PROCESO					
PROCESO GESTIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS					
NOMBRE DEL DOCUMENTO					
FORMATO RECIBIDO A SATISFACCIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Campoalegre, 5 de marzo 2026

Ingeniera
Gloria Maritza Sànchez
Subdirectora
Centro de Formación Agroindustrial
Regional Huila
Campoalegre

ASUNTO: Recibido a satisfacción Productos o Servicios

Respetada subdirectora:

En forma atenta y conforme a los servicios prestados según Contrato **N° CO1.PCCNTR.9214075** DE 2026, para **Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices;** como Supervisora del Contrato, manifiesto la aceptación a Satisfacción de los servicios presentados por el CENTRO DE FORMACIÒN AGROINDUSTRIAL y relacionados a continuación**.**

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	2.462	Desayuno Aprendiz Int. 100%	$ 9.500	$ 23.389.000
2	211	Desayuno Aprendiz Int. Fin de Semana 50%	$ 3.750	$ 791.250
3	12	Desayuno Aprendiz Int. Fin de Semana 100%	$ 7.500	$ 90.000
4	254	Almuerzo Aprendiz externo 100% entre semana	$ 10.000	$ 2.540.000
5	3.039	Almuerzo Aprendiz externo 50% entre semana	$ 5.000	$ 15.195.000
6	2.719	Almuerzo Aprendiz Int. 100%	$ 12.000	$ 32.628.000
7	211	Almuerzo Aprendiz Int. Fin de Semana 50%	$ 4.500	$ 949.500

8	11	Almuerzo Aprendiz Int. Fin de Semana 50%	$ 9.000	$ 99.000
9	2.353	Cena Aprendiz Int. 100% ENTRE SEMANA	$ 10.500	$ 24.706.500
10	211	Cena Aprendiz Int. Fin de Semana 50%	$ 3.500	$ 738.500
11	11	Cena Aprendiz Int. Fin de Semana 100%	$ 7.000	$ 77.000
VALOR A PAGAR				**$ 101.203.750**

VALOR A PAGAR. CIENTO UN MILLÓN DOSCIENTOS TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE

Campoalegre Huila.

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Supervisor del Servicio – Centro de Formación Agroindustrial

CC. Erika Jazmin Puentes Lemus , Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo- Profesional Grado 02 epascuas@sena.edu.co

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene dos objetivos: (i) En el caso de los contratos originados en procesos para la adquisición de bienes y servicios, el formato da cuenta del seguimiento a la ejecución del contrato para efectos de pago o modificación. (ii) En el caso de los contratos de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, el documento sirve **únicamente** como justificación para la modificación del contrato.
2) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
3) El formato puede ser utilizado con ocasión de la ejecución de cualquier negocio jurídico, sea contrato, convenio u otro.
4) Este formato es diligenciado por el supervisor y/o interventor del contrato, con el apoyo a la supervisión, cuando exista. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se realiza cada vez que se requiera.
6) El formato unifica el informe de supervisión para los contratos de servicios personales y los contratos de bienes y servicios. **La información que no corresponda al uno o al otro, deberá ser eliminada.**
7) **Este formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
8) El formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
9) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "/" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
10) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
11) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
12) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9214075 DE 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE FORMACIÒN AGROINDUSTRIAL "LA Angostura" REGIONAL HUILA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9214075-2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	28-01-2026
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices
CONTRATISTA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC o NIT	36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN	Campoalegre Huila
FECHA DE INICIO	02-02-2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	80 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	158.191.312 COP
PRÓRROGA NRO.	N.A.
FECHA DE TERMINACIÓN	18-04-2026
ADICIÓN NRO	N.A.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$158.191.312 COP
FORMA DE PAGO	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: a) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las

	retenciones que en materia tributaria que tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor del servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°013-2020-000054 y N°0132020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera: 1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PD NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3- 2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	01
PERIODO DEL INFORME	02-02-2026/28-02-2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	61-46-101039417		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	29-01-2026		
FECHA APROBACIÓN	2-02-2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	29-01-2026	14/08/2026	$ 31,638,262.40
Salarios y prestaciones sociales	29-01-2026	14/04/2029	$ 7,909,565.60
Calidad del servicio	29-01-2026	14/04/2029	$ 31,638,262.40

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	61-46-101039417		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	29-01-2026		
FECHA APROBACIÓN	2-02-2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Predios labores y operaciones	**29-01-2026**	**18/04/2026**	$ 350,190,000.00

2.EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES GENERALES:

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación	Conforme lo contratado	Anexos adjuntos por la Supervisión
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Conforme lo contratado	Adjuntas
3. Entregar, dentro de los 2 días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	Garantías aprobadas por la administración	Adjuntas
4. Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta	Conforme	
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Conforme	

6. Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Conforme	Se aprueba la factura electrónica en la plataforma de SIIF Nación
7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados	NA	
8. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión, riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores..	Presentan las planillas de conformidad	Adjuntas
9. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.	Conforme	
10. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la	Conforme	

sobre ejecución del mismo		
11. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad	NA	
12. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato	NA	
13. 13. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	SIN	
14. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias	NA	
15. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.	N.A	

16. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación		

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas del objeto, descritas en el presente estudio previo	Se presta el servicio conforme al objeto contractual.	Registro fotográfico de la prestación del servicio
2. El contratista deberá entregar una relación con el personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, la cual deberá acompañar con la hoja de vida con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica (Administrador del Restaurante, Nutricionista y Coordinador de Gestión) debidamente aprobada y verificadas por la supervisión y apoyos de supervisión cada uno dentro de su competencia	El contratista a la firma del acta de inicio presentó el personal especializado requerido para la ejecución del contrato	Se adjuntan hojas de vida personal especializado.
3. El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.	El contratista dispone del profesional requerido	Se adjunta hoja de vida del señor Jhon Leonardo Bedoya
4. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la	El contratista suministra materias primas y bienes de primera calidad	Se adjunta registro fotográfico

normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato		
5. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	Los alimentos son servidos en los materiales requeridos	Se adjunta registro fotográfico
6. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Todo el personal se encuentra afiliado al sistema de seguridad social	Se adjunta reporte de aportes
7. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran	Se cuenta con los equipos de refrigeración requeridos	Se adjunta registro fotográfico y formatos registro temperaturas
8. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados	Conforme	Evidencia adjunta
9. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria	Conforme	Evidencia adjunta
10. El contratista se obliga a presentar en la cuenta correspondiente al pago por los servicios prestados, el comprobante de pago del canon de arrendamiento del lugar	Conforme	Evidencia adjunta

donde prestara los servicios para el restaurante		
11. El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento GOR-PG008 Programa de Inocuidad Alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: a) Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. b) Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos	Conforme	Evidencia adjunta relación de personal
12. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.	Conforme	Evidencia adjunta

13 De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Conforme	Evidencia adjunta
14. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Conforme	Evidencia adjunta
15. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.	Conforme	No se presentó eventualidad
16. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual.	Conforme	No se presentó tal eventualidad
17. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y	Conforme	Evidencia adjunta

distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.		
18. En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.	Conforme	No se presentó tal eventualidad
19. Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.	Conforme	No se presentó tal eventualidad
20. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.	Conforme	Evidencia adjunta
21. Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos, por el valor del Cannon mensual que será de DOS MILLONES SESENTA Y NUEVE MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE MCTE ($2.069.179, sin incluir el pago del servicio público de gas, el cual deberá sufragar directamente el contratista de forma puntual.	Conforme	Evidencia adjunta
22. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio del restaurante	Conforme	Evidencia adjunta

y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato		
23. Regresar en perfecto estado (con los desgastes naturales por el uso) todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en el servicio.	Conforme	Evidencia adjunta
24. Presentar al supervisor del contrato dentro de la cuenta de cobro, recibo de pago del arrendamiento.	Conforme	Evidencia adjunta
25 Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente y balanceada	Conforme	Evidencia adjunta
26. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	Conforme	Evidencia adjunta
27. Proporcionar como mínimo los siguientes aditamentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.	Conforme	Evidencia adjunta
28. Prohibiciones del Contratista: a. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias y/o bienes explosivos o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad. **b.** Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o cualquier tipo de sustancias alucinógenas **c.** Ceder el contrato o subarrendar las instalaciones, salvo expresa autorización del subdirector del centro.	Conforme	Evidencia adjunta
29. De conformidad con lo establecido en el Manual de	Conforme	Evidencia adjunta

Contratación con código GCCON-M-001 y el Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA aplicables, el contratista debe dar cumplimiento a la identificación de los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.		
30. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Conforme	Evidencia adjunta

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

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo		
1. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.	Conforme	Evidencia adjunta
2. El contratista debe presentar ante el SENA al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: • Coprocultivo para salmonella y shigella. • KOH para uñas. • Secreciones nasofaríngeas • Seriado de baciloscopia • Certificado médico	Conforme	Se adjuntan evidencias
3. Garantizar que durante toda la vigencia del contrato el personal a cargo del contratista cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.	Conforme	Evidencia adjunta

4. Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.	N.A.	
5. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a 24 horas del evento; por otra parte, en el informe de gestión contractual deberá adjuntar el reporte FURAT.	Conforme	Evidencia Adjunta
6. La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias.	Conforme	
7. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	Conforme	Evidencia Adjunta

8. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el contratista tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Conforme	Evidencia Adjunta
9. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar documento que lo certifique como capacitador en educación sanitaria	Conforme	Evidencia Adjunta

10. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad y acta/formato de entrega de elementos de protección personal.	Conforme	Evidencia Adjunta
11. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. Evitar la acumulación de grasas sobre las superficies	Pendiente	
12. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Conforme	Evidencia Adjunta

13. El contratista deberá garantizar que, el personal que ingresa a las instalaciones se encuentra con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. NOTA: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato. (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Conforme	Evidencia Adjunta
14. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser: • Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras. • Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro. • Un (1) tapabocas, en color claro. • Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco. • Guantes plásticos cuando sea necesario. • Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados con información permanentemente actualizada durante la ejecución del contrato.	Conforme	Evidencia Adjunta
15. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Conforme	Evidencia Adjunta

16.El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Conforme	Evidencia Adjunta
17.Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	Conforme	Evidencia Adjunta
18. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista	Conforme	Evidencia Adjunta

19. En relación con el uso de químicos para el desarrollo del objeto, el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados y almacenados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”. El Contratista deberá entregar a la Entidad las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar. Nota: Las hojas de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fecha no superior a 5 años).	Parcialmente	Se tiene pendiente jornada de rotulaciòn
20. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el INVIMA.).	Conforme	Evidencia Adjunta
21.El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación	Conforme	Evidencia Adjunta
22. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.	Conforme	Evidencia Adjunta

23. Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo, Sanitario, Ambiental, Nutricional, Inspección y Seguimiento.	Conforme	Evidencia adjunta
24. Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 "Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones".	Conforme	Evidencia adjunta

25. Criterios para la compra de alimentos. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 2015. • El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el INVIMA. Carne y productos cárnicos: • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	Conforme	Evidencia adjunta

26. Criterios para transporte de alimentos. • Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos. - Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Conforme	Evidencia adjunta

27. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.	Conforme	Evidencia adjunta
Obligaciones ambientales del contratista		
1. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto.	Conforme	Evidencia Adjunta
2.Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente	Conforme	Evidencia Adjunta

3. Garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos	Conforme	Evidencia Adjunta
4. Diligenciar el Formato de Cuantificación Residuos No Peligrosos GOR-F-014 propio de la entidad para la cuantificación de los residuos que se generan mensualmente en el servicio de restaurante	Conforme	Evidencia Adjunta

25. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
6/03/2026	GC-205	$ 101.203.750.	$ 101.203.750.	56.987.562	63,98%

26. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL		

27. MULTAS Y SANCIONES

N.A.

28. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N.A.

29. 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.

30. OBSERVACIONES

De conformidad con los lineamientos GUIA DE APOYOS SOCIOECONOMICOS GFPI-G-007 V15 del 15 de junio 2025.
Que en el numeral **12. Apoyos de Alimentación, establece: 12.1. Generalidades para la asignación presupuestal**
Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz.

Tipos de apoyo de alimentación: Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica**8** que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos.

12.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia

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

12.5. Apoyo de alimentación en situaciones especiales

Es aquel que se otorga a los aprendices que presentan una situación de estado de excepción, fuerza mayor, relacionadas con hechos de calamidad o desastre, y las demás situaciones o circunstancias identificadas por la Dirección de Formación Profesional que demanden actuaciones inmediatas.
La adopción de entrega de este apoyo será definida por la dirección general teniendo en cuenta situaciones especiales.

12.6. Apoyo de alimentación temporal

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

- Apoyo de alimentación temporal- trimestral
- Apoyo de alimentación temporal – Ración alim

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

Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de nueve (9) meses de Alimentación Temporal, por tanto, se deben realizar convocatorias para la asignación de este apoyo según disponibilidad presupuestal.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de nueve (9) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria, priorizando la asignación de los apoyos de alimentación a través de SENA proveedor SENA.

14.1. Servicios que presta el internado[13]

Cuando un aprendiz es adjudicado con un cupo en el Internado – Centro de Convivencia puede ser beneficiario de uno o varios de los servicios relacionados, sin perjuicios de exclusión y por los cuales no se debe cobrar valor alguno. Los servicios del Plan Nacional Integral de bienestar al aprendiz, asociados al internado - Centro de Convivencia son:

- **Alimentación**. Raciones diarias de desayuno, almuerzo, cena durante su estancia en el internado.

GRUPOS BENEFICIARIOS:

RACIONES DIARIAS SUMINISTRADAS:

APRENDICES

CUENTA 02 al 28 DE FEBRERO 2026											
FECHA	DESAYUNO INTERNO	DESAYUNO FIN DE SEMANA		ALMUERZO ENTRE SEMANA			ALMUERZO FIN DE SEMANA		CENA	CENA FIN DE SEMANA	
	100%	50%	100%	100% EXTERNO	50% EXTERNO	100% INTERNADO	50%	100%	100%	50%	100%
lunes, 2 de febrero de 2026	32	0	0	10	162	130	0	0	135	0	0
martes, 3 de febrero de 2026	134	0	0	10	167	133	0	0	131	0	0
miércoles, 4 de febrero de 2026	133	0	0	10	169	133	0	0	133	0	0
jueves, 5 de febrero de 2026	136	0	0	12	169	133	0	0	133	0	0
viernes, 6 de febrero de 2026	132	0	0	15	159	132	0	0	50	0	0
sábado, 7 de febrero de 2026	50	0	0		0	50	0	0	50	0	0
domingo, 8 de febrero de 2026	50	0	0		0	50	0	0	50	0	0
lunes, 9 de febrero de 2026	68	0	0	13	152	129	0	0	134	0	0

martes, 10 de febrero de 2026	131	0	0	15	171	133	0	0	130	0	0
miércoles, 11 de febrero de 2026	133	0	0	12	169	133	0	0	130	0	0
jueves, 12 de febrero de 2026	133	0	0	14	168	133	0	0	130	0	0
viernes, 13 de febrero de 2026	131	0	0	13	159	129	0	0	45	0	0
sábado, 14 de febrero de 2026	0	41	4		0	0	41	4	0	41	4
domingo, 15 de febrero de 2026	0	41	5		0	0	41	4	0	41	4
lunes, 16 de febrero de 2026	66	0	0	10	132	128	0	0	129	0	0
martes, 17 de febrero de 2026	133	0	0	13	152	133	0	0	129	0	0
miércoles, 18 de febrero de 2026	133	0	0	12	165	133	0	0	129	0	0
jueves, 19 de febrero de 2026	133	0	0	14	139	133	0	0	115	0	0
viernes, 20 de febrero de 2026	133	0	0	14	132	129	0	0	40	0	0
sábado, 21 de febrero de 2026	0	40	1		0	0	40	1	0	40	1
domingo, 22 de febrero de 2026	0	40	1		0	0	40	1	0	40	1
lunes, 23 de febrero de 2026	69	0	0	14	142	129	0	0	128	0	0
martes, 24 de febrero de 2026	134	0	0	15	136	130	0	0	128	0	0
miércoles, 25 de febrero de 2026	133	0	0	15	131	131	0	0	127	0	0
jueves, 26 de febrero de 2026	133	0	0	11	132	130	0	0	128	0	0
viernes, 27 de febrero de 2026	132	0	0	12	133	125	0	0	49	0	0
sábado, 28 de febrero de 2026	0	49	1	0	0	0	49	1	0	49	1
SUBTOTALES	**2.462**	**211**	**12**	**254**	**3.039**	**2.719**	**211**	**11**	**2.353**	**211**	**11**

Para constancia se firma 11-03-2026

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO

Firmado digitalmente por Vilmer Andrés Méndez Murcia

VILMER ANDRES MENDEZ

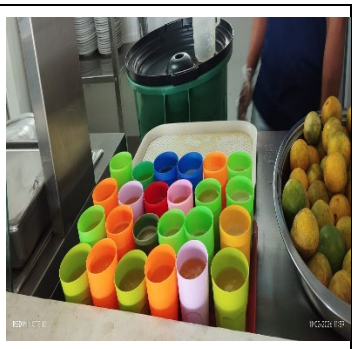
Revisó: Cristian -Contratista

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo -Profesional Grado 02

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento. Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios

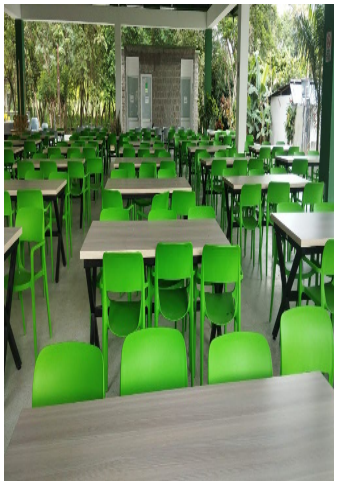
EVIDENCIAS DEL RESTAURANTE			
OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**OBSEVACIÓN**	**EVIDENCIA FOTOGRAFICA**
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres	Se verificó que las legumbres están libres de polvo, suciedad, manchas, moho o indicios de insectos. Presentan un color homogéneo y se encuentran en buen estado.”	
	Se hizo revisión de las carnes	Se revisaron las carnes y se constata que presentan un color adecuado, olor fresco, textura normal y se han mantenido a temperaturas apropiadas.	
	Se llevo a cabo la revisión de granos	Se observa ausencia de hongos, micotoxinas, plagas, olores extraño. Están actos para consumir.	
	Se hizo revisión de la cocina	Se observa que la cocina esta limpia.	

2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	Se hizo revision de la losa.	Se evidencian basos de plastico nuevos.	
3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:	Se verificó que los alimentos se encuentran a una temperatura adecuada para su conservación.	
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: - Limpieza y desinfección - Manejo de	Se observa que la limpieza y desinfección esta acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario	Se confirmó que los métodos de limpieza y desinfección aplicados cumplen con las normativas exigidas, utilizando productos autorizados y con registro sanitario, lo que garantiza su efectividad y protección.	

residuos - Abastecimiento de agua -Control de plagas			
5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante	Como parte de las buenas prácticas higiénico-sanitarias, los residuos orgánicos son retirados diariamente para evitar la acumulación de desechos, controlar olores y prevenir riesgos de contaminación.	
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	se realizo el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado , Condiciones del etiquetado , Control de stock y rotación	No se encontraron	No se encontraron

7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Se realizo un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas	Se verificó que la variedad del menú ofrecido cumple con las especificaciones nutricionales establecidas, asegurando el equilibrio y la calidad alimentaria requerida.	
8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Hay ausencia de cartel	Hay ausencia de cartel

Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual			
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menu del dia	Aun no hay horario estipulado para la atención.	Aun no hay horario estipulado para la atención.
11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Durante la semana del 09 al 13 de febrero se hizo seguimiento a la variación del menú en la jornada diurna	

12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspeccion de la recoleccion de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos	Durante la verificación realizada en la jornada matutina, se constató que las mesas presentan condiciones adecuadas de limpieza y organización	
13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspccion de las mesas	Se constató que no hay sal ni servilletas ubicadas en las mesas de forma fija; no obstante, dichos elementos son proporcionados oportunamente desde la ventana de la cosina durante las comidas.	
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	realizar limpieza permanente en el meson donde se prepara los alimentos, limpiar el area de servicio como mesas	Se observó que los mesones de la cocina se limpian y desinfectan con regularidad, garantizando condiciones higiénicas adecuadas	

15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificacion del uso de la dotación	todo el equipo del restaurante estan con uniforme blanco	N/A
16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificacion del uso de la indumentaria	El personal usa el uniforme de acuerdo con las indicaciones dadas	
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria	Se constató que el personal utiliza gorros de color claro, cumpliendo con los protocolos establecidos	
18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria	Se verificó que el personal utiliza correctamente el tapabocas, aunque se siguen proporcionando recomendaciones para garantizar su uso apropiado en todo momento.	
19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificacion del uso de la indumentaria	Se constató el uso adecuado de zapatos cerrados y blancos por parte del personal, cumpliendo con los requisitos de higiene y seguridad.	

