptos para los lugares donde se fabriquen alimentos, y serán seleccionados de acuerdo con el riesgo por tipo de plaga a contrarrestar y el nivel de infestación identificado.

Las medidas de control químico no se pueden desarrollar en presencia de los niños, niñas y usuarios, ni en momentos en que se estén preparando alimentos, las personas presentes en el momento de aplicación deberán seguir todas las recomendaciones de seguridad de acuerdo con el producto a utilizar.

Los Plaguicidas a utilizar para realizar estos tratamientos deben estar registrados y homologados por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud.

El producto a utilizar en el plan de fumigación:

GEL INSECTICIDA K4

CARACTERISTICAS

- Ingrediente activo Fipronil al 0.5%. Moderadamente tóxico – Grado III.
- Presentación: Jeringa de 10 y 30 gramos.
- Mantener y guardar en su envase original en lugares frescos y secos, con buena ventilación. Los productos deben ser almacenados en estanterías, separados del piso.
- Mantener fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos. NO ALMACENAR junto a alimentos y medicina de uso animal o humano, semillas o cualquier otro producto que entre en contacto directo con humanos y animales.
- Método de limpieza en caso de derrame accidental: Cubrir con tierra, arena o aserrín y humedecer el material, luego barrer y recoger con pala colocándolo en un recipiente bien cerrado e identificado para su posterior eliminación segura.

Cronograma de fumigación

El proceso de fumigación del servicio de alimentación, bodega y área del comedor deben realizarse cada 3 meses

EMPRESA FUMIGADORA	**CONTROL**	**MES**

Servimos y controlamos	Control químico	Septiembre
Servimos y controlamos	Control químico	Diciembre

11.3 REGISTROS

Se cuenta con el formato de registro de actividades del programa de manejo integrado de plagas y roedores, en él se consignarán las actividades realizadas en cada intervención, se realizará una descripción del proceso realizado y las recomendaciones del técnico encargado, anexando la constancia de la actividad. El responsable del diligenciamiento del formato será el coordinador.

11.4 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES

- La encargada de los procesos de mantenimientos o quien designe la coordinadora, contactará con suficiente antelación a la empresa de fumigaciones para que agende el servicio.
- Los niños, niñas y mujeres en estado de gestación no podrán estar presentes en el momento de la fumigación.
- Las auxiliares deben hacer un aseo completo antes de la fumigación para permitir que los agentes plaguicidas actúen el tiempo adecuado.
- No hacer aseo inmediatamente después de la fumigación para que no se pierda la acción del químico aplicado.
- Se debe prohibir a la empresa dejar cebos que representen un riesgo de intoxicación para los usuarios en general.
- Realizar las labores de limpieza y desinfección el día siguiente al proceso de fumigación.
- Cubrir los alimentos para que tengan el mínimo contacto con el químico
- Verificar mensualmente el buen estado de las barreras físicas cuando se instalen.
- Se debe acompañar al empleado de la empresa fumigadora para verificar el completo y correcto proceso de control químico de plagas.
- No olvidar el diligenciamiento del registro de la actividad y solicitar el formato que la empresa entrega como evidencia del servicio prestado

9. ROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA

9.1 OBJETIVO:

Garantizar que el agua utilizada en todas las etapas proceso de elaboración, tenga una imagen de calidad y seguridad, en las cantidades necesarias para la prestación del servicio

de alimentación y de acuerdo con la normatividad vigente Resolución 2115 del 2007, Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013.

9.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos.
- Definir la cantidad de agua requerida para la prestación del servicio de alimentación durante un día para garantizar su almacenamiento.
- Definir los procesos requeridos para el almacenamiento adecuado del agua, los procesos de recambio y limpieza y desinfección de los tanques.
- Identificar situaciones que indiquen que la calidad del agua no es la adecuada para la preparación de alimentos.

ALCANCE

cuenta con el servicio permanente de abastecimiento de agua suministrado por el acueducto municipal que es atendido por la Corporación de acueducto de Altavista La cual da garantía del proceso de tratamiento del agua, por lo cual toda el agua que es utilizada para la producción de alimentos debe estar previamente hervida

9.3 CALIDAD DEL AGUA

El mantenimiento de la calidad del agua en un área de procesamiento de alimentos es un componente fundamental para sostener un ambiente sanitario. Ya sea que el agua se use como ingrediente, para la limpieza o simplemente para el lavado de manos se debe asegurar que el agua este hervida como mínimo durante 10 minutos a mas de 100 grados centígrados y que no sea un riesgo de contaminación. El agua potable, significa que es segura para el consumo humano, los contaminantes pueden ser de origen biológicos, químicos o físicos. Para garantizar la inocuidad del agua para el consumo humano y la preparación de los alimentos se realiza compra de botellones de agua potable.

Las características del agua potable deben cumplir ciertas reglas en el PH, color, el sabor y el olor.

Características relacionadas con el PH: El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.

Características relacionadas con el color: El color del agua depende exclusivamente del tipo de sustancias que tiene. Es decir, la presencia de ciertas sustancias más que otras determinan el color del agua.

Normalmente el agua que consideramos potable es aquella que presenta un color transparente o blanco, esto debe a la presencia del cloro, sustancia que ayuda a eliminar las bacterias que no son benéficas para el consumo del hombre y de los animales

Características de Sabor: El sabor del agua también es algo que depende la presencia de sustancias y de bacterias. También es verdad que el agua potable tiene un sabor a cloro. Con el tiempo las personas estamos habituadas a este tipo de sabor, por lo que consideramos que es algo normal propio del agua.

En Cuanto al Olor: También es algo que depende de la descomposición de material biológico. El olor del agua purificada también tiene aspectos de cloro.

Para realizar control a la calidad del agua tenemos un formato de diligenciamiento diario donde las manipuladoras de alimentos a través de las cintillas medidoras de PH realizan el control del agua, además verifican la calidad organoléptica del agua diariamente y lo registran en el formato.

Es importante estar atento a los cambios de las características físicas antes mencionadas y reportarlas a EPM en caso de que estas no cumplan o se encuentren sospechosas de contaminación, de forma que se evalúe si es un problema de potabilización o de la tubería, en cualquiera de estos casos no se debe utilizar esta agua para la preparación de alimentos, si el agua que contienen los tanques tampoco reúne los criterios de calidad, deberá garantizar el suministro de agua tratada en bolsa o botellón.

9.4 PROTOCOLO DE EMERGENCIA POR INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO: Generar una herramienta de planeación, que permita establecer las pautas, para mitigar el desabastecimiento de agua potable

Objetivos específicos:

- Definir acciones y/o actividades necesarias para la preparación y contingencia para enfrentar el posible desabastecimiento de agua.
- Identificar los recursos institucionales, financieros, físicos y humanos disponibles.
- Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos.

Protocolo de emergencia

-Llamar a Corporación de acueducto de Altavista
-Utilizar el tanque de agua disponible
-Recolectar agua en diferentes recipientes.

-Solicitar compra de galones de agua para abastecimiento en la elaboración de la alimentación del servicio.