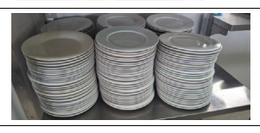
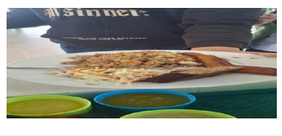
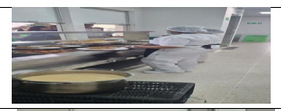
20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificacion del uso de la indumentaria	se obsrva el uso de guantes plasticos a la hora de servir el desayuno y almuerzo	
			
			


REDMI NOTE 12
09/02/2026 12:06


REDMI NOTE 12
13/02/2026 11:39


REDMI NOTE 12
10/02/2026 11:51



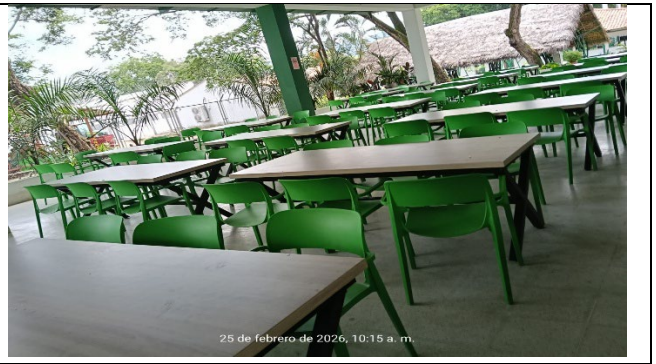
OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSEVACIÓN	EVIDENCIA FOTOGRAFICA
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres	Se verificó que las legumbres están libres de polvo, suciedad, manchas, moho o indicios de insectos. Presentan un color homogéneo y se encuentran en buen estado.”	
	Se hizo revisión de las carnes	Se revisaron las carnes y se constata que presentan un color adecuado, olor fresco, textura normal y se han mantenido a temperaturas apropiadas	
	Se llevo a cabo la revisión de granos	Se observa ausencia de hongos, micotoxinas, plagas, olores extraño. Están actos para consumir.	
	Se hizo revisión de la cocina	Se observa que la cocina esta enc condicions que complican la labor, tales como calor intenso y agua esparcida en el suelo, lo que puede ocasionar incidentes.	
2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	Se hizo revision de la losa.	Se recomienda utilizar vasos de losa, pero el contratista plantea dificultades debido a la ausencia de un restaurante fijo y al hecho de que varios aprendices deben desplazarse con los alimentos, lo cual complica el uso de este tipo de vasos	
3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:	La tempratura congeldor -21 grados , una nevera en 6.3 y otra en 19.7	N/A
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas	Se observa que la limpieza y desinfección esta acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario	Se confirmó que los métodos de limpieza y desinfección aplicados cumplen con las normativas exigidas, utilizando productos autorizados y con registro sanitario, lo que garantiza su efectividad y protección.	
5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante	Como parte de las buenas prácticas higiénico-sanitarias, los residuos orgánicos son retirados diariamente para evitar la acumulación de desechos, controlar olores y prevenir riesgos de contaminación y promoviendo la salud en un ambiente sano.	
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	se realizo el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado , Condiciones del etiquetado , Control de stock y rotación	Los alimentos envasados (salsas, embutidos, leche y queso) presentan una rotación adecuada conforme a las buenas prácticas de almacenamiento. No obstante, se evidenció la ausencia del etiquetado y rotulado reglamentario, lo cual debe ser corregido para garantizar la trazabilidad y cumplimiento normativo.	N/A
7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Se realizo un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas	Se verificó que la variedad del menú ofrecido cumple con las especificaciones nutricionales establecidas, asegurando el equilibrio y la calidad alimentaria requerida.	
8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Es necesario revisar que el menú del día se encuentre publicado en la cartelera, de forma clara y accesible para todos los aprendices	
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menu del dia	Se observa que se cumple con la exhibición de la cartelera informativa, la cual contiene las reglas y el horario de funcionamiento del restaurante	
10. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.	Control de desinfección de vegetales,Revisión y mantenimiento de equipos e instalaciones,preesentacion de comidas	Se constató que los vegetales se someten a un proceso de remojo previo a su preparación, como parte del procedimiento de limpieza y desinfección.	
11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Durante la semana del 16 al 20 de febrero de 2026 se hizo seguimiento a la variación del menú en la jornada diurna	
12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspeccion de la recoleccion de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos	Durante la verificación realizada en la jornada matutina, se constató que las mesas presentan condiciones adecuadas de limpieza y organización	
13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspccion de las mesas	Se constató que no hay sal ni servilletas ubicadas en las mesas de forma fija; no obstante, dichos elementos son proporcionados oportunamente desde el carro de comidas durante el servicio de almuerzo	sin evidencia
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	realizar limpieza permanente en el meson donde se prepara los alimentos, limpiar el area de servicio como mesas	Se observó que los mesones de la cocina se limpian y desinfectan con regularidad, garantizando condiciones higiénicas adecuadas	
15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificacion del uso de la dotación	N/A	N/A
16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificacion del uso de la indumentaria	El personal usa el uniforme de acuerdo con las indicaciones dadas	
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria	Se constató que el personal utiliza gorros de color claro, cumpliendo con los protocolos establecidos	
18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificacion del uso de la indumentaria	Se verificó que el personal utiliza correctamente el tapabocas, aunque se siguen proporcionando recomendaciones para garantizar su uso apropiado en todo momento.	
19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificacion del uso de la indumentaria	Se constató el uso adecuado de zapatos cerrados y blancos por parte del personal, cumpliendo con los requisitos de higiene y seguridad.	
20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificacion del uso de la indumentaria	se obsrva el uso de guantes plasticos a la hora de servir el desayuno y almuerzo	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSEVACIÓN	EVIDENCIA FOTOGRAFICA
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres	Se inspeccionaron las legumbres para garantizar su frescura, higiene y calidad, verificando su buen estado y ausencia de contaminación	
	Se hizo revisión de las carnes	Se verificaron las condiciones de conservación, como refrigeración y temperatura, para garantizar la calidad, inocuidad y buen estado del producto.	
	Se llevó a cabo la revisión de granos	Se verificó que los granos estuvieran bien empaquetados y con fecha de vencimiento visible, garantizando su integridad y calidad.	
	Se hizo revisión de la cocina	Se evidenció adecuada ventilación y condiciones óptimas en el área de la cocina, sin presencia de acumulación de calor ni agua en el suelo, garantizando la seguridad y el desempeño adecuado del personal.	

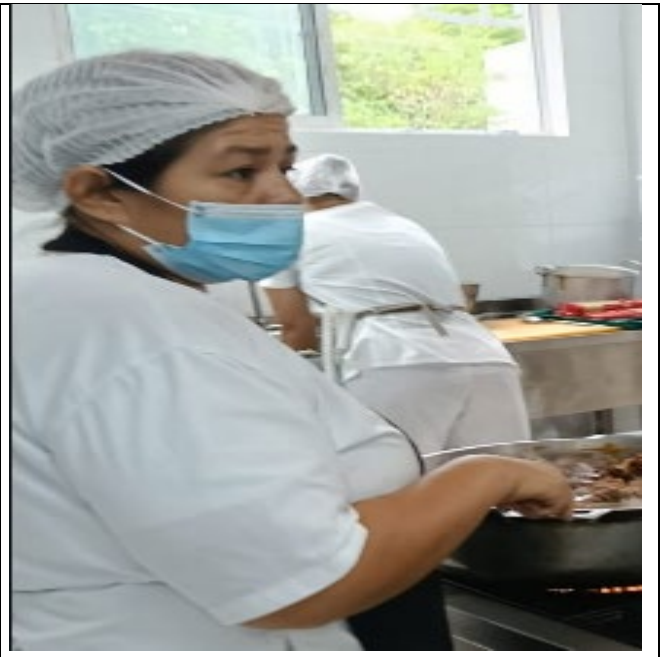
2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.		Se aconseja el uso de vasos de loza como medida para fortalecer las buenas prácticas en el área de servicio.	
3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:	La temperatura del congelador se registró en 4 °C, mientras que una de las neveras marcó 7.8 °C y la otra 19.09 °C.	
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas	Se observa que la limpieza y desinfección está acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario	Se verificó que los procedimientos de higiene cumplieran con los protocolos establecidos y utilizaran productos autorizados con registro sanitario vigente.	

5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante	Se realiza el retiro diario de residuos orgánicos para prevenir acumulación, olores y contaminación.	
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	se realizó el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado, Condiciones del etiquetado, Control de stock y rotación	Se verificó la adecuada rotación de los alimentos envasados para garantizar su frescura y evitar vencimientos.	
7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Se realizó un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas	Se verificó que el menú cumpliera con las especificaciones nutricionales, garantizando una alimentación equilibrada y saludable.	
8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Se recomienda publicar el menú del día en un lugar visible y accesible para los aprendices, ya que no se cuenta con cartelera.	N/A

minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual			
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menú del día	no se cuenta con cartelera.	N/A
10. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por la Subdirectora del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.	Control de desinfección de vegetales, Revisión y mantenimiento de equipos e instalaciones, presentación de comidas	Se verificó que los vegetales recibieran remojo previo como parte del proceso de limpieza y desinfección.	
11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú.	Del 23 al 27 de febrero del 2026 se realizó el seguimiento a la variación del menú correspondiente a la jornada diurna	

12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspección de la recolección de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos	En la verificación matutina se constató que las mesas estaban limpias y organizadas.	
13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspección de las mesas	Las mesas presentan adecuada organización y aseo, garantizando un ambiente limpio y ordenado	
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	realizar limpieza permanente en el mesón donde se prepara los alimentos, limpiar el área de servicio como mesas	Se evidenció el cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, asegurando estándares óptimos de higiene.	

15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificación del uso de la dotación	N/A	
16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificación del uso de la indumentaria	Se verificó que el personal utiliza el uniforme conforme a las indicaciones establecidas.	
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal utiliza gorros de color claro, en cumplimiento de los protocolos establecidos.	

18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal utiliza tapabocas en cumplimiento de los protocolos establecidos	
19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal utiliza zapatos cerrados de color blanco, en cumplimiento de los requisitos de higiene y seguridad.	

20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificación del uso de la indumentaria	Se observó el uso de guantes plásticos durante la prestación del servicio de desayuno y almuerzo, en cumplimiento de las normas de higiene	

Evidencias Fotográficas


26 de febrero de 2026, 11:53 a. m.


26 de febrero de 2026, 11:52 a. m.


25 de febrero de 2026, 10:15 a. m.


25 de febrero de 2026, 10:14 a. m.


ZONA
DE
REFRIGERACIÓN
25 de febrero de 2026, 10:13 a. m.


25 de febrero de 2026, 10:13 a. m.


23 de febrero de 2026, 12:27 p. m.


23 de febrero de 2026, 12:27 p. m.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

PÓLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL
DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN:	SUCURSAL:	COD. SUC:	NO. PÓLIZA:	ANEXO:
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-46-101039417	0

FECHA EXPEDICIÓN:			VIGENCIA DESDE:			A LAS:	VIGENCIA HASTA:			A LAS:	
DÍA:	MES:	AÑO:	DÍA:	MES:	AÑO:	HORAS:	DÍA:	MES:	AÑO:	HORAS:	TIPO MOVIMIENTO:
29	01	2026	29	01	2026	00:00	14	04	2029	23:59	EMISIÓN ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:		IDENTIFICACIÓN:	
CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			C.C. :36,147,801
DIRECCIÓN: CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD: NEIVA - HUILA		TELÉFONO: 3204113279

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO/BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN:	
CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL			NIT. :899,999,034-1
DIRECCIÓN: KM 38, VÍA NEIVA AL SUR	CIUDAD: CAMPOALEGRE - HUILA		TELÉFONO: 8380880
ADICIONAL:			

OBJETO DEL SEGURO

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

EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.9214075 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA LOTE 1 APRENDICES

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS:	VIGENCIA DESDE:	VIGENCIA HASTA:	SUMA ASEG/ACTUAL:
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	29/01/2026	14/08/2026	$ 31,638,262.40
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	29/01/2026	14/04/2029	$ 7,909,565.60
CALIDAD DEL SERVICIO	29/01/2026	14/10/2026	$ 31,638,262.40

ACLARACIONES:

VALOR PRIMA NETA:	GASTOS EXPEDICIÓN:	IVA:	TOTAL A PAGAR:	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO:
$ 116,667.18	$ 8,000.00	$ 23,686.76	$ 148,353.94	$ 71,186,090.40	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COASEGURO		
NOMBRE:	CLAVE:	% PART:	NOMBRE COMPAÑÍA:	% PART:	VALOR ASEGURADO:
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100,00			

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

PARA EFECTO DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELÉFONO: 8721717 - NEIVA

61-46-101039417

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda Acevedo - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

CONSTANCIA DE NO REVOCATORIA NI CANCELACIÓN POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA

Hacemos constar, que la póliza No. 61-46-101039417, anexo 0, no expirará por falta de pago de la prima, ni por revocatoria unilateral del tomador de la póliza o de la aseguradora.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015, el cual regula las garantías ante entidades estatales.

Dado en NEIVA, a los 29 días del mes de Enero de 2026



FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda Acevedo - Vicepresidente de Fianzas

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

Hace constar que: RECIBO DE PAGO N°: 61461010394170

FECHA	
CONTADO	

RECIBIMOS DE:	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS C.C. C.C. :36,147,801
LA SUMA DE:	CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES CON NOVENTA Y CUATRO CENTAVOS PESOS M/CTE
POR CONCEPTO DE:	PAGO DE PÓLIZA NRO.: 61-46-101039417

SUC - RAMO - PÓLIZA - ENDOSO - CUOTA	PRIMA	GASTOS EXPEDICION	IVA	VALOR
AGENCIA MANDATARIA - NEIVA - CU. ESTATAL - 101039417 - 0 - 0	$ 116,667.18	$ 8,000.00	$ 23,686.76	$ 148,353.94

FORMA DE PAGO

		EFECTIVO:	$ 148,353.94
		CHEQUE:	$ 0.00
		TARJETA:	$ 0.00
		BD:	$ 0.00
INTERMEDIARIO:	CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA - 174261	OTROS:	$ 0.00
		TOTAL:	$ 148,353.94
		CAJERO: RAPIESTADO	

ORIGINAL

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

Hace constar que: RECIBO DE PAGO N°: 61461010394170

FECHA	
CONTADO	

RECIBIMOS DE:	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS C.C. C.C. :36,147,801
LA SUMA DE:	CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES CON NOVENTA Y CUATRO CENTAVOS PESOS M/CTE
POR CONCEPTO DE:	PAGO DE PÓLIZA NRO.: 61-46-101039417

SUC - RAMO - PÓLIZA - ENDOSO - CUOTA	PRIMA	GASTOS EXPEDICION	IVA	VALOR
AGENCIA MANDATARIA - NEIVA - CU. ESTATAL - 101039417 - 0 - 0	$ 116,667.18	$ 8,000.00	$ 23,686.76	$ 148,353.94

FORMA DE PAGO

		EFECTIVO:	$ 148,353.94
		CHEQUE:	$ 0.00
		TARJETA:	$ 0.00
		BD:	$ 0.00
INTERMEDIARIO:	CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA - 174261	OTROS:	$ 0.00
		TOTAL:	$ 148,353.94
		CAJERO: RAPIESTADO	

COPIA

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

VIGILADO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

PÓLIZA ÚNICA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO EN FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES
SOMETIDA AL DECRETO 1082 DE 2015 No.61-46-101039417

1. AMPAROS.

SEGUROS DEL ESTADO S.A., QUE EN ADELANTE SE DENOMINARÁ SEGURESTADO OTORGA A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, HASTA EL MONTO DEL VALOR ASEGURADO PACTADO, LOS AMPAROS MENCIONADOS EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA, CUBRIENDO CON ELLOS, SIEMPRE LOS PERJUICIOS DIRECTOS QUE CON SUJECIÓN A LA DEFINICIÓN DE LAS CONDICIONES ADELANTE INDICADAS, LLEGARE A CAUSAR EL GARANTIZADO POR EL INCUMPLIMIENTO QUE, ATRIBUIBLE A SU ACCIÓN U OMISIÓN, PRODUJERE.

LOS AMPAROS QUE SE OTORGAN EN ESTA PÓLIZA SERÁN INDEPENDIENTES UNOS DE OTROS RESPECTO DE SUS RIESGOS Y DE SUS VALORES ASEGURADOS. SEGÚN LAS DEFINICIONES QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN:

1.1 AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA.

EL AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, LA SANCIÓN DERIVADA DEL INCUMPLIMIENTO DE LA OFERTA, EN LOS SIGUIENTES EVENTOS:

1.1.1 LA NO AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA CUANDO EL PLAZO PARA LA ADJUDICACIÓN O PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO ES PRORROGADO, SIEMPRE QUE TAL PRÓRROGA SEA INFERIOR A TRES (3) MESES.

1.1.2 EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUÉS DE VENCIDO EL PLAZO FIJADO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

1.1.3 LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR PARTE DEL ADJUDICATARIO.

1.1.4 LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

1.2 AMPARO DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO.

EL AMPARO DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE LLEGUEN A CAUSAR, CON OCASIÓN DE (I) LA NO INVERSIÓN DEL ANTICIPO, (II) EL USO INDEBIDO DEL ANTICIPO Y (III) LA APROPIACIÓN INDEBIDA DE LOS RECURSOS RECIBIDOS POR EL CONTRATISTA GARANTIZADO EN CALIDAD DE ANTICIPO.

1.3 AMPARO DE DEVOLUCIÓN DE PAGO ANTICIPADO.

EL AMPARO DE DEVOLUCIÓN DE PAGO ANTICIPADO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE CAUSEN POR LA NO DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL, DEL DINERO ENTREGADO AL CONTRATISTA GARANTIZADO A TITULO DE PAGO ANTICIPADO, CUANDO A ELLO HUBIERE LUGAR.

1.4 AMPARO DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

EL AMPARO DE CUMPLIMIENTO, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, POR LOS PERJUICIOS DIRECTOS DERIVADOS DE: (A) EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO, CUANDO EL INCUMPLIMIENTO ES IMPUTABLE AL CONTRATISTA; (B) EL CUMPLIMIENTO TARDÍO O DEFECTUOSO DEL CONTRATO, CUANDO EL INCUMPLIMIENTO ES IMPUTABLE AL CONTRATISTA; (C) LOS DAÑOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA POR ENTREGAS PARCIALES DE LA OBRA, CUANDO EL CONTRATO NO PREVÉ ENTREGAS PARCIALES; Y (D) EL PAGO DEL VALOR DE LAS MULTAS Y DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA SIEMPRE QUE SE HUBIEREN PACTADO PREVIAMENTE EN EL CONTRATO GARANTIZADO.

EN VIRTUD DE LO SEÑALADO POR EL ARTÍCULO 44 DE LA LEY 610 DE 2000, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CUBRIRÁ LOS PERJUICIOS CAUSADOS A LA ENTIDAD ESTATAL COMO CONSECUENCIA DE LA CONDUCTA DOLOSA O CULPOSA, IMPUTABLE AL CONTRATISTA GARANTIZADO, DERIVADOS DE UN PROCESO DE RESPONSABILIDAD FISCAL,SIEMPRE Y CUANDO ESOS PERJUICIOS DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES SURGIDAS DEL CONTRATO AMPARADO POR LA GARANTÍA.

1.5 AMPARO DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.

EL AMPARO DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES DE NATURALEZA LABORAL, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, POR LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONEN, A RAÍZ DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTÉ OBLIGADO EL CONTRATISTA GARANTIZADO, DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AMPARADO EN EL TERRITORIO NACIONAL.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICARÁ PARA LOS CONTRATOS QUE SE EJECUTEN EN SU TOTALIDAD FUERA DEL TERRITORIO NACIONAL POR PERSONAL CONTRATADO BAJO UN RÉGIMEN JURÍDICO DISTINTO AL NACIONAL.

1.6 AMPARO DE ESTABILIDAD Y CALIDAD DE LA OBRA.

EL AMPARO DE ESTABILIDAD Y CALIDAD DE LA OBRA, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE GENEREN COMO CONSECUENCIA DE CUALQUIER TIPO DE DAÑO O DETERIORO, PRESENTADOS EN LA OBRA ENTREGADA Y RECIBIDA A SATISFACCIÓN DE DICHA ENTIDAD ESTATAL O SUS REPRESENTANTES, CUYA CAUSA SEA IMPUTABLE AL CONTRATISTA GARANTIZADO.

1.7 AMPARO DE CALIDAD DEL SERVICIO

EL AMPARO DE CALIDAD DEL SERVICIO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA GARANTIZADO, QUE SE OCASIONEN CON POSTERIORIDAD A LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, Y QUE SE DERIVEN DE LA DEFICIENTE CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO.

EN LOS CONTRATOS DE INTERVENTORIA, LA VIGENCIA DE ÉSTE AMPARO DEBE SER IGUAL AL PLAZO DE LA GARANTÍA DE ESTABILIDAD DEL CONTRATO PRINCIPAL EN CUMPLIMIENTO DEL PARAGRAFO DEL ARTÍCULO 85 DE LA LEY 1474 DE 2011.

1.8 CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS.

ESTE AMPARO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA DE LOS PERJUICIOS OCASIONADOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA, SUFRIDOS POR LA DEFICIENTE CALIDAD E INCORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES QUE RECIBE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO.

2. EXCLUSIONES.

LOS AMPAROS OTORGADOS EN LA PRESENTE PÓLIZA NO OPERARÁN CUANDO LOS DAÑOS A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA SE GENEREN POR:

2.1 CAUSA EXTRAÑA, ESTO ES, LA FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO, EL HECHO DE UN TERCERO O LA CULPA EXCLUSIVA DE LA VÍCTIMA.

2.2. DAÑOS CAUSADOS POR EL CONTRATISTA GARANTIZADO, A LOS BIENES DE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, NO DESTINADOS AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

2.3. EL USO INDEBIDO O INADECUADO O LA FALTA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO A QUE SE ENCUENTRE OBLIGADA LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA.

2.4. EL DETERIORO NORMAL QUE SUFRAN LOS BIENES ENTREGADOS CON OCASIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, COMO CONSECUENCIA DEL TRANSCURSO DEL TIEMPO.