9.4 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA

- Estar atentos a las características físicas de PH, color, olor y sabor del agua que se va a utilizar para la preparación de alimentos.
- En caso de que se encuentre alguna anomalía se debe reportar a la directora del Hogar y si es el caso a las Empresas Públicas, y solicitar visita de inspección si se sospecha de daños en la tubería.
- No utilizar el agua para la preparación de alimentos si presenta cambios en el color, olor y sabor.
- Realizar las labores de recambio del agua de acuerdo con lo programado.
- Realizar las labores de limpieza y desinfección de tanques y tuberías de acuerdo a lo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los registros

10 PLAN DE RECICLAJE

El manejo inapropiado de residuos sólidos puede causar un gran número de impactos ambientales, tales como cambios climáticos, degradación y contaminación del suelo, contaminación del agua, proliferación de vectores con importancia sanitaria, potencialización de inundaciones en los centros urbanos y otros. Frente a este potencial perjuicio, resulta muy importante definir y ejecutar el descarte adecuado de sustancias para garantizar el destino correcto de los residuos sólidos.

La responsabilidad ambiental es una de las prioridades A través de un Plan de Reciclaje, la corporación ofrece un destino final adecuado para sus productos y materiales innecesarios, descartándolos cuidadosamente para asistir a la Resolución 2184 de 2019

OBJETIVO GENERAL

Diseñar la estrategia para la recolección de residuos sólidos reciclables, con el fin de disminuir la cantidad de residuos que se disponen

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los residuos reciclables que se generan

- Diseñar campaña de sensibilización con la comunidad pertenecientes
- Diseñar el ruteo para la recolección de residuos sólidos reciclables en la zona

Se dispondrá de un espacio aislado, protegido del agua y buena ventilación, que cuente con una caneca grande para la disposición de los residuos reciclables y posteriormente ser entregados.

RESIDUOS APROVECHABLES

- Plástico
- Vidrio
- Metales
- Papel
- Cartón

11. PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Este plan se enfoca en reducir, reutilizar y reciclar los residuos líquidos generados en el proceso de preparación y servicio de alimentos, así como en asegurar su eliminación adecuada y respetuosa con el medio ambiente.

Objetivo General:

Implementar un sistema integral de manejo de residuos líquidos en el servicio de alimentación que reduzca el impacto ambiental y promueva prácticas sostenibles en todas las etapas del proceso.

Objetivos Específicos:

- **Recolección de aceites**

De manera mensual una empresa certificada recogerá los residuos de aceites generados en preparación en el mes

- **Reducción de Generación de Residuos:**

Reducir en un 20% la cantidad de residuos líquidos generados en seis meses, mediante prácticas de cocina eficientes y uso responsable de ingredientes.

- **Reutilización y Reciclaje:**

Reutilizar al menos el 50% de los aceites de cocina usados en procesos posteriores durante el primer año.

Establecer un programa de reciclaje de aceites usados en colaboración con una empresa especializada en el primer trimestre.

Limpieza y Mantenimiento: La trampa de grasa y el separador de aceites deben limpiarse y mantenerse regularmente para garantizar su eficacia. El material acumulado en la trampa de grasa y el separador de aceites debe eliminarse y desecharse adecuadamente.

- **Sensibilización y Educación:**

Capacitar al 100% del personal en prácticas de manejo de residuos líquidos y su importancia en los primeros tres meses.

Crear una campaña de sensibilización para usuarios sobre la gestión responsable de residuos líquidos en el primer semestre.

Marco teórico

El manejo adecuado de los residuos líquidos en un servicio de alimentación es crucial para minimizar la contaminación ambiental y contribuir a la sostenibilidad. Los residuos líquidos, como aceites usados, aguas residuales y sobras líquidas, contienen componentes que pueden tener un impacto negativo en el medio ambiente si no se manejan correctamente. Para abordar este desafío, se deben aplicar enfoques de reducción en la fuente, reutilización, reciclaje y tratamiento antes de la eliminación final.

Estrategias Para Utilizar:

1. **Reducción de Generación:**

   Capacitar al personal en prácticas de corte eficiente y uso óptimo de ingredientes para minimizar las sobras líquidas.

   Controlar los volúmenes de líquidos utilizados en las preparaciones para evitar excesos.

2. **Reutilización y Reciclaje:**

   Establecer procedimientos para filtrar y almacenar aceites usados para su reutilización en futuras preparaciones.

   Establecer una colaboración con una empresa de reciclaje para recoger y procesar los aceites usados de manera adecuada.

3. **Sensibilización y Educación:**

   Realizar talleres de capacitación para el personal sobre la importancia del manejo adecuado de residuos líquidos y las prácticas específicas a seguir.

   Implementar campañas visuales y materiales informativos para educar a los clientes sobre la filosofía de manejo de residuos líquidos del establecimiento.

4. **Monitoreo y Mejora Continua:**

Establecer indicadores clave de desempeño para evaluar la reducción de residuos líquidos, reutilización de aceites y eficacia del tratamiento de aguas.

Realizar revisiones periódicas del plan para identificar áreas de mejora y ajustar las estrategias según sea necesario.

La implementación de este plan de manejo de residuos líquidos no solo contribuirá a la sostenibilidad ambiental del servicio de alimentación, sino que también puede mejorar su imagen y reputación entre los clientes como un establecimiento comprometido con prácticas responsables.

ANEXOS

FORMATO CONTROL DE AGUA

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

	CORPORACIÓN GENTE VIVA	CODIGO	1
		FECHA	9/1803
		VERSIÓN	1

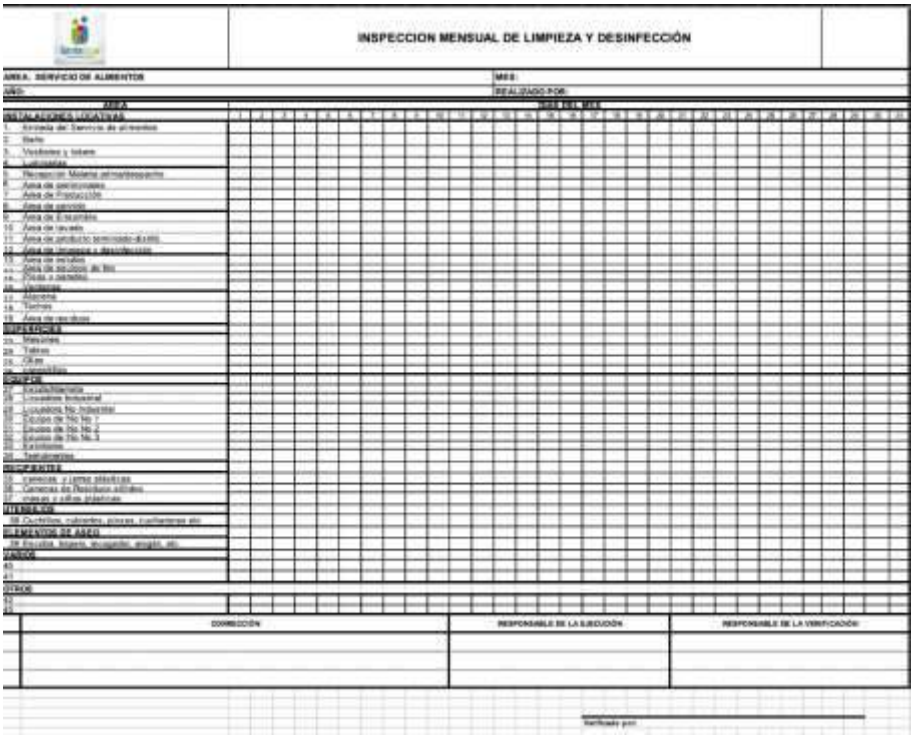
AREA	SERVICIO DE ALIMENTOS								AÑO							
			ORGANOLEPTICA								ORGANOLEPTICA					
FECHA	HORA	PUNTO DE TOMA 1	pH (6.5-8.5)*	COLOR	OLOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	pH (6.5-8.5)*	COLOR	OLOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
2		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
3		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
4		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
5		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
6		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
7		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
8		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
9		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
10		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
11		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
12		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
13		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
14		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
15		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
16		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
17		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
18		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
19		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
20		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
21		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
22		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
23		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
24		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
25		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
26		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
27		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
28		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
29		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
30		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
31		Producción grifo 1								Producción grifo 3						
	NOTA: *Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,8 - 8,0)															

EVALUACIÓN DE TRANSPORTE

TEMA PARA EVALUAR	PROVEEDOR: FRISO FECHA: REVISADO POR:				PROVEEDOR: EL TRIGO FECHA: REVISADO POR:				PROVEEDOR: HYM FECHA: REVISADO POR:				PROVEEDOR: FECHA: REVISADO POR:			
	C	NC	NA	OBSERVACIONES	C	NC	NA	OBSERVACIONES	C	NC	NA	OBSERVACIONES	C	NC	NA	OBSERVACIONES
Cuenta con la certificación sanitaria expedida por la secretaría de salud inspección, vigilancia y control, con una vigencia menor a 1 año.																
Cuenta con plan de saneamiento básico completo y se evidencia su adecuada implementación																
Se evidencia cumplimiento del programa de limpieza y desinfección en la bodega y vehículos transportadores de alimentos																
Utiliza canastillas, estibas y demás implementos al interior de los vehículos que eviten los productos de toda posibilidad de contaminación.																
Se encuentra el vehículo en adecuadas condiciones sanitarias y no hay mezcla de sustancias y productos diferentes a alimentos																
Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se trasportan los alimentos y materias primas deben estar fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección, y garantice la conservación de los alimentos.																
El personal involucrado en los procesos de transporte de alimentos cuenta con la documentación exigida (curso de manipulación), indumentaria adecuada de acuerdo a la morbilidad vigente.																
Los vehículos cuentan con la leyenda de transporte de alimentos de forma clara y visible																
Se garantiza que los alimentos que necesitan refrigeración o congelación durante su trasporte o distribución mantienen la temperatura dentro de los rangos establecidos (refrigeración 2°C-4°C y congelación de 0 a -18°C) hasta el destino final y registro en el formato de recibo de materia prima																
El proveedor garantiza la entrega de las materias primas e insumos a tiempo.																
El proveedor garantiza la entrega de la materia prima e insumos completos.																
El proveedor garantiza la entrega de la materia prima e insumos sin empaques y con la calidad requerida																

INSPECCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3



INSPECCION MENSUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

AREA: SERVICIO DE ALIMENTOS — MES:
AÑO: — REALIZADO POR:

AREA	DIAS DEL MES																													
INSTALACIONES LOCATIVAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1. Entrada del Servicio de alimentos																															
2. Techo																															
3. Ventanales y rejillas																															
4. Luminarias																															
5. Recepción Materia prima/desperdicios																															
6. Area de almacenamiento																															
7. Area de Preparación																															
8. Area de servicio																															
9. Area de Emplatado																															
10. Area de lavado																															
11. Area de producto terminado-Bodega																															
12. Area de limpieza y desinfección																															
13. Area de oficina																															
xx. Area de vestier de hombres																															
xx. Pisos y zócalos																															
xx. Ventanas																															
xx. Alacenas																															
xx. Techos																															
19. Area de residuos																															
SUPERFICIES																															
xx. Mesones																															
25. Tablas																															
26. Ollas																															
xx. Cacerolas																															
EQUIPOS																															
27. Escalfadores/ollas																															
28. Licuadora Industrial																															
29. Licuadora No Industrial																															
30. Equipo de frio No 1																															
31. Equipo de frio No 2																															
xx. Equipo de frio No. 3																															
32. Estufones																															
33. Termómetros																															
UTENSILIOS																															
34. Cuchillos, rodillos, pinzas, cucharones etc																															
ELEMENTOS DE ASEO																															
35. Escoba, trapero, escurridor, aseglo, etc																															
VARIOS																															
40																															
41																															
OTROS																															
42																															
43																															

CORRECCIÓN	RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

Verificado por: _____

FORMATO INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

Intercambios de alimentos							
Fecha	Numero de minuta	Alimento a intercambiar	Momento de alimentación	Alimento por el cual se intercambia	Motivo de intercambio	Firma de quien realiza el intercambio	Firma de quien autoriza el intercambio

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Congelación ⬭ Refrigeración ⬭

MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ABRIL AM																															
ABRIL PM																															
MAYO AM																															
MAYO PM																															
JUNIO AM																															
JUNIO PM																															
JULIO AM																															

FORMATO CONTROL TEMPERATURA ALIMENTOS PREPARADOS

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS ALIMENTOS PREPARADOS

RESPONSABLE: _____

FECHA	BEBIDA DESAYUNO	ALIMENTO CALIENTE DESAYUNO	ARROZ	SOPA	[illegible]	[illegible]	JUGO	ENSALADA	BEBIDA REFRIGERIO	OBSERVACIONES

Temperatura de Entrega: Alimentos calientes: (entre 60°C y 70°C)
Bebidas y otros alimentos refrigerados: (entre 0°C y 5°C)

FORMATO CONTROL TEMPERATURA DE RECIBO DE ALIMENTOS

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS RECIBO DE ALIMENTOS

RESPONSABLE:

FECHA	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	CUMPLE	CANTIDAD	MOTIVO DE RECHAZO*	PROVEEDOR

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

FORMATO DE VERIFICACION ORGANOLEPTICA

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

FORMATO DE VERIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA

RESPONSABLE: _____

FECHA	ALIMENTO	SABOR	COLOR	APARIENCIA	TEXTURA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
	BEBIDA DESAYUNO						
	PRETECO DEL DESAYUNO						
	CARBOHIDRATO DEL DESAYUNO						
	ARROZ						
	SOPA						I
	PROTEINA						
	ENERGETICO						
	ENSALADA						
	JUGO						
	BEBIDA REFRESCANTE						
	ARROZ CENA						
	PROTEINA CENA						
	ENERGETICO CENA						
	ENSALADA CENA						
	JUGO CENA						
	CARBOHIDRATO NOCHE						
	MODELO NOCHE						