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO
RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD SUC	NO. PÓLIZA	ANEXO
NEIVA	AGENCIA MANDATARIA - NEIVA	61	61-54-101003454	0

FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA DESDE			A LAS	VIGENCIA HASTA			A LAS	TIPO MOVIMIENTO
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	HORAS	DÍA	MES	AÑO	HORAS	
29	01	2026	29	01	2026	00:00	18	04	2026	23:59	EMISIÓN ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			IDENTIFICACIÓN	C.C:36,147,801
DIRECCIÓN	CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD	NEIVA - HUILA	TELÉFONO	3204113279

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			IDENTIFICACIÓN	C.C:36,147,801
DIRECCIÓN	CRA 48 6 - 159 CASA 40	CIUDAD	NEIVA - HUILA	TELEFONO	3204113279
BENEFICIARIO	NIT- 899999034-1 CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL Y / O TERCEROS AFECTADOS				

OBJETO DEL SEGURO

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

LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL EN QUE INCURRA EL TOMADOR/ASEGURADO DE ACUERDO CON LA LEY COLOMBIANA, POR HECHOS OCURRIDOS COMO RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.9214075 DE PRESTACION DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL HUILA LOTE 1 APRENDICES

AMPAROS

RIESGO PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA / ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	29/01/2026	18/04/2026	$ 350,190,000.00
Deducible: 10% MINIMO 1 SMMLV			

ACLARACIONES:

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ 227,383.64	$ 3,000.00	$ 43,772.89	$ 274,156.53	$ 350,190,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART:	NOMBRE COMPAÑÍA	% DE PART:	VALOR ASEGURADO
CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA	174261	100,00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTÍA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO

PARA EFECTO DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CRA. 4 NO. 11 - 29 LOCAL 101 - TELÉFONO: 8721717 -

61-54-101003454
FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda Acevedo - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

Oficina Principal: Autopista Norte # 103 - 60, Piso 5 Bogotá D.C. Teléfono: 601-2186977, 601-6019330

NO EFECTUAR RETENCIÓN EN LA FUENTE POR NINGUN CONCEPTO * RESPONSABLE IVA

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

Hace constar que: RECIBO DE PAGO N°: 61541010034540

FECHA					
CONTADO	DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS /MCTE				
RECIBIMOS DE:	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			C.C:36,147,801	
LA SUMA DE:	DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS /MCTE PESOS M/CTE				
POR CONCEPTO DE:	PAGO DE PÓLIZA NRO.: 61-54-101003454				
SUC - RAMO - PÓLIZA - ENDOSO - CUOTA		PRIMA	GASTOS EXPEDICION	IVA	VALOR
AGENCIA MANDATARIA - NEIVA - RC CONTRATOS - 101003454 - 0		$ 227,383.64	$ 3,000.00	$ 43,772.89	$ 274,156.53
FORMA DE PAGO					
				EFECTIVO:	$ 274,156.53
				CHEQUE:	$ 0.00
				TARJETA:	$ 0.00
				BD:	$ 0.00
INTERMEDIARIO:	CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA - 174261			OTROS:	$ 0.00
				TOTAL:	$ 274,156.53
				CAJERO: RAPIESTADO	

ORIGINAL

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

Hace constar que: RECIBO DE PAGO N°: 61541010034540

FECHA					
CONTADO	DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS /MCTE				
RECIBIMOS DE:	CERQUERA DE BEDOYA GLADYS			C.C:36,147,801	
LA SUMA DE:	DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS /MCTE PESOS M/CTE				
POR CONCEPTO DE:	PAGO DE PÓLIZA NRO.: 61-54-101003454				
SUC - RAMO - PÓLIZA - ENDOSO - CUOTA		PRIMA	GASTOS EXPEDICION	IVA	VALOR
AGENCIA MANDATARIA - NEIVA - RC CONTRATOS - 101003454 - 0		$ 227,383.64	$ 3,000.00	$ 43,772.89	$ 274,156.53
FORMA DE PAGO					
				EFECTIVO:	$ 274,156.53
				CHEQUE:	$ 0.00
				TARJETA:	$ 0.00
				BD:	$ 0.00
INTERMEDIARIO:	CONF&SEGUROS Y COMPAÑIA LTDA - 174261			OTROS:	$ 0.00
				TOTAL:	$ 274,156.53
				CAJERO: RAPIESTADO	

COPIA

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

FORMATO DE DESIGNACIÓN DE SUPERVISOR Y/O APOYO A LA SUPERVISIÓN

Campoalegre, 28 de enero de 2026

PARA Esperanza Pascuas Perdomo – Supervisora
Vilmer Andrés Méndez Murcia – Apoyo Técnico
Maira Alejandra Ríos Peña – Apoyo Ambiental
Faisury Gómez Losada – Apoyo sst

DE **Gloria Maritza Sanchez Alarcón**
ASUNTO Designación de supervisor(a) y/o apoyo a la supervisión

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

CONTRATO NRO.	CONTRATISTA	OBJETO
CO1.PCCNTR.9214 075 2026	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA CC 36147801-6	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices
Link	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9625290&isFromPublicArea=True&isModal=False	

En caso de presentar incompatibilidad y/o conflicto de interés para ejercer como supervisor (a) y/o apoyo a la supervisión 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) y/o apoyo a la supervisión 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(a) y/o apoyo a la supervisión 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,

GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON
Subdirectora (E)

Elaboró: Yeison Javier Martinez Claros– Profesional Contratación Yeison Javier Martinez

RESOLUCIÓN No. 41-00099 DE 2026

"Por la cual se adjudican Apoyos de Alimentación Temporal modalidad ración alimentaria servida en caliente, correspondientes al primer trimestre de 2026, a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA".

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

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

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas mediante el artículo 27 del Decreto 249 de 2004, la Resolución 069 del 21 de enero de 2004, encargada mediante la Resolución No. 1-00406 del 30 de enero de 2026, y Acta de Posesión No. 061 del 30 de enero de 2026, SENA y

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

Que, el Acuerdo 009 de 2024, por el cual se adopta el Reglamento del Aprendiz SENA, establece en el Capítulo II – Derechos del Aprendiz, artículo 6, el derecho a *"Disfrutar de los beneficios del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz de su Centro de Formación, orientado a promover la*

permanencia y certificación en la formación profesional integral", conforme a la normatividad vigente del SENA, entre otras:

Resolución 1726 de 2014, *"Por la cual se adopta la Política Institucional para Atención de las Personas con Discapacidad"*.

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

Que, mediante la Resolución 2198 de 2019 se modifica la clasificación y los niveles de los programas de formación, su denominación y duración, las modalidades de formación y otras condiciones especiales relacionadas con el acceso a la Formación Profesional Integral, se deroga la Resolución 1444 de 2018 y se modifica el artículo 2° de la Resolución 2130 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya.

Que, mediante la Resolución 1-01399 de 2021 se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los Aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y se deroga la Resolución 2203 de 2019, en la cual se establecen los objetivos estratégicos que definen las rutas de implementación de las acciones de bienestar, visibles a través de los objetivos operativos.

Que, el objetivo estratégico No. 2 del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz establece: *"Incentivar al aprendiz en su proceso de formación integral mediante la implementación de estímulos como reconocimiento a su esfuerzo en el proceso formativo y un impulso a la excelencia", y como objetivo operativo "Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la Dirección de Formación".*

Que, a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA, se publicó la Guía de Apoyos Socioeconómicos Código GFPI-G-007, versión 15 de junio de 2025, en la cual se establecen los procedimientos para la entrega de los apoyos socioeconómicos, ítem 12 Apoyos de Alimentación, ítem 12.6 Apoyo de Alimentación Temporal, e ítem 12.6.2 Modalidad de entrega del apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria.

Que mediante la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026, el Centro de Formación Agroindustrial dio apertura a la Primera Convocatoria de Apoyos de Alimentación Temporal modalidad ración alimentaria servida en caliente para la vigencia 2026, estableciendo requisitos, criterios, cupos y cronograma del proceso.

Que la convocatoria estuvo dirigida a aprendices matriculados en programas de formación laboral y formación tecnológica, en modalidad presencial, que no pertenecen al Centro de Convivencia – Internado, y que se encuentran en etapa lectiva o productiva.

Que para la presente convocatoria se dispusieron **doscientos cincuenta (250)** cupos de apoyo de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria servida en caliente, para el primer trimestre de 2026.

Que, de acuerdo con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V.15 dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

1. Estar en estado "en inducción" o "en formación" en el aplicativo Sofia Plus y/o herramienta dispuesta por la Dirección de Formación Profesional.
2. No tener condicionamiento de matrícula conforme a lo estipulado en el reglamento al Aprendiz.
3. No ser beneficiario de apoyos de sostenimiento regular o FIC.
4. Diligenciar adecuadamente el formato de registro socioeconómico que facilita el Centro de Formación.
5. No tener suscrito contrato de aprendizaje al momento de la adjudicación.

Que, el procedimiento para la inscripción fue el siguiente:

"1. Los aprendices debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace del siguiente enlace: https://forms.gle/cMJ3ndVRZs57s7zW9 o en el link corto https://bit.ly/49KG650 ó Código QR, que enviará el grupo de Bienestar Integral al Aprendiz a mediante diferentes medios, como; correos electrónicos, Blogger de Bienestar aprendices, redes sociales (WhatsApp, Facebook) y a su vez, el aprendiz debe cargar los documentos solicitados al correo electrónico apoyosalimentacioncefa@gmail.com, incluyendo los soportes solicitados.

Código QR de inscripción:

Nota: En el asunto se debe indicar: inscripción Primera Convocatoria Apoyo de Alimentación 2026, adjuntar la carpeta, la cual debe tener el nombre del aprendiz, el número de ficha del programa y los archivos deben presentarse en formato PDF, por separado y con el nombre correspondiente de cada uno.

2. Para el caso de aprendices menores de edad, el Formato de registro socioeconómico V9, debe contar con la firma del representante legal o tutor.

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

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:
"

1. Formato de registro socioeconómico V9 firmado del SENA, este documento es obligatorio. Descargar el formato en: https://bit.ly/49MZjD0
2. Declaración juramentada (últimas dos páginas del formato de registro socioeconómico), diligenciar si aplica algunos de los criterios especificados en el formato.
3. Certificado Sisbén (Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas sociales https://www.sisben.gov.co/Paginas/consultatu-grupo.aspx).
4. Documentos que soporten los criterios de priorización (ítem 10) - Si aplica."

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

Que, por parte del Comité de calificación y priorización de aprendices de la primera convocatoria de apoyos de Alimentación Temporal, conformado por la Líder de Bienestar al Aprendiz, Esperanza Pascuas Perdomo; la profesional en psicología, Yury Mauren Toledo Peña; la Profesional de Apoyo a Bienestar al Aprendiz, Viviana Paola Rivera; y la Gestora de Apoyos Socioeconómicos, Leandra Díaz Díaz, se realizó la validación y verificación de la información presentada por los aprendices inscritos, de acuerdo con los requisitos y lineamientos establecidos, a través de los diferentes medios disponibles en el Centro de Formación Agroindustrial.

Que, una vez revisado los documentos y novedades presentadas, se evidencia que se presentaron **doscientos setenta y tres (273)** aprendices inscritos en la primera convocatoria de alimentación temporal ración alimentaria servida en caliente 2026, de acuerdo con la siguiente relación:

NO.	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA DEL PROGRAMA
1	JHON SEBASTIAN PUENTES NEUTA	Cédula de Ciudadanía	1077226134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
2	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
3	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	1116914471	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
4	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Cédula de Ciudadanía	1076983310	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
5	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
6	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
7	PAOLA ANDREA MOTTA VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075281898	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807
8	NICOL SARAY RAMÍREZ ROA	Cédula de Ciudadanía	1075539994	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807
9	KAROL DAHANNA ASCENCIO OCAMPO	Cédula de Ciudadanía	1076982806	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	2953754
10	LIZETH TATIANA TRUJILLO WALLES	Cédula de Ciudadanía	1079176749	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512
11	LUISA DAYANA NARANJO CHAUTA	Cédula de Ciudadanía	1129844135	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
12	VIVIAN SOFÍA PEREA GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1031809409	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
13	DANNA SOFIA HERNÁNDEZ QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554
14	JUAN JOSÉ SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562

15	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
16	DAVID VELASQUEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	7706643	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
17	JHON SEBASTIAN LOPEZ TIERRADENTRO	Cédula de Ciudadanía	1029880299	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
18	JUAN PABLO RAMIREZ LOZANO	Cédula de Ciudadanía	1076503697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
19	JUAN PABLO MOTTA CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076903280	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
20	SHARON NATALIA LONDOÑO OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1076503909	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
21	MARYI GAVIRIA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1029881418	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
22	JUAN ANDRÉS ALMANZA SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1075791105	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
23	CAROL LISETH CRUZ TORRES	Tarjeta de Identidad	1079177619	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
24	JUAN PABLO MARTINEZ LIEVANO	Cédula de Ciudadanía	1079409117	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
25	SAMIRA FERNANDA JUNCO SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077722864	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
26	DANIEL EDUARDO GONZALEZ MADRIGAL	Cédula de Ciudadanía	1003895078	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
27	ANYI CATALINA RODRIGUEZ POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1007179778	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
28	JARI YULIETH CAPERA GARZON	Cédula de Ciudadanía	1106774906	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
29	CAROLINA CORTES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1000349777	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
30	LUZ MARYI ORTEGA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1004252768	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033
31	ISABELA QUIÑONEZ GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081403136	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689
32	EDWIN SALINAS PLAZAS	Cédula de Ciudadanía	1082803438	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115689
33	BRAHIAN DANIEL ANGEL CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	1121934632	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
34	JULIO CESAR PINTO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1129844487	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
35	DANNA MICHELLE ALMANZA VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1079175234	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
36	ANDRÉS FELIPE GALINDO BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1076500523	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696

37	OSCAR FERNEY HERNANDEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079176116	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
38	ANYI PAOLA MORENO ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079408709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
39	SANTIAGO AGUIRRE ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1010144222	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
40	SALOME LUGO	Cédula de Ciudadanía	1076500832	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
41	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
42	ALBA GERTRUDIS CANO DE LOS RÍOS	Cédula de Ciudadanía	1077224401	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
43	YOLANDA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1081152969	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
44	MICHELL DAYANA GONZALEZ PARRA	Tarjeta de Identidad	1077228963	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
45	DANIELA GARZÓN SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1115944933	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
46	ANA SOFIA RAMIREZ BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1075795246	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
47	KAREN LIZETH MUÑETON ZAMORA	Cédula de Ciudadanía	1076984068	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
48	MARIA JOSE BOLAÑOS GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1029882677	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
49	ADRIANA LUCIA SOLANO CAMARGO	Cédula de Ciudadanía	1082803129	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
50	PAULA ANDREA VILLARREAL VELASCO	Cédula de Ciudadanía	1079177238	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
51	LUISA NATALIA CORTES CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1079177483	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
52	JORGE DAVID DAZA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1110086657	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
53	NUBIA DIAZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076906025	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
54	JUAN DAVID SALAZAR ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079177923	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
55	LUZ ADRIANA LOSADA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1077722565	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
56	OMAR YESID MEJÍA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079177514	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
57	MARISOL SIERRA PINEDA	Tarjeta de Identidad	1105785437	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
58	NINI FERNANDA LLANOS LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079177277	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723

59	DAVID DÍAZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	1138274657	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
60	ANDRÉS FERNANDO POVEDA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075795273	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
61	EDUAR DANIEL AROCA SUNCE	Cédula de Ciudadanía	1029881341	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
62	JUAN DAVID SOLANO BERNAL	Cédula de Ciudadanía	1029881851	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
63	LUNA MARIANA GÓMEZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076984434	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
64	JOSÉ FRANCISCO FONSECA RACINES	Cédula de Ciudadanía	1082834837	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3186655
65	AURA CRISTINA RODRÍGUEZ PAYARES	Tarjeta de Identidad	1064993315	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3186655
66	YANETH COBOS CANO	Cédula de Ciudadanía	26607728	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	3203048
67	KAREN MICHELLE PLAZAS ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079177037	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
68	MAICOL ALEXIS BECERRA URREGO	Cédula de Ciudadanía	1117505923	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
69	CAROLINE GISELL DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025534145	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
70	ANDRÉS CAMILO MILLÁN ALGECIRA	Cédula de Ciudadanía	1076505551	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
71	MELANIE SOFIA LEMUS VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079177959	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
72	OSMAN DAVID OVALLE BOCANEGRA	Cédula de Ciudadanía	1079174661	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
73	YESMAN RONALDO ORTEGA AVILA	Cédula de Ciudadanía	1079175195	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
74	JUAN JOSÉ GRACIA COCOMA	Cédula de Ciudadanía	1079172033	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
75	ENMANUEL CABRERA MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1077228699	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
76	JUAN ESTEBAN CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079178219	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
77	JHONNY STIVEN YUNDA GUZMÁN	Cédula de Ciudadanía	1107849115	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
78	BREYNER LEANDRO CARRANZA CALVACHE	Tarjeta de Identidad	1029882557	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
79	BENJAMIN ALEXANDER OTALORA PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1004416369	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
80	DARWIN ALEXIS BENITEZ CORTES	Cédula de Ciudadanía	1138274076	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
81	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO LLANOS	Tarjeta de Identidad	1079177974	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
82	SANTIAGO CONDE MOSQUERA	Tarjeta de Identidad	1079177798	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
83	MANUEL ESTEBAN BARRERO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1081154183	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026

84	MARIA VALENTINA QUESADA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079177477	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
85	MIGUEL ÁNGEL ROJAS RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079178294	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
86	JOHAN FELIPE REPIZO AGUIRRE	Cédula de Ciudadanía	1079176349	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
87	KAROLAYN LISSETH PORTILLA RIASCOS	Cédula de Ciudadanía	1233192831	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
88	ÁNGEL NICOLAS ABRIL QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1016012995	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
89	MARIA ELICSABEL REYES PARRA	Cédula de Ciudadanía	1075795190	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
90	YEISON FABIAN TOVAR QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1004416195	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
91	YURI TATIANA CASTILLO TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1081152739	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
92	LINDA JULIETH CARVAJAL CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1075539816	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
93	ANDRÉ VARGAS CÓRDOBA	Cédula de Ciudadanía	1079176308	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
94	LAURA CAMILA MEJIA QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1007503349	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
95	JAIDER RAMÓN MORA	Cédula de Ciudadanía	1077853555	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
96	JOSÉ LUIS PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	83092812	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
97	INGRID TATIANA RIVERA HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1079176632	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
98	JEFFERSON MOSQUERA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075309809	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
99	MARIELLY MARTINEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838913	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
100	KATERYN YULYANA VARGAS PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1029280305	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
101	DANIELA REYES ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083839054	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
102	NICOLLE SARAY ROJAS AVILA	Tarjeta de Identidad	1076506043	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
103	LUNA SOFÍA ZAMBRANO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1129844811	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119

104	LEIDY YOHANNA CORREDOR MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1075793158	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
105	JAIME ANDRÉS CASTILLO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1081155029	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
106	JULIÁN ANDRÉS ACOSTA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1.115.944.568	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
107	DENNIX ALEXANDRA VALENCIA RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1019992070	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
108	JHONNY ALEXANDER BARRAGÁN SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1072424025	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
109	JUAN GABRIEL BARCO ZULETA	Cédula de Ciudadanía	1128626534	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
110	NICOLAS CALDERON GARZON	Cédula de Ciudadanía	1077854044	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
111	SERGIO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1081156206	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
112	ALEX DARLEY PUENTES OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1079176985	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
113	ADRIANA LUCIA CUELLAR CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079178163	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
114	JEFFERSON JAVIER VALENZUELA MINU	Cédula de Ciudadanía	1004250672	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
115	CÉSAR ALBERTO GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079175285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
116	YARITZA GÓMEZ CASTRO	Tarjeta de Identidad	1079177735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
117	FRANCY VALENTINA RIASCOS CANACUE	Cédula de Ciudadanía	1084867055	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
118	DIEGO FERNANDO PERDOMO NIETO	Cédula de Ciudadanía	1075230269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
119	ANDRI SHARIT MORENO MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1076503773	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
120	WILFOR ANDREY CUELLAR FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079176142	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
121	YENIFER PAOLA GUZMAN GARZON	Cédula de Ciudadanía	1079173295	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
122	LINCE MANUELA CALEÑO DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1077850526	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
123	ANA LUISA HERNANDEZ MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079176185	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
124	CRYSTAL IBARRA ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1075796392	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
125	ANYI LILIANA CASTAÑEDA QUIÑONES	Cédula de Ciudadanía	52735051	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
126	NOEL ALEXANDER SANCHEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	83041526	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
127	ANA MILENA RAMIREZ BAICUE	Cédula de Ciudadanía	1062084081	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
128	DORA MARIA MORA GRANDA	Cédula de Ciudadanía	39452770	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151

129	ANDREA ALVAREZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1075262198	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
130	DUVAN DARIO PILLIMUE PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1083838675	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
131	ESTRELLA ROJAS ITE	Cédula de Ciudadanía	1062078163	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
132	ANDRES FELIPE HERRERA ARCE	Cédula de Ciudadanía	1079174145	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
133	KATERINE MORALES TRILLERAS	Cédula de Ciudadanía	1083838845	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
134	VERONICA CAMPOS MANRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1003814616	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
135	SOFÍA TRUJILLO	Cédula de Ciudadanía	1070596315	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
136	DANIELA VANESA GUEVARA FALLA	Cédula de Ciudadanía	1079175268	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
137	JORGE ANGEL GARCIA	Cédula de Ciudadanía	1079177291	TÉCNICO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOL	3230172
138	JUAN SEBASTIÁN MEDINA ROZO	Cédula de Ciudadanía	1004063249	TECNÓLOGO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	3230172
139	MAIKOL STIVEN PERDOMO CELIS	Cédula de Ciudadanía	1075322204	TECNÓLOGO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	3230172
140	SERGIO ANDRÉS SUÁREZ ARDILA	Cédula de Ciudadanía	1079176084	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
141	AARÓN JOSUÉ CADENA PASTRANA	Cédula de Ciudadanía	1138274613	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
142	JOHN BREINER ESPINOSA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	10299880796	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
143	KEVIN ZABALETA ESPITIA	Tarjeta de Identidad	1077229529	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
144	KEINER ZABALETA ESPITIA	Tarjeta de Identidad	1077229530	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
145	YINA PAOLA GARCÍA GARCÍA	Tarjeta de Identidad	1075540963	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
146	MAYRA ALEXANDRA PASCUAS HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791667	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
147	CARLO ALDEMAR GARCÍA FERREIRA	Tarjeta de Identidad	1075796499	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
148	ERIKA JULIETH CABRERA GARRIDO	Cédula de Ciudadanía	1076502028	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
149	JEAN PIER ANDRES CALDERON RICO	Tarjeta de Identidad	1099422029	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
150	JAIME ANDRES MENDEZ LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1083838927	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
151	CRISTIAN CAMILO RAMIREZ TORRES	Cédula de Ciudadanía	1079176369	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
152	CRISTIAN FELIPE LONGAS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1080182082	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
153	CRISTIAN ALEJANDRO SUAZA RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1075795660	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036

154	LEONARDO GONZÁLEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1076903505	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
155	HEIDY JOHANNA REYES QUESADA	Cédula de Ciudadanía	1077224230	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
156	JUAN ESTEBAN CHUNZA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1029881437	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
157	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
158	JULIÁN SEBASTIÁN CAVIEDES GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1079176847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
159	LAURA SOFIA CANGREJO QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1076506129	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
160	LUIS FELIPE LOZADA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1077845912	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
161	RONALD ANDRÉS RODRÍGUEZ OLMOS	Cédula de Ciudadanía	1080183359	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
162	KAREN YARITHZA GALEANO RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1075208040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
163	PHAULYNNI MOTTA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1075790753	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
164	ISABELLA SIFUENTES PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1075796024	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
165	MARIA ALEJANDRA QUIMBAYO DEVIA	Cédula de Ciudadanía	1076982041	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
166	JOSE GABRIEL JIEMENEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1076904655	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
167	MICHAEL GUSTAVO CASTAÑO PAREJA	Cédula de Ciudadanía	1079176488	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
168	JOSÉ LEONARDO FIERRO CABANZO	Cédula de Ciudadanía	1082215273	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
169	GERMAN TRUJILLO MUSSE	Cédula de Ciudadanía	1079187457	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
170	DIEGO ALEJANDRO OSORIO SAAVEDRA	Cédula de Ciudadanía	1077725030	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
171	ANDRÉS FELIPE PEDRIZA VIRGEN	Cédula de Ciudadanía	1029648162	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
172	SANTIAGO HERNÁNDEZ VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1107530057	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
173	BRAYAN MAURICIO RAMIREZ VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075223545	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
174	HOHAN DUVAN SANCHEZ LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1004063180	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
175	ANDRÉS CAMILO ESCORCIA ROA	Cédula de Ciudadanía	1076906432	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
176	JESÚS ADRIÁN BAHAMÓN TOBAR	Tarjeta de Identidad	1079178042	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
177	SANTIAGO ANDRADE SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	107917579	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
178	JHOAN STIVEN MONJE PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1079175655	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595