C: CUMPLE
NC: NO CUMPLE

NIT 901200791-4

LÍNEAS 357

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

PLAN DE RECICLAJE

AÑO

2025

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

NIT 901200791-4

TABLA DE CONTENIDO

1. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS 4

1.1. Objetivos 4

1.1.1. Objetivo general 4

1.1.2. Objetivos específicos 4

1.2. Definiciones 4

1.3. Alcance 5

1.4. Caracterización de áreas para manejo integral de residuos sólidos 6

1.5. Grupo de gestión ambiental 6

1.6. Clasificación de los residuos sólidos. 7

1.6.1. Descripción de los procesos y recolección de residuos sólidos según su tipo 8

1.7. Cronograma de separación de residuos 9

1.8. Procedimientos para la recolección de residuos sólidos 10

1.8.1. En sitios cerrados (como coliseos, auditorios, polideportivos, salones) 10

1.8.2. En sitios abiertos (parques, canchas, zonas verdes, senderos, zonas rurales) 11

1.9. Registros y seguimiento 12

1.10. Recomendaciones generales para el personal que ejecutará el programa de manejo de residuos sólidos 12

2. PLAN DE RECICLAJE 12

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

2.1. Objetivo 13

2.2. Tipos de materiales reciclables a recolectar 13

2.3. Estrategia de implementación 13

2.3.1. Infraestructura 13

2.3.2. Señalética educativa 13

2.3.3. Sensibilización y educación 13

2.3.4. Recolección y almacenamiento temporal 14

2.3.5. Disposición final y aprovechamiento 14

2.4. Seguimiento y evaluación 14

2.5. Recomendaciones adicionales 15

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

1. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

1.1. Objetivos

1.1.1. Objetivo general

Establecer un programa integral para el manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos, así como un plan de reciclaje que garantice la sostenibilidad ambiental en eventos deportivos corporativos, salidas pedagógicas, actividades al aire libre y otros eventos organizados por la entidad, promoviendo la reducción, reutilización y reciclaje de los residuos generados.

1.1.2. Objetivos específicos

- Fomentar una cultura institucional de manejo responsable de residuos en todos los eventos organizados por la entidad.
- Prevenir la contaminación del entorno mediante prácticas adecuadas de recolección, separación y disposición de residuos.
- Diseñar procedimientos diferenciados para el manejo de residuos en espacios cerrados y abiertos.
- Promover la formación ambiental de los participantes en eventos, enfocándose en la minimización de residuos.
- Implementar registros que permitan el seguimiento, evaluación y mejora continua del plan de manejo de residuos.

1.2. Definiciones

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuos ordinarios: son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, aulas, salas de espera y en general en todos los sitios del albergue.

Residuos orgánicos: son los residuos biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Residuos biodegradables. Son aquellos residuos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentran las frutas, vegetales, restos de alimentos, madera y otros residuos que puedan transformarse en materia orgánica.

Residuos reciclables. Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a utilizarse en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

1.3. Alcance

Este programa aplica a todos los eventos organizados por la entidad, incluyendo, pero no limitándose a:

- Eventos deportivos corporativos (internos o abiertos al público).
- Salidas pedagógicas urbanas y rurales.
- Actividades académicas y recreativas en campo abierto.
- Encuentros formativos y de integración en sitios cerrados.

Aplica a organizadores, participantes, proveedores de alimentos y bebidas, empresas de logística, personal de limpieza y demás actores involucrados en el desarrollo del evento.

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

1.4. Caracterización de áreas para manejo integral de residuos sólidos

Espacio	Tipo de residuo generado
Baños	Ordinarios
Zonas comunes	Ordinarios
	Orgánicos
	Reciclables
Zona de alimentación	Orgánicos
	Ordinarios
	Reciclables
Área logística	Ordinarios
	Reciclables

Conservar el medio ambiente garantizando un desarrollo sostenible es uno de los retos más importantes que se ha trazado la humanidad, reto en el cual, muchos países se han comprometido fehacientemente, ahondando esfuerzos que deben ser reflejados por cada uno de sus habitantes, empresas, entidades entre otros, más aún aquellos que ejecutan programas y proyectos públicos, deben ser los primeros en aplicar las normas sucintadas para el cuidado del medio ambiente.

1.5. Grupo de gestión ambiental

Integrantes	Responsabilidad
Coordinador	Velar por la existencia de implementos para cumplir con el programa (canecas, bolsas, formatos)
	Verificar diligenciamiento de control de actividades
	Activar plan de contingencia en caso de realizar salidas fuera de un espacio controlado para residuos.
Auxiliares logísticos o administrativos	Realizar separación adecuada de residuos
	Retirar en los momentos definidos los residuos de los diferentes espacios hacia el punto de disposición intermedio o final.

	Sacar los residuos en los días estipulados para la recolección por parte del carro de empresas varias
	Notificar a la coordinadora en caso de que el carro de empresas varias no haga su recorrido habitual

1.6. Clasificación de los residuos sólidos.

Se entiende por residuo sólido cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido que se abandona y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien con valor económico. Separar adecuadamente los residuos es lo más importante para garantizar su aprovechamiento, para esto se deben implementar procesos de separación en la fuente.

Dentro de los residuos sólidos tendríamos que establecer que existen dos grandes grupos: los peligrosos y los no peligrosos. Los primeros son los que, como su propio nombre indica, pueden suponer un cierto peligro para la ciudadanía o el medio ambiente por sus propiedades corrosivas, tóxicas o explosivas (pilas, bombillas, elementos electrónicos)

Los segundos, los no peligrosos, no suponen ningún tipo de riesgo para los humanos ni la naturaleza de manera contundente. Hay que subrayar que se pueden subdividir a su vez en cuatro grandes tipos:

- **Ordinarios**. Son los que se producen como consecuencia de una actividad normal de la rutina diaria en hogares, hospitales, oficinas, centros escolares.
- **Biodegradables**. En jabones o papel higiénico se encuentran los restos naturales o de clase química que son los que forman esta categoría. Se identifican, entre otras cosas, porque se descomponen de manera muy sencilla en el medio ambiente.
- **Inertes.** En determinados tipos de cartón y papel se hallan, por su parte, los restos que dan forma a este tipo de residuos sólidos. Entre sus principales señas de identidad está el que no se descomponen fácilmente, es más, tardan mucho tiempo en hacerlo porque tienen componentes plásticos adheridos.

- **Reciclables**. Como su propio nombre indica, son aquellos que se pueden volver a utilizar, después de someterse a determinados procesos. Este sería el caso de telas, vidrios, determinados plásticos y papeles

1.6.1. Descripción de los procesos y recolección de residuos sólidos según su tipo

De acuerdo con el tipo de residuos generados en la institución se utilizan canecas rotuladas con el fin de hacer la separación del residuo en el momento en que se genera de la siguiente manera:

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.

b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.

c) color negro para depositar los residuos no aprovechables.



E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

1.7. Cronograma de separación de residuos

- **Fase:** antes del evento

Actividad	Responsable	Tiempo sugerido
Diagnóstico del lugar (cerrado o abierto)	Coordinador logístico ambiental	1 semana antes
Identificación de puntos estratégicos para estaciones de residuos	Coordinador logístico ambiental	5 días antes
Instalación de señalética y contenedores diferenciados	Equipo de apoyo logístico	3 días antes
Socialización del plan con equipo logístico y voluntarios	Líder ambiental del evento	2 días antes
Campaña de sensibilización a participantes	Área de comunicaciones	1 día antes

- **Fase:** durante el evento

Actividad	Responsable	Frecuencia / momento
Supervisión del uso correcto de estaciones	Voluntarios ambientales	Permanente
Reposición de bolsas y control de llenado de canecas	Personal de servicios generales	Cada 1–2 horas según el aforo
Registro fotográfico y observaciones	Coordinador ambiental	Cada 3 horas
Anotación preliminar de tipo y volumen de residuos por zona	Apoyo logístico	Final de cada jornada

- **Fase:** después del evento

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

Actividad	Responsable	Tiempo sugerido
Recolección final por tipo de residuo	Personal de limpieza	Inmediatamente después del evento
Transporte a centro de acopio o gestor autorizado	Coordinador de residuos	Dentro de las 12 horas siguientes
Pesaje o estimación de residuos (orgánicos, reciclables, no reciclables)	Coordinador ambiental	Al finalizar la recolección
Informe final con resultados y observaciones	Coordinador ambiental	Dentro de 3 días
Retroalimentación y lecciones aprendidas	Comité organizador	En la semana posterior al evento

Es particularmente importante lavar y desinfectar las manos, usando un jabón antibacterial, cada vez que se manipulen residuos.

1.8. Procedimientos para la recolección de residuos sólidos

1.8.1. En sitios cerrados (como coliseos, auditorios, polideportivos, salones)

1. **Planeación previa del evento:**
   - Identificar el número estimado de asistentes.
   - Establecer puntos estratégicos de recolección con señalización clara para separación de residuos: orgánicos, reciclables y no reciclables.
   - Designar un equipo o responsables ambientales (voluntarios o personal logístico) que supervisen el proceso.
2. **Durante el evento:**
   - Sensibilizar a los asistentes mediante mensajes previos, señalización, perifoneo o promotores ambientales.

- Garantizar que los recipientes estén correctamente identificados y disponibles en puntos de alto tráfico.

3. **Después del evento:**

   - Recolección diferenciada de residuos por parte del equipo asignado.
   - Transporte interno hacia un punto de acopio temporal.
   - Coordinación con gestores autorizados para disposición final y aprovechamiento de residuos reciclables.

1.8.2. En sitios abiertos (parques, canchas, zonas verdes, senderos, zonas rurales)

1. **Planeación previa:**

   - Evaluar las condiciones del terreno y accesibilidad para transporte de residuos.
   - Disponer de contenedores móviles (bolsas resistentes, canecas portátiles, estaciones de reciclaje).
   - Informar a los asistentes sobre su responsabilidad ambiental.

2. **Durante el evento:**

   - Promover el “cero residuos” mediante incentivos: reutilización de botellas, reducción de empaques, uso de menaje retornable.
   - Implementar una política de “lleva tu basura” para zonas sin puntos fijos de recolección.

3. **Después del evento:**

   - Realizar una brigada de limpieza con el personal o voluntarios designados.
   - Separar residuos in situ y transportarlos hacia el centro de acopio más cercano.

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

- Documentar el tipo y cantidad de residuos recolectados.

1.9. Registros y seguimiento

Para efectos de control y mejora continua, se deben implementar los siguientes registros:

- Registro fotográfico de puntos de recolección.
- Formato de seguimiento de residuos recolectados (tipo, cantidad, peso estimado).

1.10. Recomendaciones generales para el personal que ejecutará el programa de manejo de residuos sólidos

- Evitar el uso de materiales de un solo uso (plásticos, icopor, envoltorios).
- Priorizar proveedores que utilicen materiales biodegradables o reciclables.
- Fomentar campañas de recolección de residuos post-evento con participación.
- Utilizar señalética visual y textual amigable para facilitar la separación.
- Establecer alianzas con asociaciones recicladoras o gestores ambientales locales.
- Capacitar al personal logístico y de servicios generales en temas de residuos.
- Promover la comunicación positiva sobre el impacto ambiental que genera cada acción.

2. PLAN DE RECICLAJE

E-MAIL lineas357@outlook.es
503 98 38 – 318 887 26 67
Medellín

2.1. Objetivo

Implementar acciones sistemáticas para promover la correcta separación, almacenamiento, recolección y aprovechamiento de residuos reciclables generados durante eventos institucionales, contribuyendo a la economía circular y a la disminución de residuos enviados a relleno sanitario.

2.2. Tipos de materiales reciclables a recolectar

Categoría	Ejemplos
Plásticos	Botellas pet, tapas, bolsas limpias, empaques plásticos
Papel y cartón	Hojas usadas, cajas, cartones de bebidas (limpios y secos)
Metales	Latas de aluminio y acero (bebidas, conservas)
Vidrio	Botellas y frascos (cuando el lugar lo permita)
Tetra pak	Envases de jugos o leches (limpios y secos)

Nota: se deben excluir residuos sucios, contaminados con alimentos o mezclados con materiales no reciclables.

2.3. Estrategia de implementación

2.3.1. Infraestructura

- Estaciones de reciclaje con **contenedores blancos** y señalización visible

2.3.2. Señalética educativa

- Carteles con imágenes y descripciones claras.
- Instrucciones de qué **sí** y qué **no** depositar en cada contenedor.
- Frases motivacionales para fomentar la participación (ej. “¡reciclar también es parte del juego!”).

2.3.3. Sensibilización y educación

- Charlas breves antes del evento para el personal y asistentes.

- Publicaciones informativas previas por correo, redes o afiches.
- Voluntarios o promotores ambientales circulando para orientar en tiempo real.

2.3.4. Recolección y almacenamiento temporal

- Bolsas identificadas por color y material reciclable.
- Recolección separada y frecuente.
- Almacenamiento en punto limpio (temporal) antes del transporte al gestor autorizado.

2.3.5. Disposición final y aprovechamiento

- Alianzas con:
    - Asociaciones de recicladores de oficio.
    - Empresas gestoras con licencias para aprovechamiento de residuos.
- Registro de cantidad (volumen o peso estimado) de materiales reciclados.