179	ANA MARÍA PERDOMO ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1024473921	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
180	OLGA LUCIA GAUNA BOLAÑOS	Cédula de Ciudadanía	1079175919	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
181	JHEISON JAVIER OSPINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076503912	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
182	JORLAN ALEXIS QUINTERO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1079176776	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
183	NICOLE FERNANDA CRIOLLO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1077724737	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
184	DANNA SOFIA MONTAÑO DUEÑAS	Cédula de Ciudadanía	1029881927	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
185	MARTHA LIZETH NARVAEZ CULMA	Tarjeta de Identidad	1077229554	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
186	KEVIN MAURICIO GUTIERREZ CASTAÑEDA	Cédula de Ciudadanía	1076905361	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
187	LAURA NATALIA BRIÑEZ SEGURA	Cédula de Ciudadanía	1076906554	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
188	KAROL YULIETH RODRÍGUEZ CASTRILLÓN	Cédula de Ciudadanía	1033714835	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
189	GEORGE MAURICIO CERVERA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1048434115	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3336050
190	NATALIA GONZALEZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1075795275	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
191	SAIRA NICOL RODRÍGUEZ GARRIDO	Tarjeta de Identidad	1076506050	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
192	JONATHAN STEVEN RESTREPO BERNAL	Tarjeta de Identidad	1075796888	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
193	SNEIDY YULIANA TOVAR POLANIA	Tarjeta de Identidad	1083839094	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
194	BRAYAN ALEJANDRO HURTADO CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1193029506	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
195	MICHELLE KAMILA CORTÉS DIAZ	Tarjeta de Identidad	1079177507	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
196	KAROL ALEJANDRA VELASCO CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1079177402	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
197	MICHELLE TATIANA CASTAÑEDA OSPINA	Cédula de Ciudadanía	1079175788	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
198	JESÚS AICARDO CARVAJAL LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1119583276	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
199	ALEXANDRA RAMIREZ VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079605324	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
200	ANYI PAOLA CHARRY BERMUDES	Cédula de Ciudadanía	1003805041	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
201	JULIÁN ANDRÉS AYALA RESTREPO	Cédula de Ciudadanía	1006463807	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
202	LEIDY VIVIANA YUGUE IPIA	Cédula de Ciudadanía	1061218036	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
203	OSWALDO YUGUE PANCHO	Cédula de Ciudadanía	1061221917	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434

204	SMITH BENICIO CUBILLOS HERRERA	Tarjeta de Identidad	1118369623	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
205	VALERIN DANIELA RAMOS VELASQUEZ	Tarjeta de Identidad	1080053248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
206	CRISTIAN ANDRÉS DUSSAN CHAMBO	Cédula de Ciudadanía	1077226646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
207	PAULA ANDREA MUÑOZ TORRES	Tarjeta de Identidad	1079177461	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
208	HOLMAN STEVEN VEGA DUSSÁN	Cédula de Ciudadanía	1077227293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
209	MILLER ESTEBAN CORTES SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079178485	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
210	KEVIN DANIEL GONZALEZ CASTRO	Tarjeta de Identidad	1075599278	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
211	YISEY XIOMARA MORA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
212	DIEGO LANDRO IBAÑEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1077226295	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
213	DAVID ALFONSO SALAZAR OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1033100330	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
214	NICOL MANCHOLA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1080293421	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
215	EDWARD SANTIAGO CORDOBA CANO	Cédula de Ciudadanía	1119888004	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
216	JOHAN SEBASTIAN HERRERA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079176195	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
217	JORGE MARIO GARCÍA FORTALECHE	Cédula de Ciudadanía	1079173304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
218	DUVAN STICK TORRES CHAVARRO	Cédula de Ciudadanía	1079176484	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
219	ARLEYI BURBANO CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1029884264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
220	NICOLE YULIETH SUAZA ARROYO	Cédula de Ciudadanía	1022353651	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
221	YEIKOL SMITH SARRIA ROSAS	Cédula de Ciudadanía	1079176294	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
222	NICOL TATIANA CUELLAR ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076507280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
223	KAROL LICETH LEYVA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075231149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
224	SEBASTIAN LOZANO RIVAS	Cédula de Ciudadanía	1079185285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
225	SEBASTIAN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
226	KAREN LIZETH OSSO PEREZ	Tarjeta de Identidad	1029884017	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
227	MARYI SOFIA PAZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1079178050	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
228	JUAN JOSE BEJARANO CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1082215125	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448

229	ANDRES FELIPE CANO IBARRA	Tarjeta de Identidad	1077726322	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
230	JESÚS DAVID ORTIZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1077230562	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
231	THALIANA QUINTERO QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1075541464	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
232	XIOLIBER VILLARREAL ARDILA	Cédula de Ciudadanía	1126121420	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
233	DANIEL FELIPE GUTIÉRREZ QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1029882916	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
234	WENDI STEFANI MARTINEZ LINARES	Cédula de Ciudadanía	1024495312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
235	XIOMARA VICTORIA ARANGO CAYAPU	Tarjeta de Identidad	1084577230	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
236	KATHERINE CUBILLOS OSPINA	Tarjeta de Identidad	1034663748	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
237	KARLA YISETH AROCA ZAMBRANO	Tarjeta de Identidad	1029884166	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
238	JAINOBER CUPITRA AROCA	Tarjeta de Identidad	1105058971	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
239	ALEJANDRO SILVESTRE	Cédula de Ciudadanía	1013114956	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
240	DANNA JULITZA TRUJILLO RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1076984591	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
241	YULLI DAYANA VALDERRAMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079605522	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
242	JUAN PABLO CABRERA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1029881688	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
243	NICOLAS LEAL CHIQUITO	Tarjeta de Identidad	1029883637	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y	3406010

				CONSERVACION DE ALIMENTOS	
244	LIZETH DAYANA GUTIERREZ GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1075541177	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
245	SANTIAGO DURAN IPUZ	Tarjeta de Identidad	1075796103	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
246	SARA LUCIA MOSQUERA PARRA	Tarjeta de Identidad	1075797074	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
247	YOLERSY VELASQUEZ PINTO	Tarjeta de Identidad	1076984632	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
248	SARA SOFIA SUAREZ MELGAREJO	Tarjeta de Identidad	1104224419	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
249	ANGELLY NICOLLE MARTINEZ CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1075796792	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
250	SOFI NICOLLE VASQUEZ SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1077228708	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
251	ANA MARÍA JURADO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1145824181	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
252	SANTIAGO CASTILLO QUIZA	Cédula de Ciudadanía	1081154576	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
253	CESAR SNAIDER VANEGAS CORREDOR	Tarjeta de Identidad	1029883301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
254	ELIANA MARIA MEDINA BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1081404732	TECNÓLOGO EN PRODUCCION GANADERA	3406032
255	FAIBER CAMPOS CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1029880121	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
256	JANPOL SANTIAGO RODRÍGUEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1077725676	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
257	LUIS FERNANDO PETE OCA	Tarjeta de Identidad	1029882240	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
258	EMANUEL QUINTERO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076505299	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
259	IVAN JESUS PALOMINO BOLAÑOS	Tarjeta de Identidad	1081155344	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
260	JOHANN ADRIAN DAZA ROGELIS	Tarjeta de Identidad	1030582673	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
261	MARÍA JOSÉ IBARRA GAVIRIA	Tarjeta de Identidad	1029883957	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
262	JUAN JACOBO CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1076506554	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
263	DICKSON ARRIETA CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1022363176	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034

264	LICETH CAROLINA ROJAS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1075795899	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
265	LUIS SEBASTIAN CRUZ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1029882086	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
266	AYLYN SOFIA MENDOZA CAICEDO	Cédula de Ciudadanía	1072100370	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
267	KARINA MEHECHA SANCHEZ	Tarjeta de Identidad	1080293298	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
268	YEIMI YULIANA MACIAS ANACONA	Tarjeta de Identidad	1029883281	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
269	DANNA PAOLA OROZCO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1029883419	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
270	ALIN SHARIT GONZÁLEZ CALDERÓN	Tarjeta de Identidad	1074527700	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
271	KERLY JOHANA RIVERA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1118366934	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
272	MARÍA ALEJANDRA RODRIGUEZ HENAO	Cédula de Ciudadanía	1070387704	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
273	LINA SOFÍA CORTES CORTES	Cédula de Ciudadanía	1079177688	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034

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

1. Que, los siguientes dieciséis (16) aprendices, no cumplen los requisitos por pertenecer al Centro de Convivencia, lineamiento establecido en la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	LEONARDO GONZÁLEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1076903505	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
2	LUIS SEBASTIAN CRUZ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1029882086	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
3	ANA MARÍA JURADO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1145824181	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
4	CESAR SNAIDER VANEGAS CORREDOR	Tarjeta de Identidad	1029883301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
5	ELIANA MARIA MEDINA BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1081404732	TECNÓLOGO EN PRODUCCION GANADERA	3406032
6	KARINA MEHECHA SANCHEZ	Tarjeta de Identidad	1080293298	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
7	YEIMI YULIANA MACIAS ANACONA	Tarjeta de Identidad	1029883281	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
8	ALEXANDRA RAMIREZ VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079605324	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
9	DANNA PAOLA OROZCO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1029883419	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034

10	ALIN SHARIT GONZÁLEZ CALDERÓN	Tarjeta de Identidad	1074527700	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
11	NICOL MANCHOLA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1080293421	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
12	XIOMARA VICTORIA ARANGO CAYAPU	Tarjeta de Identidad	1084577230	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
13	JAINOBER CUPITRA AROCA	Tarjeta de Identidad	1105058971	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
14	KERLY JOHANA RIVERA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1118366934	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
15	LUIS FERNANDO PETE OCA	Tarjeta de Identidad	1029882240	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
16	DANNA JULITZA TRUJILLO RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1076984591	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010

2. Que, los siguientes cinco (05) aprendices, no cumplen los requisitos por tener Contrato de Aprendizaje, lineamiento establecido en la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	JUAN JOSÉ SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
2	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
3	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
4	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
5	DANNA SOFIA HERNÁNDEZ QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554

3. Que, los siguientes tres (03) aprendices, no cumplen los requisitos por pertenecer a la modalidad Virtual en su formación, lineamiento establecido en la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026:

NO.	NOMBRE APRENDIZ	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TIPO DE DOCUMENTO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA
1	JOSÉ FRANCISCO FONSECA RACINES	Cédula de Ciudadanía	1082834837	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	3186655
2	GEORGE MAURICIO CERVERA VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1048434115	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	3336050
3	AURA CRISTINA RODRÍGUEZ PAYARES	Tarjeta de Identidad	1064993315	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	3186655

Que, de conformidad con la guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 Versión: 15 en la tabla No. 10 Criterios de priorización para la asignación de cupos de alimentación temporal servida en caliente que establece "*Una vez asignados los puntajes de priorización, se ordenará de mayor a menor y se tomarán los de mayor puntaje, de acuerdo con el número de cupos disponibles*", no se hace necesario realizar priorización de aprendices porque el número de cupos es suficiente para el numero de inscripciones realizadas.

Teniendo en cuenta que la convocatoria del Centro de Formación cuenta con doscientos cincuenta (250) cupos y que el número de aprendices inscritos que cumplen los requisitos es de doscientos cuarenta y nueve (249), no es necesario realizar el proceso de priorización y calificación conforme a los lineamientos establecidos.

Que, los siguientes doscientos cuarenta y nueve (249) aprendices son los seleccionados para ser adjudicados en la primera convocatoria de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria servida en caliente, durante el primer trimestre de 2026, conforme al resultado de priorización y calificación, soportado mediante el Acta No. 001 del 06 de febrero de 2026, y quienes cumplen con la convocatoria establecida, así:

NO.	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA DEL PROGRAMA
1	JHON SEBASTIAN PUENTES NEUTA	Cédula de Ciudadanía	1077226134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
2	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
3	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	1116914471	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
4	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Cédula de Ciudadanía	1076983310	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
5	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
6	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
7	PAOLA ANDREA MOTTA VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075281898	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807

8	NICOL SARAY RAMÍREZ ROA	Cédula de Ciudadanía	1075539994	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807
9	KAROL DAHANNA ASCENCIO OCAMPO	Cédula de Ciudadanía	1076982806	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	2953754
10	LIZETH TATIANA TRUJILLO WALLES	Cédula de Ciudadanía	1079176749	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512
11	LUISA DAYANA NARANJO CHAUTA	Cédula de Ciudadanía	1129844135	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
12	VIVIAN SOFÍA PEREA GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1031809409	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
13	DANNA SOFIA HERNÁNDEZ QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554
14	JUAN JOSÉ SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
15	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
16	DAVID VELASQUEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	7706643	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
17	JHON SEBASTIAN LOPEZ TIERRADENTRO	Cédula de Ciudadanía	1029880299	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
18	JUAN PABLO RAMIREZ LOZANO	Cédula de Ciudadanía	1076503697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
19	JUAN PABLO MOTTA CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076903280	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
20	SHARON NATALIA LONDOÑO OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1076503909	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
21	MARYI GAVIRIA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1029881418	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
22	JUAN ANDRÉS ALMANZA SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1075791105	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
23	JUAN PABLO MARTINEZ LIEVANO	Cédula de Ciudadanía	1079409117	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
24	SAMIRA FERNANDA JUNCO SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077722864	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
25	DANIEL EDUARDO GONZALEZ MADRIGAL	Cédula de Ciudadanía	1003895078	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
26	ANYI CATALINA RODRIGUEZ POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1007179778	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
27	JARI YULIETH CAPERA GARZON	Cédula de Ciudadanía	1106774906	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
28	CAROLINA CORTES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1000349777	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
29	LUZ MARYI ORTEGA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1004252768	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033

30	ISABELA QUIÑONEZ GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081403136	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689
31	EDWIN SALINAS PLAZAS	Cédula de Ciudadanía	1082803438	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115689
32	BRAHIAN DANIEL ANGEL CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	1121934632	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
33	JULIO CESAR PINTO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1129844487	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
34	DANNA MICHELLE ALMANZA VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1079175234	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
35	ANDRÉS FELIPE GALINDO BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1076500523	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
36	OSCAR FERNEY HERNANDEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079176116	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
37	ANYI PAOLA MORENO ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079408709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
38	SANTIAGO AGUIRRE ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1010144222	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
39	SALOME LUGO	Cédula de Ciudadanía	1076500832	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
40	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
41	ALBA GERTRUDIS CANO DE LOS RÍOS	Cédula de Ciudadanía	1077224401	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
42	YOLANDA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1081152969	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
43	MICHELL DAYANA GONZALEZ PARRA	Tarjeta de Identidad	1077228963	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
44	DANIELA GARZÓN SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1115944933	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
45	ANA SOFIA RAMIREZ BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1075795246	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
46	KAREN LIZETH MUÑETON ZAMORA	Cédula de Ciudadanía	1076984068	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
47	MARIA JOSE BOLAÑOS GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1029882677	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
48	ADRIANA LUCIA SOLANO CAMARGO	Cédula de Ciudadanía	1082803129	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
49	PAULA ANDREA VILLARREAL VELASCO	Cédula de Ciudadanía	1079177238	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
50	LUISA NATALIA CORTES CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1079177483	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
51	JORGE DAVID DAZA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1110086657	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
52	NUBIA DIAZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076906025	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
53	JUAN DAVID SALAZAR ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079177923	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
54	LUZ ADRIANA LOSADA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1077722565	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614

55	OMAR YESID MEJÍA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079177514	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
56	MARISOL SIERRA PINEDA	Tarjeta de Identidad	1105785437	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
57	NINI FERNANDA LLANOS LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079177277	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
58	DAVID DÍAZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	1138274657	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
59	ANDRÉS FERNANDO POVEDA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075795273	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
60	EDUAR DANIEL AROCA SUNCE	Cédula de Ciudadanía	1029881341	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
61	JUAN DAVID SOLANO BERNAL	Cédula de Ciudadanía	1029881851	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
62	LUNA MARIANA GÓMEZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076984434	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
63	JOSÉ FRANCISCO FONSECA RACINES	Cédula de Ciudadanía	1082834837	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3186655
64	AURA CRISTINA RODRÍGUEZ PAYARES	Tarjeta de Identidad	1064993315	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3186655
65	YANETH COBOS CANO	Cédula de Ciudadanía	26607728	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	3203048
66	KAREN MICHELLE PLAZAS ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079177037	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
67	MAICOL ALEXIS BECERRA URREGO	Cédula de Ciudadanía	1117505923	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
68	MELANIE SOFIA LEMUS VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079177959	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
69	OSMAN DAVID OVALLE BOCANEGRA	Cédula de Ciudadanía	1079174661	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
70	YESMAN RONALDO ORTEGA AVILA	Cédula de Ciudadanía	1079175195	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
71	JUAN JOSÉ GRACIA COCOMA	Cédula de Ciudadanía	1079172033	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
72	ENMANUEL CABRERA MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1077228699	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
73	JUAN ESTEBAN CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079178219	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
74	JHONNY STIVEN YUNDA GUZMÁN	Cédula de Ciudadanía	1107849115	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
75	BREYNER LEANDRO CARRANZA CALVACHE	Tarjeta de Identidad	1029882557	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
76	BENJAMIN ALEXANDER OTALORA PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1004416369	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
77	DARWIN ALEXIS BENITEZ CORTES	Cédula de Ciudadanía	1138274076	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
78	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO LLANOS	Tarjeta de Identidad	1079177974	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
79	SANTIAGO CONDE MOSQUERA	Tarjeta de Identidad	1079177798	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
80	MANUEL ESTEBAN BARRERO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1081154183	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
81	MARIA VALENTINA QUESADA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079177477	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
82	MIGUEL ÁNGEL ROJAS RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079178294	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026

83	JOHAN FELIPE REPIZO AGUIRRE	Cédula de Ciudadanía	1079176349	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
84	KAROLAYN LISSETH PORTILLA RIASCOS	Cédula de Ciudadanía	1233192831	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
85	ÁNGEL NICOLAS ABRIL QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1016012995	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
86	MARIA ELICSABEL REYES PARRA	Cédula de Ciudadanía	1075795190	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
87	YEISON FABIAN TOVAR QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1004416195	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
88	YURI TATIANA CASTILLO TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1081152739	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
89	LINDA JULIETH CARVAJAL CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1075539816	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
90	ANDRÉ VARGAS CÓRDOBA	Cédula de Ciudadanía	1079176308	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
91	LAURA CAMILA MEJIA QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1007503349	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
92	JAIDER RAMÓN MORA	Cédula de Ciudadanía	1077853555	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
93	JOSÉ LUIS PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	83092812	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
94	INGRID TATIANA RIVERA HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1079176632	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
95	JEFFERSON MOSQUERA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075309809	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
96	MARIELLY MARTINEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838913	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
97	KATERYN YULYANA VARGAS PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1029280305	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
98	DANIELA REYES ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083839054	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
99	NICOLLE SARAY ROJAS AVILA	Tarjeta de Identidad	1076506043	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
100	LUNA SOFÍA ZAMBRANO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1129844811	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
101	LEIDY YOHANNA CORREDOR MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1075793158	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
102	JAIME ANDRÉS CASTILLO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1081155029	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119

103	JULIÁN ANDRÉS ACOSTA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	###########	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
104	DENNIX ALEXANDRA VALENCIA RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1019992070	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
105	JHONNY ALEXANDER BARRAGÁN SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1072424025	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
106	JUAN GABRIEL BARCO ZULETA	Cédula de Ciudadanía	1128626534	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
107	NICOLAS CALDERON GARZON	Cédula de Ciudadanía	1077854044	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
108	SERGIO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1081156206	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
109	ALEX DARLEY PUENTES OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1079176985	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
110	ADRIANA LUCIA CUELLAR CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079178163	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
111	JEFFERSON JAVIER VALENZUELA MINU	Cédula de Ciudadanía	1004250672	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
112	CÉSAR ALBERTO GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079175285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
113	YARITZA GÓMEZ CASTRO	Tarjeta de Identidad	1079177735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
114	FRANCY VALENTINA RIASCOS CANACUE	Cédula de Ciudadanía	1084867055	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
115	DIEGO FERNANDO PERDOMO NIETO	Cédula de Ciudadanía	1075230269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
116	ANDRI SHARIT MORENO MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1076503773	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
117	WILFOR ANDREY CUELLAR FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079176142	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
118	YENIFER PAOLA GUZMAN GARZON	Cédula de Ciudadanía	1079173295	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
119	LINCE MANUELA CALEÑO DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1077850526	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
120	ANA LUISA HERNANDEZ MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079176185	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
121	CRYSTAL IBARRA ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1075796392	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
122	ANYI LILIANA CASTAÑEDA QUIÑONES	Cédula de Ciudadanía	52735051	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
123	NOEL ALEXANDER SANCHEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	83041526	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
124	ANA MILENA RAMIREZ BAICUE	Cédula de Ciudadanía	1062084081	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
125	DORA MARIA MORA GRANDA	Cédula de Ciudadanía	39452770	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
126	ANDREA ALVAREZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1075262198	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
127	DUVAN DARIO PILLIMUE PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1083838675	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
128	ESTRELLA ROJAS ITE	Cédula de Ciudadanía	1062078163	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
129	ANDRES FELIPE HERRERA ARCE	Cédula de Ciudadanía	1079174145	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
130	KATERINE MORALES TRILLERAS	Cédula de Ciudadanía	1083838845	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
131	VERONICA CAMPOS MANRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1003814616	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151