2.4. Seguimiento y evaluación

Indicador	Frecuencia	Responsable
Número de kilos reciclados	Por evento	Coordinador ambiental
Porcentaje de residuos aprovechables	Por evento	Coordinador ambiental
Número de estaciones instaladas	Previo al evento	Logística ambiental

Participación de asistentes	Durante y post-evento	Voluntarios / encuestas

2.5. Recomendaciones adicionales

- Usar vasos, platos y cubiertos reutilizables o compostables.
- Incentivar a los asistentes a llevar su botella personal reutilizable.
- Evitar el uso de impresos innecesarios: priorizar medios digitales.
- Evitar residuos peligrosos o mal clasificados dentro del reciclaje (como colillas, empaques con grasa, residuos sanitarios).

Nombre y firma Representante legal	Soraida Rivillas Hincapié
C.C. nro.	43.267.092 de Medellín
Nombre o Razón Social del Proponente	**LINEAS 357 S.A.S**
NIT.	901200791-4
Dirección	Carrera 75 89 A 04
Teléfonos	503 98 38 – 318 887 26 67
Correo electrónico	lineas357@outlook.es
Correo para notificación electrónica	lineas357@outlook.es
Ciudad	Medellín

SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Representante legal

NIT 901200791-4

Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Asunto: MC-ANT-CDHC-05-9203-101-2025

Objeto: 5_9203_252 Prestar el servicio de alimentación para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas y conmemoraciones para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción

La suscrita **SORAIDA RIVILLAS HINCAPIÉ**, identificada con cédula de ciudadanía 43.267.092 de Medellín, actuando en calidad de Representación legal de **LINEAS 357 S.A.S** identificado con NIT: 901200791-4 me permito certificar la relación del personal manipulador de alimentos

NOMBRE COMPLETO	CÉDULA	ACTIVIDAD ESPECIFICA
NORALBA ÚSUGA	63253774	Personal de manipuladoras de alimentos
NATALIA LOPERA	43113651	Personal de manipuladoras de alimentos
BIBIANA MEJIA	1147950937	Personal de manipuladoras de alimentos

Atentamente:

Nombre o Razón Social del Proponente: **LINEAS 357 S.A.S**
Nit: 901200791-4
Nombre de representante legal: Soraida Rivillas Hincapié
Cédula de ciudadanía: 43.267.092 de Medellín
Teléfono 503 98 38 – 318 887 26 67
Correos Electrónicos lineas357@outlook.es
Ciudad Medellín

SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Representante legal

AUTORIDAD SANITARIA
CONCEPTO

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

EVENTO N°: EPAI 10-062-001044

FECHA: 18/9/2024

ADHESIVO N°: 10-015- 09 2334

EPA

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Powered by CamScanner

DESIGNACIÓN DE SUPERVISIÓN

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO DE DESIGNACIÓN DE SUPERVISOR

Medellín, 26 de mayo de 2025

PARA	SILVIA STELLA BRAVO RESTREPO, Profesional G02
DE	MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA, Subdirectora (E)
ASUNTO	Designación de Supervisor

Me permito comunicarle que ha sido designado(a) como supervisor del (los) siguiente(s) contrato(s) o convenios(s).

CONTRATO NRO.	CONTRATISTA	OBJETO
CO1.PCCNTR.7904891 de 2025	LINEAS357 SAS	5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz
Link	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8065545&isFromPublicArea=True&isModal=False	

En caso de presentar incompatibilidad y/o conflicto de interés para ejercer como supervisor en el contrato referido, deberá manifestarlo por escrito máximo al día siguiente de la notificación de la presente comunicación, si no realiza manifestación alguna se entenderá que acepta esta designación.

En su actuación como supervisor(a) está en la obligación de mantener un estricto control sobre la ejecución integral del objeto contractual. La supervisión consiste en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Ahora bien, de conformidad con lo establecido en los artículos 51 y 56 de la Ley 80 de 1993, la Ley 610 de 2000 "Responsabilidad Fiscal", la Ley 1952 de 2019 "Código General Disciplinario", en particular numeral 6 y 7 del artículo 54 y artículo 70 y los artículos 44, 82 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción" el supervisor responderá fiscal, disciplinaria, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual, en los términos del Manual de Contratación, el Manual de Supervisión e interventoría del SENA, la Constitución y la Ley.

La referida obligación para los contratos realizados por las plataformas de Colombia Compra Eficiente se hace efectiva a través de la publicación oportuna de los informes de supervisión. En todo caso, como supervisor debe garantizar la publicación de los documentos que den constancia del cumplimiento del contrato como: suscripción de actas de iniciación, suspensión, entrega del objeto contratado, seguimiento a la ejecución, terminación y liquidación del contrato, relación de pagos y saldos, entre otros necesarios para la constitución del expediente contractual y conocimiento de la ciudadanía en general.

De igual forma, dentro de sus obligaciones principales está la vigilancia del cumplimiento del plazo de ejecución, del objeto contractual, en las condiciones de oportunidad y calidad pactadas de las obligaciones del contrato y del cronograma de actividades, si lo hubiere, así como informar por escrito al Ordenador del gasto cualquier acontecimiento que impida el normal desarrollo del contrato o que constituya situaciones de posible corrupción o incumplimiento, estudiar las solicitudes, sugerencias, reclamaciones y consultas del contratista, exigir la documentación e información, solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual que estime pertinente y necesaria para el cabal cumplimiento de sus obligaciones como supervisor, exigir la acreditación del cumplimiento de las obligaciones adquiridas con el Sistema de seguridad social integral y parafiscales según sea el caso, aprobar las solicitudes de pago y, en general, propender por el cumplimiento de todas las demás obligaciones pactadas por las partes en el respectivo contrato.

Una vez finalice el contrato deberá emitir un informe final de supervisión, expedir la certificación final de cumplimiento del objeto contractual de recibo a satisfacción y proyectar el acta de liquidación respectiva.

Atentamente,

Firmado digitalmente por MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA
Fecha: 2025.05.26 11:46:54 -05'00'

MARIA ELICENIA QUINTERO CARDONA

Elaboró: Jennifer Gutierrez Valencia. Apoyo Gestión Contractual CDHC

ACTA DE SATISFACCIÓN

	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

		Acta N°	1
FECHA:	12/09/2025	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	Medellín
COD REGIONAL:	5	**REGIONAL**	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción		
COD CENTRO DE COSTO:	920310		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	C01.PCCNTR.7904891 DE 2025	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO**	26/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL 920342 - ($68.000.000)(PROPIOS) 920318 - ($32.000.000)(PROPIOS)		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	LINEAS 357		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901.200.791		
VALOR TOTAL:	$ 100.000.000		
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:	5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS 0 **CANTIDAD BIENES DE CONSUM** 554

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

Se recibieron a satisfacción todos los servicios relacionados en la factura No. LN 215 por un valor de $72.494.800

Favor consignar el total de $72.494.800 a la cuenta bancaria No. 58097485923 del banco BANCOLOMBIA AHORROS a nombre de LINEAS357 SAS con NIT: 901200791.