132	DANIELA VANESA GUEVARA FALLA	Cédula de Ciudadanía	1079175268	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
133	JUAN SEBASTIÁN MEDINA ROZO	Cédula de Ciudadanía	1004063249	TECNÓLOGO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	3230172
134	MAIKOL STIVEN PERDOMO CELIS	Cédula de Ciudadanía	1075322204	TECNÓLOGO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	3230172
135	SERGIO ANDRÉS SUÁREZ ARDILA	Cédula de Ciudadanía	1079176084	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
136	AARÓN JOSUÉ CADENA PASTRANA	Cédula de Ciudadanía	1138274613	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
137	JOHN BREINER ESPINOSA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1,03E+10	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
138	KEVIN ZABALETA ESPITIA	Tarjeta de Identidad	1077229529	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
139	KEINER ZABALETA ESPITIA	Tarjeta de Identidad	1077229530	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
140	YINA PAOLA GARCÍA GARCÍA	Tarjeta de Identidad	1075540963	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
141	MAYRA ALEXANDRA PASCUAS HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791667	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
142	CARLO ALDEMAR GARCÍA FERREIRA	Tarjeta de Identidad	1075796499	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
143	ERIKA JULIETH CABRERA GARRIDO	Cédula de Ciudadanía	1076502028	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
144	JAIME ANDRES MENDEZ LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1083838927	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
145	CRISTIAN CAMILO RAMIREZ TORRES	Cédula de Ciudadanía	1079176369	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
146	CRISTIAN FELIPE LONGAS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1080182082	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
147	CRISTIAN ALEJANDRO SUAZA RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1075795660	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
148	LEONARDO GONZÁLEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1076903505	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
149	JUAN ESTEBAN CHUNZA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1029881437	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
150	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
151	JULIÁN SEBASTIÁN CAVIEDES GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1079176847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
152	LAURA SOFIA CANGREJO QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1076506129	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
153	LUIS FELIPE LOZADA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1077845912	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
154	RONALD ANDRÉS RODRÍGUEZ OLMOS	Cédula de Ciudadanía	1080183359	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
155	KAREN YARITHZA GALEANO RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1075208040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
156	PHAULYNNI MOTTA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1075790753	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
157	ISABELLA SIFUENTES PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1075796024	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
158	MARIA ALEJANDRA QUIMBAYO DEVIA	Cédula de Ciudadanía	1076982041	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
159	JOSE GABRIEL JIEMENEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1076904655	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
160	MICHAEL GUSTAVO CASTAÑO PAREJA	Cédula de Ciudadanía	1079176488	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595

161	JOSÉ LEONARDO FIERRO CABANZO	Cédula de Ciudadanía	1082215273	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
162	GERMAN TRUJILLO MUSSE	Cédula de Ciudadanía	1079187457	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
163	ANDRÉS FELIPE PEDRIZA VIRGEN	Cédula de Ciudadanía	1029648162	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
164	SANTIAGO HERNÁNDEZ VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1107530057	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
165	BRAYAN MAURICIO RAMIREZ VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075223545	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
166	HOHAN DUVAN SANCHEZ LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1004063180	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
167	ANDRÉS CAMILO ESCORCIA ROA	Cédula de Ciudadanía	1076906432	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
168	JESÚS ADRIÁN BAHAMÓN TOBAR	Tarjeta de Identidad	1079178042	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
169	SANTIAGO ANDRADE SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	107917579	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
170	JHOAN STIVEN MONJE PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1079175655	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
171	OLGA LUCIA GAUNA BOLAÑOS	Cédula de Ciudadanía	1079175919	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
172	JHEISON JAVIER OSPINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076503912	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
173	JORLAN ALEXIS QUINTERO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1079176776	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
174	NICOLE FERNANDA CRIOLLO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1077724737	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
175	DANNA SOFIA MONTAÑO DUEÑAS	Cédula de Ciudadanía	1029881927	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
176	KAROL YULIETH RODRÍGUEZ CASTRILLÓN	Cédula de Ciudadanía	1033714835	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
177	JONATHAN STEVEN RESTREPO BERNAL	Tarjeta de Identidad	1075796888	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
178	SNEIDY YULIANA TOVAR POLANIA	Tarjeta de Identidad	1083839094	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
179	BRAYAN ALEJANDRO HURTADO CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1193029506	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
180	MICHELLE KAMILA CORTÉS DIAZ	Tarjeta de Identidad	1079177507	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
181	KAROL ALEJANDRA VELASCO CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1079177402	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
182	MICHELLE TATIANA CASTAÑEDA OSPINA	Cédula de Ciudadanía	1079175788	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
183	JESÚS AICARDO CARVAJAL LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1119583276	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
184	ALEXANDRA RAMIREZ VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079605324	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434

185	ANYI PAOLA CHARRY BERMUDES	Cédula de Ciudadanía	1003805041	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
186	LEIDY VIVIANA YUGUE IPIA	Cédula de Ciudadanía	1061218036	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
187	OSWALDO YUGUE PANCHO	Cédula de Ciudadanía	1061221917	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
188	SMITH BENICIO CUBILLOS HERRERA	Tarjeta de Identidad	1118369623	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
189	VALERIN DANIELA RAMOS VELASQUEZ	Tarjeta de Identidad	1080053248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
190	CRISTIAN ANDRÉS DUSSAN CHAMBO	Cédula de Ciudadanía	1077226646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
191	PAULA ANDREA MUÑOZ TORRES	Tarjeta de Identidad	1079177461	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
192	HOLMAN STEVEN VEGA DUSSÁN	Cédula de Ciudadanía	1077227293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
193	MILLER ESTEBAN CORTES SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079178485	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
194	KEVIN DANIEL GONZALEZ CASTRO	Tarjeta de Identidad	1075599278	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
195	YISEY XIOMARA MORA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
196	DIEGO LANDRO IBAÑEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1077226295	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
197	DAVID ALFONSO SALAZAR OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1033100330	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
198	NICOL MANCHOLA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1080293421	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
199	EDWARD SANTIAGO CORDOBA CANO	Cédula de Ciudadanía	1119888004	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
200	JOHAN SEBASTIAN HERRERA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079176195	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
201	JORGE MARIO GARCÍA FORTALECHE	Cédula de Ciudadanía	1079173304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
202	DUVAN STICK TORRES CHAVARRO	Cédula de Ciudadanía	1079176484	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
203	ARLEYI BURBANO CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1029884264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
204	NICOLE YULIETH SUAZA ARROYO	Cédula de Ciudadanía	1022353651	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
205	YEIKOL SMITH SARRIA ROSAS	Cédula de Ciudadanía	1079176294	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
206	NICOL TATIANA CUELLAR ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076507280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
207	KAROL LICETH LEYVA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075231149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
208	SEBASTIAN LOZANO RIVAS	Cédula de Ciudadanía	1079185285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
209	SEBASTIAN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
210	MARYI SOFIA PAZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1079178050	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
211	JUAN JOSE BEJARANO CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1082215125	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448

212	THALIANA QUINTERO QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1075541464	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
213	XIOLIBER VILLARREAL ARDILA	Cédula de Ciudadanía	1126121420	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
214	WENDI STEFANI MARTINEZ LINARES	Cédula de Ciudadanía	1024495312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
215	KATHERINE CUBILLOS OSPINA	Tarjeta de Identidad	1034663748	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
216	JAINOBER CUPITRA AROCA	Tarjeta de Identidad	1105058971	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
217	ALEJANDRO SILVESTRE	Cédula de Ciudadanía	1013114956	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
218	YULLI DAYANA VALDERRAMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079605522	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
219	JUAN PABLO CABRERA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1029881688	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
220	NICOLAS LEAL CHIQUITO	Tarjeta de Identidad	1029883637	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
221	LIZETH DAYANA GUTIERREZ GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1075541177	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
222	SANTIAGO DURAN IPUZ	Tarjeta de Identidad	1075796103	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
223	SARA LUCIA MOSQUERA PARRA	Tarjeta de Identidad	1075797074	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
224	YOLERSY VELASQUEZ PINTO	Tarjeta de Identidad	1076984632	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
225	ANGELLY NICOLLE MARTINEZ CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1075796792	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
226	SOFI NICOLLE VASQUEZ SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1077228708	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
227	ANA MARÍA JURADO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1145824181	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032

228	SANTIAGO CASTILLO QUIZA	Cédula de Ciudadanía	1081154576	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
229	CESAR SNAIDER VANEGAS CORREDOR	Tarjeta de Identidad	1029883301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
230	ELIANA MARIA MEDINA BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1081404732	TECNÓLOGO EN PRODUCCION GANADERA	3406032
231	FAIBER CAMPOS CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1029880121	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
232	JANPOL SANTIAGO RODRÍGUEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1077725676	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
233	LUIS FERNANDO PETE OCA	Tarjeta de Identidad	1029882240	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
234	EMANUEL QUINTERO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076505299	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
235	IVAN JESUS PALOMINO BOLAÑOS	Tarjeta de Identidad	1081155344	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
236	JOHANN ADRIAN DAZA ROGELIS	Tarjeta de Identidad	1030582673	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
237	MARÍA JOSÉ IBARRA GAVIRIA	Tarjeta de Identidad	1029883957	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
238	JUAN JACOBO CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1076506554	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
239	DICKSON ARRIETA CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1022363176	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
240	LICETH CAROLINA ROJAS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1075795899	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
241	LUIS SEBASTIAN CRUZ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1029882086	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
242	AYLYN SOFIA MENDOZA CAICEDO	Cédula de Ciudadanía	1072100370	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
243	KARINA MEHECHA SANCHEZ	Tarjeta de Identidad	1080293298	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
244	YEIMI YULIANA MACIAS ANACONA	Tarjeta de Identidad	1029883281	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
245	DANNA PAOLA OROZCO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1029883419	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
246	ALIN SHARIT GONZÁLEZ CALDERÓN	Tarjeta de Identidad	1074527700	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
247	KERLY JOHANA RIVERA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1118366934	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
248	MARÍA ALEJANDRA RODRIGUEZ HENAO	Cédula de Ciudadanía	1070387704	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
249	LINA SOFÍA CORTES CORTES	Cédula de Ciudadanía	1079177688	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034

Que, de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 4 de la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026, *"el apoyo de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria servida en caliente, se otorgará al aprendiz desde el día de la adjudicación hasta su último día del primer trimestre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto y sin exceder la vigencia 2026. La entrega del apoyo se realizará los días que el aprendiz asista al centro de formación, de acuerdo con la programación semanal definida por la coordinación académica".*

Que, de conformidad con lo establecido en el Ítem No. 14 de la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026, los deberes de los aprendices beneficiarios del apoyo de alimentación temporal son los siguientes:

1. Cumplir con las actividades de su proceso formativo, manteniendo buen desempeño.
2. No ser sancionado.
3. Informar por escrito al Subdirector de Centro su decisión de renunciar voluntariamente al apoyo de alimentación, cuando así suceda.
4. Informar oportunamente si deja de cumplir con alguno de los requisitos que lo habilitaron para inscribirse en la convocatoria.
5. Participar en mínimo un (1) taller mensual que se programe en el marco de la ejecución del Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz.
6. Informar cualquier novedad que modifique la información inicialmente registrada, para su actualización oportuna.

Que, conforme a lo señalado en el Ítem No. 15 de la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026, durante el tiempo de duración del apoyo de alimentación temporal no se consideran causales de suspensión.

Que, de acuerdo con lo establecido en el Ítem No. 16 de la Circular de Centro No. 41-2-2026-000086 del 26 de enero de 2026, se establecen como causales de terminación del suministro del apoyo de alimentación temporal las siguientes:

1. Cuando el apoyo, que es personal e intransferible, sea utilizado por un tercero.
2. No reclamar el apoyo de alimentación dentro de los tiempos previstos por el Centro de Formación sin que medie justificación.
3. No utilizar el beneficio durante el período destinado para la ración alimentaria.
4. Retiro, aplazamiento o cancelación del programa de formación, conforme al reporte del sistema de gestión académico-administrativo.
5. Cuando el aprendiz pase a estado "por certificar".
6. Traslado del aprendiz a otro Centro de Formación.
7. Finalización del período asignado para la utilización del cupo.
8. Renuncia voluntaria del apoyo por parte del aprendiz.
9. Ser adjudicado como beneficiario de apoyos de sostenimiento FIC o Regular.
10. Cuando el aprendiz sea condicionado en su formación.
11. Incumplimiento de los deberes establecidos.
12. Muerte del aprendiz.

Que, el Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila actuó conforme a la normatividad vigente y a los procedimientos establecidos por la Entidad, garantizando el debido proceso y el principio de igualdad a los aprendices SENA que se postularon en la presente convocatoria de apoyo de alimentación temporal, modalidad ración alimentaria servida en caliente, correspondiente al primer trimestre de 2026.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1°. Adjudicar doscientos cuarenta y nueve (249) cupos de alimentación temporal a aprendices, mediante la modalidad de ración alimentaria servida en caliente, para el primer trimestre de 2026, sin exceder la disponibilidad presupuestal del Centro de Formación para la presente vigencia 2026, conforme a lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución y de acuerdo con la siguiente relación:

RESOLUCIÓN No. 41-00099 DE 2026

"Por la cual se adjudican Apoyos de Alimentación Temporal modalidad ración alimentaria servida en caliente, correspondientes al primer trimestre de 2026, a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA".

NO.	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA DEL PROGRAMA
1	JHON SEBASTIAN PUENTES NEUTA	Cédula de Ciudadanía	1077226134	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
2	JHON FREDY BURGOS TIQUE	Cédula de Ciudadanía	1079173342	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
3	DARWIN MARTINEZ GRAJALES	Cédula de Ciudadanía	1116914471	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
4	BREINY YISETH CASTELLANOS CARDOZO	Cédula de Ciudadanía	1076983310	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2847386
5	KEVIN SANTIAGO MOSQUERA RODRIGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079176503	TECNÓLOGO EN GESTION DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	2873513
6	ROSA ANGELICA OLIVEROS ANGARITA	Cédula de Ciudadanía	1076903785	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2875557
7	PAOLA ANDREA MOTTA VALENZUELA	Cédula de Ciudadanía	1075281898	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807
8	NICOL SARAY RAMÍREZ ROA	Cédula de Ciudadanía	1075539994	TECNÓLOGO EN PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	2928807
9	KAROL DAHANNA ASCENCIO OCAMPO	Cédula de Ciudadanía	1076982806	TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	2953754
10	LIZETH TATIANA TRUJILLO WALLES	Cédula de Ciudadanía	1079176749	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	2995512
11	LUISA DAYANA NARANJO CHAUTA	Cédula de Ciudadanía	1129844135	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
12	VIVIAN SOFÍA PEREA GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1031809409	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	2995546
13	DANNA SOFIA HERNÁNDEZ QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1079176647	TECNÓLOGO EN PROCESOS DE DESARROLLO DE MERCADO	2995554
14	JUAN JOSÉ SALAS RIVERA	Cédula de Ciudadanía	1076503512	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
15	KAROL MILDRETH YARA OLAYA	Cédula de Ciudadanía	1079175961	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2995562
16	DAVID VELASQUEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	7706643	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
17	JHON SEBASTIAN LOPEZ TIERRADENTRO	Cédula de Ciudadanía	1029880299	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
18	JUAN PABLO RAMIREZ LOZANO	Cédula de Ciudadanía	1076503697	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
19	JUAN PABLO MOTTA CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1076903280	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
20	SHARON NATALIA LONDOÑO OLIVEROS	Cédula de Ciudadanía	1076503909	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
21	MARYI GAVIRIA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1029881418	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
22	JUAN ANDRÉS ALMANZA SALINAS	Cédula de Ciudadanía	1075791105	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
23	JUAN PABLO MARTINEZ LIEVANO	Cédula de Ciudadanía	1079409117	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
24	SAMIRA FERNANDA JUNCO SILVA	Cédula de Ciudadanía	1077722864	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585

25	DANIEL EDUARDO GONZALEZ MADRIGAL	Cédula de Ciudadanía	1003895078	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	2995585
26	ANYI CATALINA RODRIGUEZ POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1007179778	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
27	JARI YULIETH CAPERA GARZON	Cédula de Ciudadanía	1106774906	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
28	CAROLINA CORTES CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1000349777	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3063033
29	LUZ MARYI ORTEGA TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1004252768	TECNÓLOGO EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	3063033
30	ISABELA QUIÑONEZ GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1081403136	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3115689
31	EDWIN SALINAS PLAZAS	Cédula de Ciudadanía	1082803438	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115689
32	BRAHIAN DANIEL ANGEL CERQUERA	Cédula de Ciudadanía	1121934632	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
33	JULIO CESAR PINTO ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1129844487	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
34	DANNA MICHELLE ALMANZA VANEGAS	Cédula de Ciudadanía	1079175234	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
35	ANDRÉS FELIPE GALINDO BARRERA	Cédula de Ciudadanía	1076500523	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
36	OSCAR FERNEY HERNANDEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1079176116	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
37	ANYI PAOLA MORENO ANDRADE	Cédula de Ciudadanía	1079408709	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3115696
38	SANTIAGO AGUIRRE ORTIZ	Cédula de Ciudadanía	1010144222	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
39	SALOME LUGO	Cédula de Ciudadanía	1076500832	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
40	JHOJAN SMITH JIMÉNEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1029881495	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
41	ALBA GERTRUDIS CANO DE LOS RÍOS	Cédula de Ciudadanía	1077224401	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3115709
42	YOLANDA HERNÁNDEZ RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1081152969	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
43	MICHELL DAYANA GONZALEZ PARRA	Tarjeta de Identidad	1077228963	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
44	DANIELA GARZÓN SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1115944933	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
45	ANA SOFIA RAMIREZ BURGOS	Cédula de Ciudadanía	1075795246	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
46	KAREN LIZETH MUÑETON ZAMORA	Cédula de Ciudadanía	1076984068	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
47	MARIA JOSE BOLAÑOS GARZÓN	Tarjeta de Identidad	1029882677	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455
48	ADRIANA LUCIA SOLANO CAMARGO	Cédula de Ciudadanía	1082803129	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3145455

49	PAULA ANDREA VILLARREAL VELASCO	Cédula de Ciudadanía	1079177238	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
50	LUISA NATALIA CORTES CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1079177483	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
51	JORGE DAVID DAZA MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1110086657	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
52	NUBIA DIAZ GONZALEZ	Cédula de Ciudadanía	1076906025	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
53	JUAN DAVID SALAZAR ROMERO	Tarjeta de Identidad	1079177923	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
54	LUZ ADRIANA LOSADA ROMERO	Cédula de Ciudadanía	1077722565	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
55	OMAR YESID MEJÍA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1079177514	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
56	MARISOL SIERRA PINEDA	Tarjeta de Identidad	1105785437	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3145614
57	NINI FERNANDA LLANOS LIZCANO	Tarjeta de Identidad	1079177277	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
58	DAVID DÍAZ CABRERA	Cédula de Ciudadanía	1138274657	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
59	ANDRÉS FERNANDO POVEDA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075795273	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
60	EDUAR DANIEL AROCA SUNCE	Cédula de Ciudadanía	1029881341	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
61	JUAN DAVID SOLANO BERNAL	Cédula de Ciudadanía	1029881851	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
62	LUNA MARIANA GÓMEZ ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076984434	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3145723
63	JOSÉ FRANCISCO FONSECA RACINES	Cédula de Ciudadanía	1082834837	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3186655
64	AURA CRISTINA RODRÍGUEZ PAYARES	Tarjeta de Identidad	1064993315	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3186655
65	YANETH COBOS CANO	Cédula de Ciudadanía	26607728	TÉCNICO EN MONITOREO AMBIENTAL	3203048
66	KAREN MICHELLE PLAZAS ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1079177037	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
67	MAICOL ALEXIS BECERRA URREGO	Cédula de Ciudadanía	1117505923	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
68	MELANIE SOFIA LEMUS VARGAS	Tarjeta de Identidad	1079177959	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
69	OSMAN DAVID OVALLE BOCANEGRA	Cédula de Ciudadanía	1079174661	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
70	YESMAN RONALDO ORTEGA AVILA	Cédula de Ciudadanía	1079175195	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
71	JUAN JOSÉ GRACIA COCOMA	Cédula de Ciudadanía	1079172033	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
72	ENMANUEL CABRERA MARTINEZ	Cédula de Ciudadanía	1077228699	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
73	JUAN ESTEBAN CORTES RAMIREZ	Tarjeta de Identidad	1079178219	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026

74	JHONNY STIVEN YUNDA GUZMÁN	Cédula de Ciudadanía	1107849115	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
75	BREYNER LEANDRO CARRANZA CALVACHE	Tarjeta de Identidad	1029882557	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
76	BENJAMIN ALEXANDER OTALORA PLAZA	Cédula de Ciudadanía	1004416369	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
77	DARWIN ALEXIS BENITEZ CORTES	Cédula de Ciudadanía	1138274076	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
78	CRISTIAN CAMILO TRUJILLO LLANOS	Tarjeta de Identidad	1079177974	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
79	SANTIAGO CONDE MOSQUERA	Tarjeta de Identidad	1079177798	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
80	MANUEL ESTEBAN BARRERO POLANIA	Cédula de Ciudadanía	1081154183	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
81	MARIA VALENTINA QUESADA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1079177477	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
82	MIGUEL ÁNGEL ROJAS RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1079178294	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
83	JOHAN FELIPE REPIZO AGUIRRE	Cédula de Ciudadanía	1079176349	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
84	KAROLAYN LISSETH PORTILLA RIASCOS	Cédula de Ciudadanía	1233192831	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
85	ÁNGEL NICOLAS ABRIL QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1016012995	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3230026
86	MARIA ELICSABEL REYES PARRA	Cédula de Ciudadanía	1075795190	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
87	YEISON FABIAN TOVAR QUIMBAYA	Cédula de Ciudadanía	1004416195	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
88	YURI TATIANA CASTILLO TOVAR	Cédula de Ciudadanía	1081152739	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
89	LINDA JULIETH CARVAJAL CAPERA	Cédula de Ciudadanía	1075539816	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
90	ANDRÉ VARGAS CÓRDOBA	Cédula de Ciudadanía	1079176308	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
91	LAURA CAMILA MEJIA QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1007503349	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
92	JAIDER RAMÓN MORA	Cédula de Ciudadanía	1077853555	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
93	JOSÉ LUIS PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	83092812	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	3230053
94	INGRID TATIANA RIVERA HERRERA	Cédula de Ciudadanía	1079176632	TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE	3230053

				SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	
95	JEFFERSON MOSQUERA HERNÁNDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075309809	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
96	MARIELLY MARTINEZ RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1083838913	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
97	KATERYN YULYANA VARGAS PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1029280305	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
98	DANIELA REYES ROJAS	Tarjeta de Identidad	1083839054	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
99	NICOLLE SARAY ROJAS AVILA	Tarjeta de Identidad	1076506043	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
100	LUNA SOFÍA ZAMBRANO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1129844811	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
101	LEIDY YOHANNA CORREDOR MURCIA	Cédula de Ciudadanía	1075793158	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
102	JAIME ANDRÉS CASTILLO VARGAS	Tarjeta de Identidad	1081155029	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
103	JULIÁN ANDRÉS ACOSTA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	############	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
104	DENNIX ALEXANDRA VALENCIA RAMÍREZ	Cédula de Ciudadanía	1019992070	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
105	JHONNY ALEXANDER BARRAGÁN SÁNCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1072424025	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
106	JUAN GABRIEL BARCO ZULETA	Cédula de Ciudadanía	1128626534	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
107	NICOLAS CALDERON GARZON	Cédula de Ciudadanía	1077854044	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
108	SERGIO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ	Tarjeta de Identidad	1081156206	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3230119
109	ALEX DARLEY PUENTES OLARTE	Cédula de Ciudadanía	1079176985	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
110	ADRIANA LUCIA CUELLAR CAVIEDES	Tarjeta de Identidad	1079178163	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
111	JEFFERSON JAVIER VALENZUELA MINU	Cédula de Ciudadanía	1004250672	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
112	CÉSAR ALBERTO GUZMÁN PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079175285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
113	YARITZA GÓMEZ CASTRO	Tarjeta de Identidad	1079177735	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
114	FRANCY VALENTINA RIASCOS CANACUE	Cédula de Ciudadanía	1084867055	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
115	DIEGO FERNANDO PERDOMO NIETO	Cédula de Ciudadanía	1075230269	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
116	ANDRI SHARIT MORENO MONTEALEGRE	Cédula de Ciudadanía	1076503773	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
117	WILFOR ANDREY CUELLAR FIGUEROA	Cédula de Ciudadanía	1079176142	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
118	YENIFER PAOLA GUZMAN GARZON	Cédula de Ciudadanía	1079173295	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
119	LINCE MANUELA CALEÑO DÍAZ	Cédula de Ciudadanía	1077850526	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
120	ANA LUISA HERNANDEZ MUÑOZ	Cédula de Ciudadanía	1079176185	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3230144
121	CRYSTAL IBARRA ESCOBAR	Tarjeta de Identidad	1075796392	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
122	ANYI LILIANA CASTAÑEDA QUIÑONES	Cédula de Ciudadanía	52735051	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151