FIRMA SUPERVISOR	
NOMBRE COMPLETO	Silvia Stella Bravo Restrepo
N° DE IDENTIFICACIÓN	43589645
CORREO INSTITUCIONAL	ssbravo@sena.edu.co
CARGO	Profesional grado 2 Bienestar al Aprendiz
N° DE CONTACTO	3194026658

CERTIFICADO BANCARIO

Certificado Bancario

Martes, 23 de septiembre de 2025

Señor(a)
A QUIEN PUEDA INTERESAR

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que LINEAS357 SAS identificado(a) con NIT 901200791, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE AHORROS	58097485923	2018/08/02	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Catalina Cortés Uribe
Gerente Servicios Contact Center & BPO

Bancolombia

CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES

NIT 901200791-4

Medellín, 12 de septiembre de 2025

Asunto: Certificado Cumplimiento de Aportes Parafiscales

En mi calidad de representante legal certifico que la Empresa LINEAS357 con NIT 901200791-4 certifica que a la fecha se encuentra PAZ Y SALVO por concepto de aportes a las cajas de compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, así como a los sistemas de Salud, Pensión y riesgos profesionales ARP (Artículo 50 de la ley 789de 2002) correspondiente a la nómina de los últimos seis (6) meses.

Proponente: LINEAS357 S.A.S
NIT: 901200791-4
Correo electrónico: lineas357@outlook.es
Dirección: Carrera 76ª No 91 – 14
Teléfono: 503 98 38
Cel. 318 887 26 67
Nombre del representante Legal del proponente: SORAIDA RIVILLAS H
Documento de Identificación: 43.267.092



SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE

PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-09-12, 10:26:24 AM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1074414988

Periodo Cotización: agosto de 2025 **Periodo Servicio:** septiembre de 2025

PAGADO 12/09/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LINEAS357 SAS		
Documento	NI901200791	**Dirección**	CR 75 #89 A - 04
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	2998046
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal	RIVILLAS HINCAPIE SORAIDA	**Identificación**	CC 7143267092
Total Afiliados	1	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 43267092	SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	1,044	$ 1.423.500	$ 14.900	(CCF04) COMFAMA	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 356.700

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.423.500	$ 1.423.500	$ 1.423.500	$ 1.423.500	$ 227.800	$ 57.000	$ 14.900	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 356.700	$ 0	$ 356.700

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 43.267.092

RIVILLAS HINCAPIE

APELLIDOS

SORAIDA

NOMBRES

Soraida Rivillas H.

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 30-MAR-1981

MEDELLIN
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.52 ESTATURA

B+ G.S. RH

F SEXO

04-JUN-1999 MEDELLIN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-C100100-00111761-F-0043267092-20081025 0004839239A 1 2050027948

ACTA DE INICIO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO ACTA DE INICIO

CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7904891 DE 2025
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
OBJETO	5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz.
VALOR DEL CONTRATO	100.000.000COP
PLAZO DEL CONTRATO	180 días
LUGAR DE EJECUCIÓN	Diagonal 104 69-120
CONTRATISTA	LINEAS357 SAS
CC o NIT	901.200.791
REPRESENTANTE LEGAL	Soraida Rivillas Hincapié
SUPERVISOR DESIGNADO	Silvia Stella Bravo Restrepo

En Medellín, el 30 de mayo de 2025, entre los suscritos SILVIA STELLA BRAVO RESTREPO, identificada con cedula de ciudadanía nro. 43.589.645, en calidad de supervisor y, de otra parte, SORAIDA RIVILLA HINCAPIE, identificada con cedula de ciudadanía nro. 43.267.092, en calidad de representante legal de la empresa LINEAS357 SAS, identificada con NIT. 901.200.791, hemos convenido suscribir el acta de inicio del contrato de la referencia, de conformidad con los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal	123625 de 2025
Fecha de aprobación de las garantías	30 de mayo de 2025
Fecha de inicio	30 de mayo de 2025
Fecha de terminación	30 de noviembre de 2025

Se deja constancia de la verificación de los documentos o requisitos establecidos en el contrato para iniciar la ejecución.

SILVIA STELLA BRAVO RESTREPO
Supervisora de contrato

SORAIDA RIVILLA HINCAPIE
NIT. 901.200.791
Representante legal
Lineas357@outlook.es

Elaboró: Jennifer Gutiérrez Valencia. Apoyo Gestión Contractual CDHC

CONTROL DE SALDOS

CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN	**INFORME DE EJECUCIÓN SUPERVISIÓN DEL CONTRATO**
	FORMATO PARA CONTROL DE PAGOS

NIT: 901200791

RAZON SOCIAL PROVEEDOR: LINEAS 357

El objeto del contrato: 5_9203_254 Prestar el servicio de apoyo logístico para eventos de integración, caminatas, actividades culturales, deportivas, artísticas, conmemoraciones, desarrollo de habilidades y convivencias para los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de acuerdo con el Plan de Bienestar al aprendiz

CONTRATO N°: CO1.PCCNTR.7904891 Del 26 de mayo del 2025.
REGISTRO PRESUPUESTAL N°: 123625 del 27 de mayo del 2025.

RUBRO PRESUPUESTAL:

C-3603-1300-20-20305C-3603025-02

DEPENDENCIA 920342 $68.000.000 **(RECURSOS PROPIOS)**

DEPENDENCIA 920318 $32.000.000 **(RECURSOS PROPIOS)**

ADICION REGISTRO PRESUPUESTAL N°: N/A FECHA: N/A

		PRESUPUESTO	
	VALOR DEL CONTRATO	**$ 100.000.000,00**	
	VALOR DE FACTURA	**$ 72.494.800,00**	
Suma	NOTA CREDITO CLIENTE	**0,00**	
	TOTAL	**$ 72.494.800,00**	
	PAGOS REALIZADOS A LA FECHA	**$ 0,00**	
	SALDO POR EJECUTAR A LA FECHA	**$ 100.000.000,00**	

Item	**N° FACTURA O DOCUMENTO EQUIVALENTE**	**DESCRIPCIÓN (OBJETO)**	**VALOR TOTAL**	**CON CARGO AL RUBRO PRESUPUESTAL**
Pago No. 1	LN 215	Se recibieron satisfactoriamente todos los servicios relacionados en la factura LN 215	**$ 72.494.800,00**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL 920342 - ($68.000.000)(Propios) 920318 - ($4.494.800)(Propios)

UNA VEZ CUMPLIDOS LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA, EL MENCIONADO CONTRATO SE ESTA EJECUTANDO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS CONTRACTUALES, TALES COMO: OBJETO, OBLIGACIONES, PLAZO DE EJECUCIÓN, VALOR, FORMA.