123	NOEL ALEXANDER SANCHEZ CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	83041526	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
124	ANA MILENA RAMIREZ BAICUE	Cédula de Ciudadanía	1062084081	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
125	DORA MARIA MORA GRANDA	Cédula de Ciudadanía	39452770	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
126	ANDREA ALVAREZ PENAGOS	Cédula de Ciudadanía	1075262198	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
127	DUVAN DARIO PILLIMUE PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1083838675	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
128	ESTRELLA ROJAS ITE	Cédula de Ciudadanía	1062078163	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
129	ANDRES FELIPE HERRERA ARCE	Cédula de Ciudadanía	1079174145	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
130	KATERINE MORALES TRILLERAS	Cédula de Ciudadanía	1083838845	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
131	VERONICA CAMPOS MANRIQUE	Cédula de Ciudadanía	1003814616	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
132	DANIELA VANESA GUEVARA FALLA	Cédula de Ciudadanía	1079175268	TÉCNICO EN PASTELERIA	3230151
133	JUAN SEBASTIÁN MEDINA ROZO	Cédula de Ciudadanía	1004063249	TECNÓLOGO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	3230172
134	MAIKOL STIVEN PERDOMO CELIS	Cédula de Ciudadanía	1075322204	TECNÓLOGO EN OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	3230172
135	SERGIO ANDRÉS SUÁREZ ARDILA	Cédula de Ciudadanía	1079176084	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
136	AARÓN JOSUÉ CADENA PASTRANA	Cédula de Ciudadanía	1138274613	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
137	JOHN BREINER ESPINOSA MEDINA	Cédula de Ciudadanía	1,03E+10	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
138	KEVIN ZABALETA ESPITIA	Tarjeta de Identidad	1077229529	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
139	KEINER ZABALETA ESPITIA	Tarjeta de Identidad	1077229530	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
140	YINA PAOLA GARCÍA GARCÍA	Tarjeta de Identidad	1075540963	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
141	MAYRA ALEXANDRA PASCUAS HERNANDEZ	Cédula de Ciudadanía	1075791667	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
142	CARLO ALDEMAR GARCÍA FERREIRA	Tarjeta de Identidad	1075796499	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
143	ERIKA JULIETH CABRERA GARRIDO	Cédula de Ciudadanía	1076502028	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
144	JAIME ANDRES MENDEZ LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1083838927	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
145	CRISTIAN CAMILO RAMIREZ TORRES	Cédula de Ciudadanía	1079176369	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
146	CRISTIAN FELIPE LONGAS GUARNIZO	Cédula de Ciudadanía	1080182082	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
147	CRISTIAN ALEJANDRO SUAZA RUIZ	Cédula de Ciudadanía	1075795660	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3288036
148	LEONARDO GONZÁLEZ PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1076903505	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
149	JUAN ESTEBAN CHUNZA CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1029881437	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
150	LIZBETH DAYANA DAZA ROGELIS	Cédula de Ciudadanía	1025524508	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
151	JULIÁN SEBASTIÁN CAVIEDES GUTIÉRREZ	Cédula de Ciudadanía	1079176847	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595

152	LAURA SOFIA CANGREJO QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1076506129	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
153	LUIS FELIPE LOZADA BASTIDAS	Cédula de Ciudadanía	1077845912	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
154	RONALD ANDRÉS RODRÍGUEZ OLMOS	Cédula de Ciudadanía	1080183359	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
155	KAREN YARITHZA GALEANO RAMIREZ	Cédula de Ciudadanía	1075208040	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
156	PHAULYNNI MOTTA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1075790753	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
157	ISABELLA SIFUENTES PERDOMO	Tarjeta de Identidad	1075796024	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
158	MARIA ALEJANDRA QUIMBAYO DEVIA	Cédula de Ciudadanía	1076982041	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
159	JOSE GABRIEL JIEMENEZ SALAS	Cédula de Ciudadanía	1076904655	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
160	MICHAEL GUSTAVO CASTAÑO PAREJA	Cédula de Ciudadanía	1079176488	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
161	JOSÉ LEONARDO FIERRO CABANZO	Cédula de Ciudadanía	1082215273	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
162	GERMAN TRUJILLO MUSSE	Cédula de Ciudadanía	1079187457	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
163	ANDRÉS FELIPE PEDRIZA VIRGEN	Cédula de Ciudadanía	1029648162	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
164	SANTIAGO HERNÁNDEZ VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1107530057	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
165	BRAYAN MAURICIO RAMIREZ VARGAS	Cédula de Ciudadanía	1075223545	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
166	HOHAN DUVAN SANCHEZ LIZCANO	Cédula de Ciudadanía	1004063180	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
167	ANDRÉS CAMILO ESCORCIA ROA	Cédula de Ciudadanía	1076906432	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
168	JESÚS ADRIÁN BAHAMÓN TOBAR	Tarjeta de Identidad	1079178042	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
169	SANTIAGO ANDRADE SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	107917579	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
170	JHOAN STIVEN MONJE PEREZ	Cédula de Ciudadanía	1079175655	TECNÓLOGO EN ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	3312595
171	OLGA LUCIA GAUNA BOLAÑOS	Cédula de Ciudadanía	1079175919	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
172	JHEISON JAVIER OSPINA RODRÍGUEZ	Cédula de Ciudadanía	1076503912	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
173	JORLAN ALEXIS QUINTERO SEPULVEDA	Cédula de Ciudadanía	1079176776	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
174	NICOLE FERNANDA CRIOLLO ALVAREZ	Cédula de Ciudadanía	1077724737	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
175	DANNA SOFIA MONTAÑO DUEÑAS	Cédula de Ciudadanía	1029881927	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
176	KAROL YULIETH RODRÍGUEZ CASTRILLÓN	Cédula de Ciudadanía	1033714835	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3312652
177	JONATHAN STEVEN RESTREPO BERNAL	Tarjeta de Identidad	1075796888	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
178	SNEIDY YULIANA TOVAR POLANIA	Tarjeta de Identidad	1083839094	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434

179	BRAYAN ALEJANDRO HURTADO CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1193029506	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
180	MICHELLE KAMILA CORTÉS DIAZ	Tarjeta de Identidad	1079177507	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
181	KAROL ALEJANDRA VELASCO CUELLAR	Cédula de Ciudadanía	1079177402	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
182	MICHELLE TATIANA CASTAÑEDA OSPINA	Cédula de Ciudadanía	1079175788	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
183	JESÚS AICARDO CARVAJAL LEÓN	Cédula de Ciudadanía	1119583276	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
184	ALEXANDRA RAMIREZ VALDERRAMA	Cédula de Ciudadanía	1079605324	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
185	ANYI PAOLA CHARRY BERMUDES	Cédula de Ciudadanía	1003805041	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
186	LEIDY VIVIANA YUGUE IPIA	Cédula de Ciudadanía	1061218036	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
187	OSWALDO YUGUE PANCHO	Cédula de Ciudadanía	1061221917	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
188	SMITH BENICIO CUBILLOS HERRERA	Tarjeta de Identidad	1118369623	TECNÓLOGO EN DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	3387434
189	VALERIN DANIELA RAMOS VELASQUEZ	Tarjeta de Identidad	1080053248	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
190	CRISTIAN ANDRÉS DUSSAN CHAMBO	Cédula de Ciudadanía	1077226646	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
191	PAULA ANDREA MUÑOZ TORRES	Tarjeta de Identidad	1079177461	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
192	HOLMAN STEVEN VEGA DUSSÁN	Cédula de Ciudadanía	1077227293	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
193	MILLER ESTEBAN CORTES SÁNCHEZ	Tarjeta de Identidad	1079178485	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
194	KEVIN DANIEL GONZALEZ CASTRO	Tarjeta de Identidad	1075599278	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
195	YISEY XIOMARA MORA SUAZA	Cédula de Ciudadanía	1079174875	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
196	DIEGO LANDRO IBAÑEZ MONTENEGRO	Cédula de Ciudadanía	1077226295	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
197	DAVID ALFONSO SALAZAR OSORIO	Cédula de Ciudadanía	1033100330	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
198	NICOL MANCHOLA CERÓN	Tarjeta de Identidad	1080293421	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
199	EDWARD SANTIAGO CORDOBA CANO	Cédula de Ciudadanía	1119888004	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
200	JOHAN SEBASTIAN HERRERA GARCÍA	Cédula de Ciudadanía	1079176195	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
201	JORGE MARIO GARCÍA FORTALECHE	Cédula de Ciudadanía	1079173304	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
202	DUVAN STICK TORRES CHAVARRO	Cédula de Ciudadanía	1079176484	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448

203	ARLEYI BURBANO CARVAJAL	Tarjeta de Identidad	1029884264	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
204	NICOLE YULIETH SUAZA ARROYO	Cédula de Ciudadanía	1022353651	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
205	YEIKOL SMITH SARRIA ROSAS	Cédula de Ciudadanía	1079176294	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
206	NICOL TATIANA CUELLAR ROJAS	Tarjeta de Identidad	1076507280	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
207	KAROL LICETH LEYVA GONZÁLEZ	Cédula de Ciudadanía	1075231149	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
208	SEBASTIAN LOZANO RIVAS	Cédula de Ciudadanía	1079185285	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
209	SEBASTIAN LLANOS OME	Cédula de Ciudadanía	1079172003	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
210	MARYI SOFIA PAZ GARCIA	Tarjeta de Identidad	1079178050	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
211	JUAN JOSE BEJARANO CUELLAR	Tarjeta de Identidad	1082215125	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGRICOLA	3387448
212	THALIANA QUINTERO QUINTERO	Tarjeta de Identidad	1075541464	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
213	XIOLIBER VILLARREAL ARDILA	Cédula de Ciudadanía	1126121420	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
214	WENDI STEFANI MARTINEZ LINARES	Cédula de Ciudadanía	1024495312	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
215	KATHERINE CUBILLOS OSPINA	Tarjeta de Identidad	1034663748	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
216	JAINOBER CUPITRA AROCA	Tarjeta de Identidad	1105058971	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
217	ALEJANDRO SILVESTRE	Cédula de Ciudadanía	1013114956	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
218	YULLI DAYANA VALDERRAMA PERDOMO	Cédula de Ciudadanía	1079605522	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
219	JUAN PABLO CABRERA CAMACHO	Cédula de Ciudadanía	1029881688	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
220	NICOLAS LEAL CHIQUITO	Tarjeta de Identidad	1029883637	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
221	LIZETH DAYANA GUTIERREZ GUTIERREZ	Tarjeta de Identidad	1075541177	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010

222	SANTIAGO DURAN IPUZ	Tarjeta de Identidad	1075796103	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
223	SARA LUCIA MOSQUERA PARRA	Tarjeta de Identidad	1075797074	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
224	YOLERSY VELASQUEZ PINTO	Tarjeta de Identidad	1076984632	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	3406010
225	ANGELLY NICOLLE MARTINEZ CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1075796792	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
226	SOFI NICOLLE VASQUEZ SANCHEZ	Cédula de Ciudadanía	1077228708	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
227	ANA MARÍA JURADO FIERRO	Cédula de Ciudadanía	1145824181	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
228	SANTIAGO CASTILLO QUIZA	Cédula de Ciudadanía	1081154576	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
229	CESAR SNAIDER VANEGAS CORREDOR	Tarjeta de Identidad	1029883301	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
230	ELIANA MARIA MEDINA BASTIDAS	Tarjeta de Identidad	1081404732	TECNÓLOGO EN PRODUCCION GANADERA	3406032
231	FAIBER CAMPOS CRUZ	Cédula de Ciudadanía	1029880121	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
232	JANPOL SANTIAGO RODRÍGUEZ RAMÍREZ	Tarjeta de Identidad	1077725676	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
233	LUIS FERNANDO PETE OCA	Tarjeta de Identidad	1029882240	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
234	EMANUEL QUINTERO QUINTERO	Cédula de Ciudadanía	1076505299	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
235	IVAN JESUS PALOMINO BOLAÑOS	Tarjeta de Identidad	1081155344	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA	3406032
236	JOHANN ADRIAN DAZA ROGELIS	Tarjeta de Identidad	1030582673	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
237	MARÍA JOSÉ IBARRA GAVIRIA	Tarjeta de Identidad	1029883957	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
238	JUAN JACOBO CASTELLANOS FALLA	Tarjeta de Identidad	1076506554	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
239	DICKSON ARRIETA CORTÉS	Tarjeta de Identidad	1022363176	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
240	LICETH CAROLINA ROJAS QUIMBAYA	Tarjeta de Identidad	1075795899	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
241	LUIS SEBASTIAN CRUZ CALDERÓN	Cédula de Ciudadanía	1029882086	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
242	AYLYN SOFIA MENDOZA CAICEDO	Cédula de Ciudadanía	1072100370	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
243	KARINA MEHECHA SANCHEZ	Tarjeta de Identidad	1080293298	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
244	YEIMI YULIANA MACIAS ANACONA	Tarjeta de Identidad	1029883281	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
245	DANNA PAOLA OROZCO ROJAS	Tarjeta de Identidad	1029883419	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
246	ALIN SHARIT GONZÁLEZ CALDERÓN	Tarjeta de Identidad	1074527700	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
247	KERLY JOHANA RIVERA ROJAS	Cédula de Ciudadanía	1118366934	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034

RESOLUCIÓN No. 41-00099 DE 2026

"Por la cual se adjudican Apoyos de Alimentación Temporal modalidad ración alimentaria servida en caliente, correspondientes al primer trimestre de 2026, a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA".

248	MARÍA ALEJANDRA RODRIGUEZ HENAO	Cédula de Ciudadanía	1070387704	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034
249	LINA SOFÍA CORTES CORTES	Cédula de Ciudadanía	1079177688	TECNÓLOGO EN GESTION AGROEMPRESARIAL	3406034

Artículo 2°. Notificar la adjudicación de cupos de alimentación temporal ración alimentaria servida en caliente, durante el primer trimestre de formación 2026, a los doscientos cuarenta y nueve (249) aprendices, relacionados en el artículo 1° de la presente resolución de conformidad con los artículos 66 y 67 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo, advirtiéndole que, contra el presente acto administrativo, no procede recurso alguno.

Artículo 3°. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre,
09/02/2026

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sánchez Alarcón

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

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

Vo. Bo: Esperanza Pascuas Perdomo – Líder de Bienestar Integral del Aprendiz. Firmado digitalmente por Esperanza Pascuas Perdomo

Elaboró: Leandra Díaz Díaz – Gestora de apoyos socioeconómicos. Firmado digitalmente por Leandra Diaz Diaz

RESOLUCIÓN No. 41-00094 DE 2026

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: I Convocatoria Internado Centro de Convivencia del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

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

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas mediante el artículo 27 decreto 249 de 2004, en la resolución 069 del 21 de enero de 2004, encargada mediante la Resolución 1-00406 del 30 de enero de 2026, y Acta de Posesión No. 061 del 30 de enero de 2026 SENA y

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

Que, el Acuerdo 009 del 2024, por el cual se adopta el reglamento del Aprendiz Sena, en el capítulo II

establece los derechos del aprendiz, en el artículo 6, "Disfrutar de los beneficios del plan nacional integral del bienestar al aprendiz de su Centro de Formación, orientado a promover la permanencia y certificación en la formación profesional integral, conforme a la normatividad vigente".

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

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

- Resolución 1 – 526 del 2020 del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, resolución deroga por el artículo 21 de la resolución 130 de 2023 "Por la cual se crea y establece la conformación y funciones de los grupos internos de trabajo de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, y se dictan otras disposiciones, o la norma que la modifique o sustituya".

- Que, mediante la Resolución 2198 de 2019, se modifica la clasificación y los niveles de los programas de formación, su denominación y su duración, las modalidades de formación y otras condiciones especiales relacionadas con el acceso a la Formación Profesional Integral, deroga la Resolución 1444 de 2018 y modifica el artículo 2o de la Resolución 2130 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya.

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

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

Que, a través del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) se publicó la "Guía Apoyos Socioeconómicos V. 15". Que, conforme a la Guía de apoyos socioeconómicos código: GFPI-G-007 Versión 15 de junio 05 de 2025, en la cual se indica el procedimiento para la adjudicación de cupos internado centro de convivencia, específicamente en el ítem 14. Cupos internado centro de convivencia pág. 109, y el Formato Registro Socioeconómico GFPI-F-027 Versión 9 enero de 2026.

Que, de acuerdo con lo expuesto anteriormente, el Centro de Formación Agroindustrial realizó la "Primera Convocatoria de ciento ochenta (180) Cupos de Internado Centro de Convivencia, mediante la Circular de Centro No. C.I.(IMG) – 41 -2- 2026 -000078 del 23 de enero de 2026 – Primera Convocatoria Internado Centro de convivencia 2026, las cuales hacen parte integral de esta resolución, donde se establecieron los lineamientos, requisitos y el cronograma.

Que, de acuerdo con la Guía de apoyos socioeconómicos código GFPI-G-007 V.15, dentro de los requisitos se encuentran los siguientes:

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

Que, el procedimiento para la inscripción fue el siguiente:

1. El aprendiz debe realizar su inscripción a la convocatoria a través del enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdI7WepgB0pGwkyGUVC1nXBv0I4Y58GrX53Q2nufqf9fhHvTQ/viewform?usp=header - O a través del Código QR de Inscripción: el cual fue enviado a los correos y las diferentes redes con que dispone el Centro de Formación desde el 23 de enero al 28 de enero de 2026 hasta las 11:59 pm, con los respectivos soportes solicitados.
2. La postulación a Internado – centro de convivencia, debe contar con la firma del representante legal, tutor o acudiente.
3. El aprendiz debe realizar la inscripción junto con el envío de la documentación solicitada al correo electrónico angosturabienestar@gmail.com
4. Una vez el Centro publique los resultados de acuerdo con el cronograma establecido, el aprendiz seleccionado para ser adjudicado deberá firmar el acta de compromiso donde acepta cumplir con los deberes descritos en el punto 14.

Que los documentos soporte, requeridos, fueron:

1. Inscribirse a la convocatoria en el enlace relacionado en esta circular.
2. Formato Socioeconómico GFPI-F-027 Versión 9 de enero de 2026, y declaración juramentada y declaración juramentada (Con firma original del aprendiz, padre de familia o acudiente - ACTUALIZADO).
3. Copia del documento de identidad.
4. Carta de presentación del padre de familia o acudiente del aprendiz, con la respectiva firma (Actualizado).
5. Certificado de buena conducta expedida por una autoridad competente del municipio o la vereda de procedencia (Junta de acción comunal, alcaldías o Cabildos) - Actualizado.

6. Fotocopia de recibo de servicio público de su residencia actual (máximo (3) tres meses de expedición o carta donde manifieste no contar con ningún servicio público.
7. Certificado de afiliación a la EPS que lo atiende (Actualizado).
8. Certificado del Sisbén (Actualizado).
9. Adjuntar soportes que acrediten las condiciones especiales relacionados en los criterios de priorización (Ejemplo: Indígenas, Situación de Desplazamiento, etc.) leer la circular.
10. Reportar información verídica la cual será verificada en las bases de datos de las entidades correspondientes (Reportar información falsa es un delito y los resultados obtenidos pueden ser anulados (Art. 296 Código Penal y art. 9 Ley 1324 de 2009).

Que, una vez cumplidos los términos de la convocatoria, se presentaron ciento treinta y siete (137) aprendices que se registraron en el enlace, dos (2) estaban repetidos y dos (2) aprendices informaron que no requerían el apoyosocieconomico.

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

Que, por parte del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices "Primera Convocatoria Internado - centro de Convivencia de 2026", conformado por la Coordinadora de Formación Profesional Integral Lina Marcela Trujillo Osso, la Líder de Bienestar al Aprendiz Esperanza Pascuas Perdomo y la profesional de Bienestar al Aprendiz Sandra Milena Trujillo Barrios, se realizó la validación y verificación de la información presentada por los aprendices inscritos de acuerdo con los requisitos y lineamientos a través de los diferentes medios con los que se cuentan.

Que, una vez revisado los documentos, se evidencia que se presentaron Ciento treinta y tres (133) aprendices inscritos, que requieren internado.

Que de conformidad con la Guía de apoyos socioeconómicos código: GFPI-G-007 Versión 15 de junio 05 de 2025, numeral 14.5 en la tabla No. 7 Criterios de priorización para la asignación de cupos de internado - centro de convivencia que establece "Una vez asignados los puntajes de priorización, se ordenará de mayor a menor y se tomarán los de mayor puntaje, de acuerdo con el número de cupos disponibles", no se hace necesario realizar priorización de aprendices por el número de cupos.

Que el Centro de Formación realizó mediante la Circular de Centro No. C.I.(IMG) – 41 -2- 2026 -000078 del 23 de enero de 2026, donde se ofertaron ciento ochenta (180) cupos.

Que, el número de aprendices que requieren el servicio y cumplen con todos los requisitos establecidos en los lineamientos, de la Guia de Apoyos Socioeconómicos, GFPI-G-007 Versión 15 de junio 05 de 2025, son ciento treinta y tres (133).

Que teniendo en cuenta que el centro de convivencia cuenta con una capacidad instalada para albergar hasta ciento ochenta (180) aprendices, se autoriza adjudicar 133 cupos para beneficiar a igual número de aprendices que cumplen con los requisitos y manifiestan necesidad del servicio, contribuyendo así en la prevención de la deserción.

Los beneficiarios son los siguientes:

RESOLUCIÓN No. 41-00094 DE 2026

"Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: I Convocatoria Internado Centro de Convivencia del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	NUMERO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACION	NUMERO DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACION
1	Xiomara Victoria Arango Cayapu	T. I	1084577230	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
2	Paula Lised Arias Barreto	T.I.	1077726301	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
3	Danna Julitza Trujillo Ramírez	T.I.	1076984591	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
4	Karen Yulith Tunja Muñoz	C.C	1081404149	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
5	Kelly Yurani Dicue Cainas	T. I	1062081396	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
6	Yulieth Quiroga Guaraca	T. I	1080293447	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
7	Daiber Andrés Tocoche Quisacue	C.C	1062074642	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
8	Jainober Cupitra Aroca	T. I	1105058971	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
9	Helen Viviana Chindicue Chavez	T. I	1084867347	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
10	Iván Dario Perdomo Pérez	C.C	1084866851	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
11	Anggie Lizeth Anaya Perdomo	C.C	1076503205	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
12	Jonny Alejandro Ortiz Flores	C.C	1077843769	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
13	Martin Vargas Hernández	C.C	1029880352	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
14	Neldy Bridley Montealegre	C.C	1084866760	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
15	Wendy Dayana Vargas Benavides	C.C	1077852223	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
16	Kevin Alejandro Pelaez Contreras	C.C	1075794700	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115689
17	Jaider Adrián Trujillo Ramírez	C.C	1077849932	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115696

18	Liseth Dayana Bedoya Rincon	C.C	1076983872	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
19	Cristian Reyes Hernández	C.C	1018168099	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
20	Cesar Julián Esquivel Vargas	C.C	1080290613	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
21	Elizabeth Horta Hernández	C.C	1079605290	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
22	Kevin Stiven Burbano González	C.C	1082803853	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
23	Jhon Mario Bohorquez García	C.C	1075793428	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
24	Brayan David Yaima Yepes	C.C	1029880276	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
25	Melany Cediel Cabrera	T. I	1080183877	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
26	Juan Sebastián Canacue Canacue	C.C.	1075508293	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
27	Mariana Quesada Gonzales	C.C.	1029882112	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
28	Juan David Quiroga Canacue	C.C.	1080291407	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
29	Maicol Daniel Santos Muñeton	C.C.	1129844798	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
30	Sergio Andrés Vanegas Soto	T.I.	1077229170	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
31	Mercy Lizeth Canacue Ángel	C.C.	1080292862	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
32	Yojan Esneider Vargas Gaspar	C.C.	1075215521	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
33	Maicol Stiven Moreno Muñoz	C.C.	1076505361	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
34	Juan Camilo Paredes Beltrán	C.C.	1075212491	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
35	Sergio Leal Gómez	T.I.	1075795971	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614

36	María Fernanda Yague Martínez	T.I.	1077229818	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
37	Mayra Alejandra Bonelo Bahamon	C.C.	1076501195	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
38	Laura Sofia Vidal González	T.I.	1077229737	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
39	Yon Jairo Hernández Ospina	T.I.	1082804118	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
40	Diana Yurely Horta Murillo	C.C.	1075541747	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
41	Valerin Dayana Roa Cerón	T.I.	1080292942	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
42	Johan Camilo Cubillos Manrique	T.I.	1075796316	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
43	Camilo Polania Diaz	C.C.	1076906578	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
44	Melanye Moreno Mahecha	T.I.	1077725401	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
45	Xiomara Niyireth Loaiza Gómez	C.C.	1110482128	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
46	Katerin Barbosa Castañeda	T.I.	1077320474	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
47	Estefania Santos Charry	C.C.	1075795441	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
48	Nicolle Xiomara Suache Vanegas	T.I.	1076505948	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3230026
49	Hasbleidy Yunary Perdomo Cuellar	C.C.	1080182668	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3230026
50	Juan David Lizcano Diaz	T.I.	1145824545	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3230026
51	Luisa Michelle Duran Sierra	C.C.	1028881882	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3230053
52	Verónica Rojas Montaña	T.I.	1075796129	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3230053
53	Laura Ximena Quezada Vega	C.C.	1029880852	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3230053

54	Wilmer Montealegre blandón	C.C.	1145824017	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
55	María Fernanda Arias Sepúlveda	T.I.	1077229741	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
56	Karol Marcela Quina Cuchimba	C.C.	1062077030	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
57	Tatiana Elizabeth Perdomo Ballen	T.I.	1029882253	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
58	Angela Osso Perdomo	T.I.	1079605631	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
59	Carlos Eduardo Prada llanos	C.C.	1082802847	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
60	Marlon Estiven Sanabria Cabrera	T.I.	1081399134	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
61	Vanessa Yulieth Ladino Rosero	C.C.	1080291099	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
62	Matias Quintero Arteaga	T.I.	1081405441	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
63	Yesid Leonardo Arias Zambrano	T.I.	1077725323	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
64	Adán Mauricio Vargas Aldana	T.I.	1075540967	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
65	Danna Yiceth Herrera Cruz	C.C.	1077724870	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
66	Leidy Fernanda Varón Garzón	T.I.	1075599188	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
67	Juan José Sánchez Oso	C.C.	1077852559	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
68	María de los Ángeles Olaya Olaya	C.C.	1081182689	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
69	Arfaid Aros Montealegre	C.C.	1080183085	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
70	Luisa Fernanda Polania Jorge	C.C.	1084866364	Técnico En Pastelería	3230151
71	Kendra Páez	T.I.	1076506593	Técnico En Pastelería	3230151

72	Karen Andrea Cardona Ovalle	C.C.	1076505053	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
73	Fredy Steven Perdomo Silva	T.I.	1075796490	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
74	Xiomara Vargas Rodríguez	T.I.	1079605735	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
75	Matías Dussán González	T.I.	1021514380	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
76	Manuel Stiven Quintero Reyes	C.C.	1977722231	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
77	Luis Miguel Triana Avila	C.C.	1069718578	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
78	Didier Arley Puentes Campo	C.C.	1062080384	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
79	Johan Manuel Rico Arellano	C.C.	7558170	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
80	Gerard Rosell Pérez	T.I.	1125276648	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
81	Andrés Felipe Montes Avirama	T.I.	1145824618	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
82	Jhan Carlos Pérez Cubides	C.C.	1079409018	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
83	Leonardo González Perdomo	C.C.	1076903505	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3312595
84	Gentil Pastrana Castañeda	C.C.	1080291098	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3312595
85	Julieth Juanita Amaya Morales	T.I.	1076906938	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
86	Dina Lorena Bonilla	T.I.	1076907237	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
87	Brayan Stiwar Pasos Garzón	T.I.	1076984403	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
88	Jhoyner Camlo Pedraza Lozano	C.C.	1115943610	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
89	Ana Carolina Vargas Gaspar	C.C.	1075794889	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652

90	Marlon Felipe Yucuma Salazar	C.C.	1079409189	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
91	Juan Fernando Ortiz Castillo	C.C.	1077228577	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
92	Alex Jhovanny Prieto Diaz	C.C.	1079605132	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
93	Eimy Carolina Cedeño Ninco	T.I.	1075243880	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
94	Alexandra Ramírez Valderrama	C.C.	1079605324	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
95	Johan Arles Bello Duran	T.I.	1079177725	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
96	María José Pérez Sánchez	T.I.	1029882969	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
97	Nicolle Dayanna Pacheco Suárez	T.I.	1072658293	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
98	Yulieth Alexandra Barragán Moreno	T.I.	1115946470	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
99	Yusi Fernanda Bejarano López	T.I.	1086360563	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3387448
100	Nicol Manchola Cerón	T.I.	1080293421	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3387448
101	Javier Mauricio Cuenca	T.I.	1079409614	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3387448
102	Ana María Jurado Fierro	C.C.	1145824181	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
103	Luis Fernando Pete Oca	T.I.	1029882240	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
104	María Fernanda Bram Dussan	T.I.	1077231694	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
105	Stefany Rivas Cometa	T.I.	1082804491	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
106	Daniela González Castañeda	T.I.	1117816075	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
107	Shara Sofía Dussan Cedeño	C.C.	1077228720	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032

108	Beronica Castaño Torres	T.I.	1077231048	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
109	Danna Michel Olaya Quesada	T.I.	1081182742	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
110	Juan Diego Mosquera Gonzales	T.I.	1084867706	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
111	Karina Perdomo Montes	T.I.	1075796481	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
112	Edna Mariana Laiseca Rodríguez	T.I.	1029883224	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
113	Eliana Mario Medina Bastidas	T.I.	1081404732	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
114	Kerly Johana Rivera Rojas	C.C.	1118366934	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
115	Karina Mahecha Sánchez	T.I.	1080293298	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
116	Ana María Bastidas Fiole	T.I.	1079409643	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
117	Juliana Andrea Andrade García	T.I.	1076506662	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
118	Valentina Melgar Losada	T.I.	1129844923	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
119	Lily Hasbleidy Fierro Pastuso	T.I.	1076984606	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
120	Maicol Leandro Díaz Muñoz	T.I.	1075541723	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
121	Alin Sharit González Calderón	T.I.	1074527700	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
122	Danna Paola Orozco Rojas	T.I.	1029883419	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
123	Sebastián Ramírez Sánchez	T.I.	1094916090	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
124	Norbey Calderon González	T.I.	1082804369	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
125	Dayra Carolina Ramírez Vargas	C.C.	1080182960	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034

126	Luisa Fernanda Cuellar Manrique	T.I.	1075241418	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
127	Yeimi Yuliana Macias Anacona	T.I.	1029883281	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
128	Salome Bueno Sáenz	C.C.	1114543540	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
129	Luis Sebastián Cruz Calderón	C.C.	1029882086	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
130	Holman Germán Díaz Aldana	T.I.	1076505785	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
131	Jamer Montano Arboleda	T.I.	1075242550	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
132	Anyi Valentina Urrea Usaquén	T.I.	1075599139	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
133	Yuli Tatiana Ibague Villegas	C.C.	10801830080	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2875557

RESUELVE:

Artículo 1º. Que se adjudican ciento treinta y tres (133) cupos según resolución de la "Primera Convocatoria Internado – Centro de Convivencia 2026", según el acta No. 002 de febrero de 2026 del Comité de calificación, priorización y adjudicación de aprendices de acuerdo con la siguiente relación:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	NUMERO DE DOCUMENTO DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACION	NUMERO DE FICHA DEL PROGRAMA DE FORMACION
1	Xiomara Victoria Arango Cayapu	T. I	1084577230	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
2	Paula Lised Arias Barreto	T.I.	1077726301	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
3	Danna Julitza Trujillo Ramírez	T.I.	1076984591	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
4	Karen Yulith Tunja Muñoz	C.C	1081404149	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010

5	Kelly Yurani Dicue Cainas	T. I	1062081396	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
6	Yulieth Quiroga Guaraca	T. I	1080293447	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
7	Daiber Andrés Tocoche Quisacue	C.C	1062074642	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
8	Jainober Cupitra Aroca	T. I	1105058971	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
9	Helen Viviana Chindicue Chavez	T. I	1084867347	Tecnólogo Procesamiento y Conservación de alimentos	3406010
10	Iván Dario Perdomo Pérez	C.C	1084866851	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
11	Anggie Lizeth Anaya Perdomo	C.C	1076503205	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	2995585
12	Jonny Alejandro Ortiz Flores	C.C	1077843769	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
13	Martin Vargas Hernández	C.C	1029880352	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
14	Neldy Bridley Montealegre	C.C	1084866760	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
15	Wendy Dayana Vargas Benavides	C.C	1077852223	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3063033
16	Kevin Alejandro Pelaez Contreras	C.C	1075794700	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115689
17	Jaider Adrián Trujillo Ramírez	C.C	1077849932	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3115696
18	Liseth Dayana Bedoya Rincon	C.C	1076983872	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
19	Cristian Reyes Hernández	C.C	1018168099	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
20	Cesar Julián Esquivel Vargas	C.C	1080290613	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
21	Elizabeth Horta Hernández	C.C	1079605290	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
22	Kevin Stiven Burbano González	C.C	1082803853	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709

23	Jhon Mario Bohorquez García	C.C	1075793428	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
24	Brayan David Yaima Yepes	C.C	1029880276	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3115709
25	Melany Cediel Cabrera	T. I	1080183877	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
26	Juan Sebastián Canacue Canacue	C.C.	1075508293	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
27	Mariana Quesada Gonzales	C.C.	1029882112	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
28	Juan David Quiroga Canacue	C.C.	1080291407	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
29	Maicol Daniel Santos Muñeton	C.C.	1129844798	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
30	Sergio Andrés Vanegas Soto	T.I.	1077229170	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
31	Mercy Lizeth Canacue Ángel	C.C.	1080292862	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
32	Yojan Esneider Vargas Gaspar	C.C.	1075215521	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
33	Maicol Stiven Moreno Muñoz	C.C.	1076505361	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455
34	Juan Camilo Paredes Beltrán	C.C.	1075212491	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
35	Sergio Leal Gómez	T.I.	1075795971	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
36	María Fernanda Yague Martínez	T.I.	1077229818	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
37	Mayra Alejandra Bonelo Bahamon	C.C.	1076501195	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
38	Laura Sofia Vidal González	T.I.	1077229737	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
39	Yon Jairo Hernández Ospina	T.I.	1082804118	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	3145614
40	Diana Yurely Horta Murillo	C.C.	1075541747	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723

41	Valerin Dayana Roa Cerón	T.I.	1080292942	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
42	Johan Camilo Cubillos Manrique	T.I.	1075796316	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
43	Camilo Polania Diaz	C.C.	1076906578	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
44	Melanye Moreno Mahecha	T.I.	1077725401	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
45	Xiomara Niyireth Loaiza Gómez	C.C.	1110482128	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
46	Katerin Barbosa Castañeda	T.I.	1077320474	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
47	Estefania Santos Charry	C.C.	1075795441	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
48	Nicolle Xiomara Suache Vanegas	T.I.	1076505948	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3230026
49	Hasbleidy Yunary Perdomo Cuellar	C.C.	1080182668	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3230026
50	Juan David Lizcano Diaz	T.I.	1145824545	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3230026
51	Luisa Michelle Duran Sierra	C.C.	1028881882	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3230053
52	Verónica Rojas Montaña	T.I.	1075796129	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3230053
53	Laura Ximena Quezada Vega	C.C.	1029880852	Tecnólogo Coordinación En Sistemas Integrados De Gestión	3230053
54	Wilmer Montealegre blandón	C.C.	1145824017	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
55	María Fernanda Arias Sepúlveda	T.I.	1077229741	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
56	Karol Marcela Quina Cuchimba	C.C.	1062077030	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
57	Tatiana Elizabeth Perdomo Ballen	T.I.	1029882253	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
58	Angela Osso Perdomo	T.I.	1079605631	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119

59	Carlos Eduardo Prada llanos	C.C.	1082802847	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
60	Marlon Estiven Sanabria Cabrera	T.I.	1081399134	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
61	Vanessa Yulieth Ladino Rosero	C.C.	1080291099	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
62	Matias Quintero Arteaga	T.I.	1081405441	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
63	Yesid Leonardo Arias Zambrano	T.I.	1077725323	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
64	Adán Mauricio Vargas Aldana	T.I.	1075540967	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
65	Danna Yiceth Herrera Cruz	C.C.	1077724870	Tecnólogo Producción Ganadera	3230119
66	Leidy Fernanda Varón Garzón	T.I.	1075599188	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
67	Juan José Sánchez Oso	C.C.	1077852559	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
68	María de los Ángeles Olaya Olaya	C.C.	1081182689	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
69	Arfaid Aros Montealegre	C.C.	1080183085	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3230144
70	Luisa Fernanda Polania Jorge	C.C.	1084866364	Técnico En Pastelería	3230151
71	Kendra Páez	T.I.	1076506593	Técnico En Pastelería	3230151
72	Karen Andrea Cardona Ovalle	C.C.	1076505053	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
73	Fredy Steven Perdomo Silva	T.I.	1075796490	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
74	Xiomara Vargas Rodríguez	T.I.	1079605735	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
75	Matías Dussán González	T.I.	1021514380	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172
76	Manuel Stiven Quintero Reyes	C.C.	1977722231	Técnico En Operación De Maquinaria Agrícola	3230172

77	Luis Miguel Triana Avila	C.C.	1069718578	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
78	Didier Arley Puentes Campo	C.C.	1062080384	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
79	Johan Manuel Rico Arellano	C.C.	7558170	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
80	Gerard Rosell Pérez	T.I.	1125276648	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
81	Andrés Felipe Montes Avirama	T.I.	1145824618	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
82	Jhan Carlos Pérez Cubides	C.C.	1079409018	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3288036
83	Leonardo González Perdomo	C.C.	1076903505	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3312595
84	Gentil Pastrana Castañeda	C.C.	1080291098	Tecnólogo Análisis Y Desarrollo De Software	3312595
85	Julieth Juanita Amaya Morales	T.I.	1076906938	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
86	Dina Lorena Bonilla	T.I.	1076907237	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
87	Brayan Stiwar Pasos Garzón	T.I.	1076984403	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
88	Jhoyner Camlo Pedraza Lozano	C.C.	1115943610	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
89	Ana Carolina Vargas Gaspar	C.C.	1075794889	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
90	Marlon Felipe Yucuma Salazar	C.C.	1079409189	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
91	Juan Fernando Ortiz Castillo	C.C.	1077228577	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
92	Alex Jhovanny Prieto Diaz	C.C.	1079605132	Tecnólogo Producción Ganadera	3312652
93	Eimy Carolina Cedeño Ninco	T.I.	1075243880	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
94	Alexandra Ramírez Valderrama	C.C.	1079605324	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434

95	Johan Arles Bello Duran	T.I.	1079177725	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
96	María José Pérez Sánchez	T.I.	1029882969	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
97	Nicolle Dayanna Pacheco Suárez	T.I.	1072658293	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
98	Yulieth Alexandra Barragán Moreno	T.I.	1115946470	Tecnólogo Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3387434
99	Yusi Fernanda Bejarano López	T.I.	1086360563	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3387448
100	Nicol Manchola Cerón	T.I.	1080293421	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3387448
101	Javier Mauricio Cuenca	T.I.	1079409614	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3387448
102	Ana María Jurado Fierro	C.C.	1145824181	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
103	Luis Fernando Pete Oca	T.I.	1029882240	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
104	María Fernanda Bram Dussan	T.I.	1077231694	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
105	Stefany Rivas Cometa	T.I.	1082804491	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
106	Daniela González Castañeda	T.I.	1117816075	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
107	Shara Sofía Dussan Cedeño	C.C.	1077228720	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
108	Beronica Castaño Torres	T.I.	1077231048	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
109	Danna Michel Olaya Quesada	T.I.	1081182742	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
110	Juan Diego Mosquera Gonzales	T.I.	1084867706	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
111	Karina Perdomo Montes	T.I.	1075796481	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
112	Edna Mariana Laiseca Rodríguez	T.I.	1029883224	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032

113	Eliana Mario Medina Bastidas	T.I.	1081404732	Tecnólogo Producción Ganadera	3406032
114	Kerly Johana Rivera Rojas	C.C.	1118366934	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
115	Karina Mahecha Sánchez	T.I.	1080293298	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
116	Ana María Bastidas Fiole	T.I.	1079409643	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
117	Juliana Andrea Andrade García	T.I.	1076506662	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
118	Valentina Melgar Losada	T.I.	1129844923	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
119	Lily Hasbleidy Fierro Pastuso	T.I.	1076984606	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
120	Maicol Leandro Díaz Muñoz	T.I.	1075541723	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
121	Alin Sharit González Calderón	T.I.	1074527700	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
122	Danna Paola Orozco Rojas	T.I.	1029883419	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
123	Sebastián Ramírez Sánchez	T.I.	1094916090	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
124	Norbey Calderon González	T.I.	1082804369	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
125	Dayra Carolina Ramírez Vargas	C.C.	1080182960	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
126	Luisa Fernanda Cuellar Manrique	T.I.	1075241418	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
127	Yeimi Yuliana Macias Anacona	T.I.	1029883281	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
128	Salome Bueno Sáenz	C.C.	1114543540	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
129	Luis Sebastián Cruz Calderón	C.C.	1029882086	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3406034
130	Holman Germán Díaz Aldana	T.I.	1076505785	Tecnólogo Producción Ganadera	3145455

131	Jamer Montano Arboleda	T.I.	1075242550	Tecnólogo Gestión Agroempresarial	3145723
132	Anyi Valentina Urrea Usaquén	T.I.	1075599139	Tecnólogo Gestión De La Producción Agricola	3115696
133	Yuli Tatiana Ibague Villegas	C.C.	10801830080	Tecnólogo Procesamiento De Alimentos	2875557

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

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Campoalegre,
06/02/2026.

Firmado digitalmente por Gloria Maritza Sánchez Alarcón

Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Subdirectora Centro de Formación Agroindustrial
Subdirectora Centro

Firmado digitalmente por Lina Marcela Trujillo Osso

Revisó: Lina Marcela Trujillo Osso – Coordinadora de Formación Profesional Integral
Revisó: Esperanza Pascuas Perdomo - Líder Bienestar al Aprendiz
Elaboró: Sandra Milena Trujillo Barrios.