Silvia Stella Bravo Restrepo

RUT

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141141383621

(415)7707212489984(8020) 000014114138362 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 2 0 0 7 9 1	4	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
LINEAS357 S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Medellín 0 0 1

41. Dirección principal
CR 75 89 A 04

42. Correo electrónico lineas357@outlook.es

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 4 2 9 9 8 0 4 6	3 2 0 7 2 4 4 6 5 9

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2
5 8 1 9	2 0 1 8 0 7 1 7	4 6 9 0	2 0 1 8 0 7 1 7	7 0 2 0	4 1 1 1	

Ocupación

51. Código	52. Número establecimientos

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5													

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre RIVILLAS HINCAPIE SORAIDA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141141383621

(415)7707212489984(8020) **000014114138362 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 2 0 0 7 9 1	4	Impuestos de Medellín 1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 8 0 7 1 3	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 8 0 7 3 0	
77. No. Matrícula mercantil	2 1 6 2 2 9 0 6 1 2	
78. Departamento	0 5	
79. Ciudad/Municipio	0 2 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 1 8 0 7 1 3	
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 1 0 4 1 6		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.
1			

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante: CARDONA ALVAREZ JORGE HERNAN

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 3 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141141383621

(415)7707212489984(8020) **000014114138362 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 2 0 0 7 9 1	4	Impuestos de Medellín 1 1	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 2 1 1 0 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	4 3 2 6 7 0 9 2		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
RIVILLAS	HINCAPIE	SORAIDA	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

CÁMARA DE COMERCIO

Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha de expedición: 08/10/2025 - 2:21:07 PM

Recibo No.: 0028931902 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: IkOiTKmbFJikfkYb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

A LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE ESTE CERTIFICADO, EXISTE UNA PETICIÓN EN TRÁMITE, LA CUAL PUEDE AFECTAR EL CONTENIDO DE LA INFORMACIÓN QUE CONSTA EN EL MISMO.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social:	LINEAS357 S.A.S
Sigla:	No reportó
Nit:	901200791-4
Domicilio principal:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

MATRÍCULA

Matrícula No.:	21-622906-12
Fecha de matrícula:	30 de Julio de 2018
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	13 de Marzo de 2025
Grupo NIIF:	GRUPO III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	Carrera 75 89 A 04
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico:	lineas357@outlook.es
Teléfono comercial 1:	5039838
Teléfono comercial 2:	3136682528
Teléfono comercial 3:	No reportó
Página web:	No reportó

Dirección para notificación judicial:	Carrera 75 89 A 04
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico de notificación:	lineas357@outlook.es
Teléfono para notificación 1:	5039838
Teléfono para notificación 2:	3136682528
Teléfono para notificación 3:	No reportó

Recibo No.: 0028931902 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: IkOiTKmbFJikfkYb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

La persona jurídica LINEAS357 S.A.S SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

CONSTITUCIÓN

CONSTITUCIÓN: Que por Documento Privado del 13 de julio de 2018, del Unico Accionista, inscrito en esta Cámara de Comercio el 30 de julio de 2018 bajo el número 18934 del libro IX del registro mercantil, se constituyó una Sociedad Por Acciones Simplificada, Comercial denominada:

LINEAS357 S.A.S

TERMINO DE DURACIÓN

DURACIÓN: Que la sociedad no se halla disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL: La sociedad tendrá como objeto principal:

Construcciones de obras de ingeniera civil, Construcción de edificios residenciales suministro de insumo para oficina, impresión litográfica, publicidad, logística, capacitaciones para el desarrollo humano, medio ambiente, interventorías, transporte de Carga por carretera, comercio al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería, pinturas, productos de vidrio, equipos y materiales fontanería y calefacción, comercio al por menor de libros, periódicos, materiales y artículos de papelería y escritorio en establecimientos especializados, comercio al por menor de electrodomésticos y gasodomésticos de uso doméstico, muebles y equipos de iluminación, comercio al por menor de artículos y utensilios de uso doméstico comercio al por menor de artículos deportivos en establecimientos especializados, todo lo relacionado con la elaboración de proyectos, asesorías, consultorías e interventorías contables, financieras, tributarias, comercio exterior, jurídicas, todos los procesos administrativos y necesario que tengan que ver con todas las obligaciones legales y administrativas de los, entes territoriales, entidades descentralizadas y de todo orden en el territorio nacional.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero.

La sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

CAPITAL

QUE EL CAPITAL DE LA SOCIEDAD ES:		NRO. ACCIONES	VALOR NOMINAL
AUTORIZADO	$500.000.000,00	100.000	$5.000,00
SUSCRITO	$50.000.000,00	10.000	$5.000,00
PAGADO	$50.000.000,00	10.000	$5.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

REPRESENTACIÓN LEGAL: La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no, quien no tendrá suplentes.

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones de contratación por razón de la naturaleza ni de la cuantía de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad.

El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal.

Le está prohibido al representante legal y a los demás administradores de la sociedad, por si o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

forma o modalidad jurídica préstamos por parte de la sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No.02 del 12 de octubre de 2022, de la Asamblea, inscrito(a) en esta Cámara de Comercio el 31 de octubre de 2022, con el No. 38073 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE	C.C. 43.267.092

REFORMAS DE ESTATUTOS

Que hasta la fecha la Sociedad no ha sido reformada.

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

SITUACIÓN(ES) DE CONTROL / GRUPO EMPRESARIAL

SITUACION DE CONTROL

Recibo No.: 0028931902 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: IkOiTKmbFJikfkYb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

SITUACION DE CONTROL

MATRIZ: CARDONA ALVAREZ JORGE HERNAN
DOMICILIO: MEDELLÍN - COLOMBIANA
ACTIVIDAD: OTROS TRABAJOS DE EDICIÓN (CÓDIGO CIIU 5819)
DOCUMENTO: DOCUMENTO PRIVADO DE NOVIEMBRE 20 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 9 Nro. 29477 17/12/2020

CONTROLA DIRECTAMENTE A:

622906 12 LINEAS357 S.A.S
DOMICILIO: MEDELLÍN - COLOMBIANA
Subordinada
PRESUPUESTO: ARTICULO 261-NUMERAL 1 DEL CODIGO DE COMERCIO: PROPIEDAD DEL 100% DE LAS ACCIONES QUE COMPONEN EL CAPITAL DE LA SOCIEDAD
ACTIVIDAD: COD. 5819 PUBLICIDAD. COD. 7020 ACTIVIDADES DE CONSULTORIA DE GESTIÓN. COD. 4111 CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS RESIDENCIALES. COD. 4690 COM. X MAYOR ART. NO ESPECIALIZADOS.
DOCUMENTO: PRIVADO DE JULIO 27 DE 2018
DATOS INSCRIPCION: Libro 9 Nro. 18935 30/07/2018
MODIFICACION: DOCUMENTO PRIVADO DE NOVIEMBRE 20 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 9 Nro. 29477 17/12/2020

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal código CIIU: 5819
Actividad secundaria código CIIU: 4690
Otras actividades código CIIU: 7020, 4111

TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es micro.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $161,250,000.00

Recibo No.: 0028931902 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: IkOiTKmbFJikfkYb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU: 5819

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado cuenta con plena validez jurídica según lo dispuesto en la ley 527 de 1999. En él se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del Secretario de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos PDF.

Si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual, puede imprimirlo con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar su contenido de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir del momento de su expedición, ingresando a www.certificadoscamara.com y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.

SANDRA MILENA MONTES PALACIO
Vicepresidente de Registros