OBLIGACION 1. REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS





ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

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

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

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

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

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

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

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

INFORMACIÓN PERSONAL

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

FORMACIÓN ACADEMICA

ESTUDIOS SUPERIORES Nutricionista Dietista
Pontificia Universidad Javeriana
Bogotá – Colombia

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

ROTACIONES

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

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

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

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

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

EXPERIENCIA LABORAL

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

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

- Nutricionista dietista (servicios de alimentos)

Funciones:

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

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

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

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

Funciones:

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

FUNDACION ECOLOGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS "FUNDEAL"

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

Funciones:

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

SECRETARIA DE SALUD DE FACATATIVA

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

Funciones:

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

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

HOGAR GERIATRICO SAN JOSE

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

Funciones:

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

FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

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

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

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

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

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

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

01 de febrero del 2015 – 30 de abril del 2015

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

CORPORACION CRESER (nutricionista de institución de Protección del ICBF)

01 de febrero del 2015 – 30 de mayo de 2015

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

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

15 de mayo del 2015 – 06 de junio del 2015

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

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

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

FUNDACION ALIMENTARTE – NUTRISER

06 de marzo del 2015 – 14 de abril del 2016

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

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

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

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

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

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

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

ECOMSALUD MAGISTERIO

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

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

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

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

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

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

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

Funciones del coordinador de calidad

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

Funciones a través del recurso Humano

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

Funciones de Procesos y Procedimientos

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

Auditorías Internas

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

Auditorias de certificación

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

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

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

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

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

INVESTIGACIÓN Y ACTUALIZACIONES

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

REFERENCIAS PERSONALES

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

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

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

REFERENCIAS FAMILIARES

JUAN PABLO BARBOSA OTALORA
Abogado
Celular 3182569862

PATRICIA AMALIA PRECIADO GRILLO
Abogada
Celular: 300 612183

REFERENCIAS LABORALES

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

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

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

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

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

DR. DARIO CASTRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DRA OLGA LUCIA LEON
Representante legal
Coprevision
3148726122



_____

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

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



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

Colegio Departamental Nacionalizado
Manuela Ayala de Gaitán

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

Confiere a:

Alicia Maria Preciado Acosta

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

El Título de:

Bachiller Académico

Con profundización en Informática, diseño y confección

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

Carlos Raúl Buenaga Bejarano
Rector

Miguel Antonio Cruz Cruz
Secretario

Registro Interno
Acta No. 377 Folio No. 0196

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

Dado en Facatativá - Cundinamarca a 07 de Diciembre de 2003

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

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



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

Colegio Departamental Nacionalizado

Manuela Ayala de Gaitán

Facatativá - Cundinamarca
Jornada Mañana

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

Confiere a:

Alicia María Preciado Acosta

Certificado de Estudios de

Bachillerato Básico

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

Ana Cecilia Alvarado de Peña
Rectora

Secretaria

Dado en Facatativá - Cundinamarca a 20 de Nov de 1997

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

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



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

Nit 899.999 132-3

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

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

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

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

CARLOS JOSE VANEGAS BEJARANO
Rector -

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

ACTA DE GRADO N° S.G- 5073

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

NUTRICIONISTA DIETISTA

A

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

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

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

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá, D.C. 23 de septiembre de 2009

28 SEP 2009

Secretario General

165327

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

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

EN ATENCIÓN A QUE

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

CC [redacted]

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

CIENCIAS

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

NUTRICIONISTA DIETISTA

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

REPÚBLICA DE COLOMBIA

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO SECCIONAL UNIVERSITARIO

JAVERIANA

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La Secretaria Distrital de Integración Social

y

la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Certifican que:

Alicia María Preciado

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

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

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

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

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

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaría de Salud

Resolución No 11122 *de* 17/11/2009

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D,C

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

EL DIRECTOR DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

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

CONSIDERANDO

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

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

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

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

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

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

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

HERMAN REDONDO GÓMEZ
Director de Desarrollo de Servicios

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

Firma

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

BOG

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Salud

Resolución No 11122 *de* 17/11/2009

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C

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

EL DIRECTOR DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

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

CONSIDERANDO

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

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

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

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

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

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

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

HERNAN REDONDO GÓMEZ.
Director de Desarrollo de Servicios.

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

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

BOG

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Secretaría Seccional de Salud y Protección Social

LA SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA

HACE CONSTAR QUE:

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

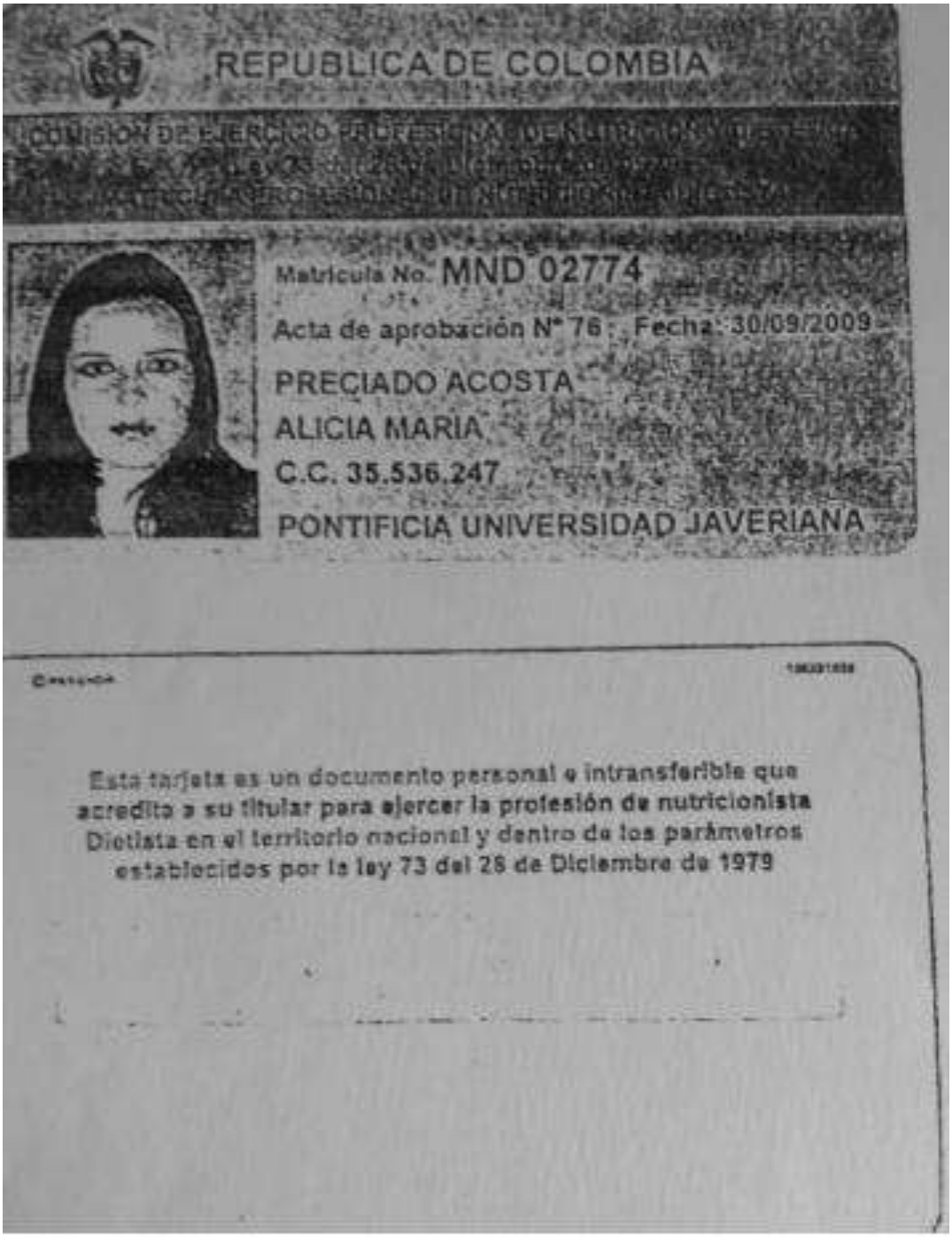
Identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA se encuentra inscrito(a) en la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, mediante Resolución número **11-11122-09** expedida el 17/11/2009, por LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ D.C que lo autoriza para ejercer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

Medellín 11 de Mayo de 2015

LUIS SALVADOR OSPINA SANCHEZ

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

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UTADEO

LA UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

Personería Jurídica No. 2873 de 1958 Minjusticia

UNIVERSIDAD
SURCOLOMBIANA

EN CONVENIO CON LA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Resolución No. 9084 de 1976. Mineducación

CON LAS DEBIDAS AUTORIZACIONES LEGALES Y EN CONSIDERACIÓN A QUE

Alicia María Preciado Acosta

C. C. 35'536.247 de Facatativá

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

Especialista en
Gerencia y Auditoria de la Calidad en Salud

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

RECTOR
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

RECTORA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

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

SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

DECANO
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

VICERRECTORA ACADÉMICA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

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

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

0945

Powered by CamScanner

UTADEO

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

ACTA DE GRADO

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

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

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

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

ESPECIALISTA EN GERENCIA Y AUDITORÍA DE LA CALIDAD EN SALUD

A

ALICIA MARÍA PRECIADO ACOSTA

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

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

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

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

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

Lina María Cepeda M

LINA MARÍA CEPEDA MELO
Secretaria General

VIGILADA MINEDUCACIÓN

THOMAS GREG & SONS.

PERSONERÍA JURÍDICA No. 2613 DE 1959. MINJUSTICIA

A QUIEN PUEDA INTERESAR

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

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

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

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

Atentamente,

GLORIA INES RIOS CALDERON

Representante Legal.

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

A QUIEN PUEDA INTERESAR

LA CORPORACIÓN UNIDA EMPRESARIAL "CORPUEM"

CERTIFICA

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

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

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

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

Cordialmente,

PROSPERO ANTONIO CALDERÓN S.
Representante Legal
Corpuem

FUNDACIÓN ALIMENTARTE

NIT 900.407.237-1

Itagüí, septiembre 06 de 2017

CERTIFICADO LABORAL

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

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

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

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

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

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

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

Scanned by CamScanner

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

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

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

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

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

Atentamente,

Alejandra Calle
REPRESENTANTE LEGAL

Scanned by CamScanner

Edén
Fundación

Medellín, Abril 25 de 2017

A QUIEN INTERESE

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

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

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

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

Atentamente

JUAN CARLOS LONDOÑO NOREÑA
Director Ejecutivo

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

Scanned by CamScanner

Fundatec

Fundación todos en casa

CERTIFICACION LABORAL

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

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

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

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

Atentamente,

OTONIEL TIRADO NIEVES
Representante Legal

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

Scanned by CamScanner

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

LA SUSCRITA DIRECTORA FINANCIERA,

CERTIFICA:

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

Funciones en el cargo desempeñado:

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

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

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

LYDA CECILIA DOBLADO SOTO.

Scanned by CamScanner

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

CERTIFICA

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

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

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

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

SCARLETT TOVAR ROJAS
Coordinadora
Centro Zonal Facatativá ICBF

Scanned by CamScanner

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

CERTIFICA

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

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

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

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

SCARLETT TOVAR ROJAS
Coordinadora
Centro Zonal Facatativá ICBF

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

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

HACE CONSTAR:

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

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

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

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

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

CLARA INES JIMENEZ RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo Jurídico

Proyectó: Angela M. Flórez Cruz

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

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

HACE CONSTAR:

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

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

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

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

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

CLARA INES JIMENEZ RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo Jurídico

Proyectó: Angela M. Flórez Cruz

Scanned by CamScanner

todos somos Facatativá

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DE FACATATIVA CUNDINAMARCA

CERTIFICA

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

Sus actividades contractuales establecidas.

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

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

CARLOS ANTONIO CASASBUENAS CASTILLO
Secretario de Salud

C.C. Archivo

Scanned by CamScanner

CE 50 2015

FUNDACION ECOLOGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS

"FUNDEAL"
NIT. 830.506.107-3

C E R T I F I C A

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

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

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

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

Atentamente,

FUNDACIÓN ECOLÓGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS NIT. 830.506.107-3

DENIS MENDEZ

DENIS MENDEZ RICO
Jefe de Talento Humano

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

Scanned by CamScanner

BANQUETES GOYA
NIT- 650 461 067 9

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

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

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

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

Atentamente;

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

Scanned by CamScanner

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

CERTIFICA:

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

Escaneado con CamScanner

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

Escaneado con CamScanner

NIT: 899.999.239-2

LA COORDINADORA DEL GRUPO ADMINISTRATIVO DE LA REGIONAL ICBF HUILA

HACE CONSTAR:

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

FUNCIONES DEL CARGO:

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

Escaneado con CamScanner

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

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

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

NUBIA VARGAS TRIVIÑO
Coordinadora Grupo Administrativo

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

Escaneado con CamScanner

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



PERFIL LABORAL

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

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

FORMACION ACADEMICA

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

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

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

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

FORMACION COMPLEMEMNTARIA

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

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

IDIOMAS

Inglés. nivel B1+ (Nivel Intermedio).

SOFTWARE a nivel de usuario

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

HABILIDADES

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

EXPERIENCIA LABORAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTIDAD: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

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

- Establecer plan de trabajo para la ejecución de los eventos

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

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

FUNCIONES:

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

REFERENCIAS

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

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



JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972

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

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

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

EL VICERRECTOR,

EL RECTOR,

EL DECANO DE LA FACULTAD,

EL PRESIDENTE DE TESIS,

EL CATEDRATICO,

EL CATEDRATICO,

EL SECRETARIO,

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL - BOGOTA

DE ONCENAS PARA TITULO PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES Y UNIVERSITARIOS

REGISTRADO AL FOLIO DEL LIBRO DE DIPLOMAS

DE

DE 19

EL MINISTRO

EL SECRETARIO DEL DESPACHO

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

FACULTAD DE ECONOMÍA

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

Especialista en Finanzas

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

El Rector

El Vicerrector

El Decano de la Facultad

El Secretario General

El Director de la Especialización

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

Gladys Cerquera de Bedoya
Nit: 36.147.801-6

Neiva, 30 de diciembre de 2023

LA SUSCRITA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CERTIFICA:

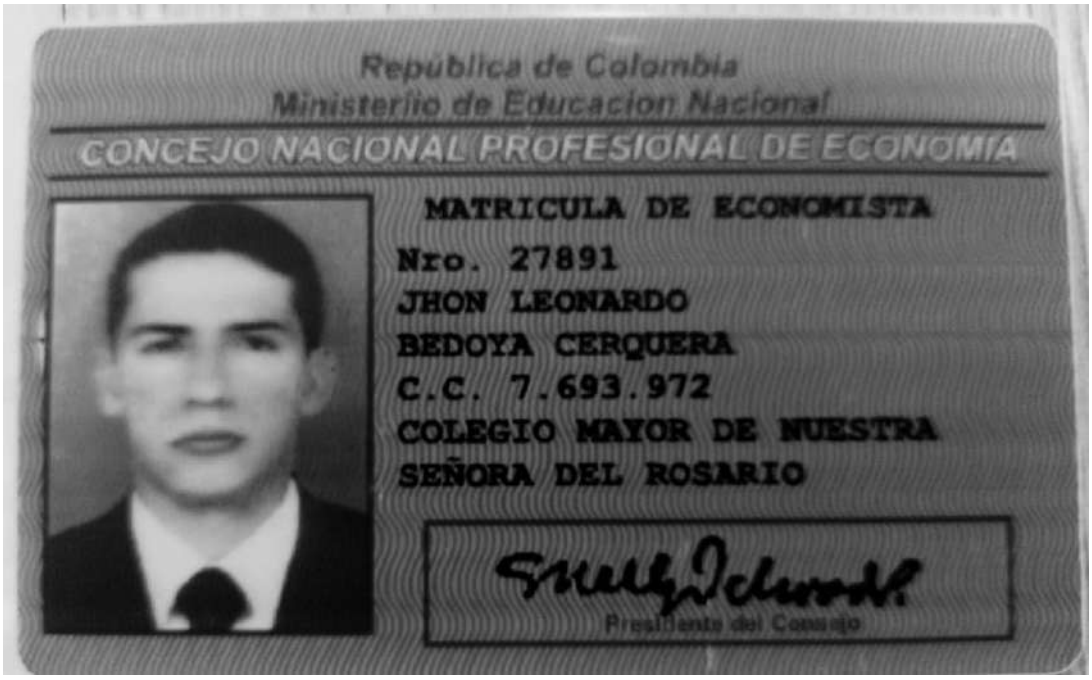
Que el señor JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA identificado con cédula de ciudadanía 7.693.972 presta sus servicios como ADMINISTRADOR DE RESTAURANTE en los contratos ejecutados en el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, cuyo objeto ha sido el suministro de alimentación para aprendices y trabajadores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

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

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

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

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva



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

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

Presidente del Consejo

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

MATRICULA No. 27891

EL PRESIDENTE Y EL SECRETARIO DEL CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA

CERTIFICAN:



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

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

EL PRESIDENTE: _____
SILVIA NELLY CORREA DE PATIÑO

EL SECRETARIO: _____
RUBY HELENA VELOSA GARCIA

0008297

CONALPE

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

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA

Documento de identidad No. 7693972

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

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

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

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

JENNY PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS
Secretaria General

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

ANGELA CONSTANZA GUERRERO



Datos Personales

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

Perfil Profesional

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

Experiencia Laboral

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

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



ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES
CC. 36.306.285 de Neiva


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

No. 008

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

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

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

Atentamente,

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

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

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

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

Atentamente,

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

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

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

I. INFORMACIÓN GENERAL (*) Respuesta opcional



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

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

DOCUMENTACIÓN (**) Respuesta opcional

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

II. INFORMACIÓN PERSONAL

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

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

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

III. INFORMACIÓN FAMILIAR

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

IV. EDUCACION Y APTITUDES

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

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

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

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

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

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

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

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

V. TRAYECTORIA POR EMPRESAS

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

EMPRESAS POR ACTIVIDADES ECONOMICAS (*)

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

AREA DE LA EMPRESA

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

(*) Resumen Clasificación Industrial Actividades Económicas

VI. EXPERIENCIA LABORAL

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

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

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

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

Funciones realizadas

oficios varios

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

termino de contrato

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

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

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

Funciones realizadas

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

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

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

Funciones realizadas

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

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

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

¿Cuál? EPS Sanitas [X]

¿Fondo de pensiones? Si [ ] No

¿Cuál?

Fecha de afiliación:

VII. REFERENCIAS PERSONALES

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

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

1.-

2.-

3.-

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

¡Importante!

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

Nota importante

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

Certificación

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

Firma del solicitante



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

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

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

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

CONCLUSIONES DE LA ENTREVISTA

Primer entrevistador

Segundo entrevistador

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

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



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.079.172.354
NUMERO

GIRALDO TORRES
APELLIDOS

JENNY BEATRIZ
NOMBRES

Jenny Beatriz Giraldo
FIRMA



INDICE DERECHO

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

1.65 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

04-MAR-2004 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

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

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

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

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

Atentamente,



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

No. 015

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

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

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

Atentamente,

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

minerva 10-03

LA ORIGINAL

SIEMPRE AL DIA!®

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

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

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

I. INFORMACIÓN GENERAL

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



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

DOCUMENTACIÓN

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

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

II. INFORMACIÓN PERSONAL

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

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

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

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

86729239

7 702124 007813 <

III. INFORMACIÓN FAMILIAR

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

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

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

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

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

IV. EDUCACIÓN Y APTITUDES

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

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

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

Nombre de la institución

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

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

Sistemas Si [ ] No [ ]

¿Qué programas maneja?

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

Idiomas Si [ ] No [ ]

¿Qué idioma(s) conoce?

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

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

V. TRAYECTORIA POR EMPRESAS

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

EMPRESAS POR ACTIVIDADES ECONÓMICAS (*)

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

ÁREA DE LA EMPRESA

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

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

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

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

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

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

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

Funciones realizadas

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro: Voluntario

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

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

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

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

Funciones realizadas

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro: Voluntario

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

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

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

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

Funciones realizadas

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

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

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

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

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

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

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

Observaciones (Espacio exclusivo para el empleador)

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

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

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

Nota importante

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

Certificación

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

Firma del solicitante

María Yusleth Trujillo
cc. 1079175451

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

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

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

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

CONCLUSIONES DE LA ENTREVISTA

Del entrevistador

Del entrevistador

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

Encuentre nuevas formas en www.formasminerva.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.079.175.951
NUMERO

TRUJILLO SERRANO
APELLIDOS

MARIA JURLETH
NOMBRES

Maria yuileth trujillos
FIRMA





INDICE DERECHO

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

1.53 B+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO

03-OCT-2006 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

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

137

NHS
PROFESIONALES EN
ASEO Y MANTENIMIENTO

EL DEPARTAMENTO DE GESTION HUMANA

DE NHS S.A.S

CERTIFICA QUE

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

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

Cordialmente,

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

COMELONA DE LA NEGRA

DIRECCION: CALLE 36 # 9-15

CERTIFICA QUE:

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

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

ATENTAMENTE:

SARY CRUZ
3222690909

No. 003

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

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

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

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

Atentamente,

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

CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Lider en Gestion de la Inocuidad Alimentaria

Auditor Interno ISO 22000:2018

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLETH TRUJILLO C.C 1.079.175.951

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS NIT 36147801-6

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



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

Carlos Andres Mendez Garcia

Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

E-Mail: ingenierosstcarlos@outlook.com Celular 3023328683

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE minerva 10-00

Ciudad	Fecha D / M / A	Empleo o cargo solicitado	Código cargo

I. DATOS PERSONALES

(**) Respuesta opcional Art. 111 decreto 2150 de 1995. (*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Conv



Primer apellido	Segundo apellido	Nombres
Garcia	Paez	tatiana liseth

Profesión, ocupación u oficio	Años de experiencia laboral	¿Cuánto es su aspiración salarial?
Oficios varios		$ Lo acordado

Lugar de nacimiento	(*) Fecha de nacimiento	(*) Estado civil
Campoalegre Cauca	D 06 / M SEPT / A 2006	soltera

Dirección domicilio	Barrio	Teléfono
Calle 26 # 11-40	Alfonso lopez	3227079491

Cédula de ciudadanía: N° 1079.175.914	(**) Libreta militar N°
Expedida en: Campoalegre	Distrito N° Primera clase: ☐ Segunda clase: ☐

Licencia de conducción	¿Vivienda propia?	Nombre del arrendador	Teléfono	Valor del arriendo
	Si ☐ No ☒			

¿Está trabajando actualmente?	¿En qué empresa?		Tipo de contrato
Si ☐ No ☒		Empleado ☐ Independiente ☐	

II. EDUCACIÓN Y APTITUDES

	Establecimiento	Ciudad	Último grado cursado	Fecha
Primaria	Escuela Alfonso lopez	campoalegre	5	28-NOV-2013
Bachillerato	colegio humanistico Savater	campoalegre	11	30-NOV-2024
Educación Superior		Ciudad	Años cursados	Fecha
	Título obtenido y/o especialidad		Tipo de formación: Técnica ☐ Tecnológica ☐ Profesional ☐	

¿Qué estudios realiza actualmente?	Horario:

III. EXPERIENCIA LABORAL

(Favor relacionar los últimos dos empleos que usted ha desempeñado, comenzando por el último o actual. Si necesita dar más detalles utilice una hoja por separado. Estos datos serán verificados y su manejo será confidencial.)

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final o actual
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

© Legis. Prohibida toda reproducción total o parcial, sin la expresa autorización escrita de Legis. Bajo cualquier medio conocido o por conocer, sin perjuicio de las sanciones civiles y penales establecidas en la Ley autoral.

IV. TRAYECTORIA POR EMPRESAS (Marque con una (X) en que clase de empresas ha trabajado o tiene experiencia)

AGRICULTURA		Textiles y Confecciones		Metalurgia		COMERCIO		SALUD	
GANADERÍA / AVICULTURA		Cuero y Calzado		Maquinaria		HOTELES Y RESTAURANTES		EDUCACIÓN	
MINERÍA		Papel y Cartón		Automotores		TRANSPORTE		SEGUROS	
PETRÓLEO / GASOLINA		Editorial y Artes Gráficas		Muebles		BODEGAJE		VIGILANCIA	
INDUSTRIA		Químico y Farmacéutico		Reciclaje		COMUNICACIONES		OTRO	
Alimentos y Bebidas		Caucho y Plástico		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		FINCA RAÍZ			
Tabaco		Vidrio, Cerámica y Cemento		CONSTRUCCIÓN		INFORMÁTICO			

V. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Cargo actual	**Dirección**	**Teléfono**	**Ciudad**
Nº de personas que dependen económicamente del solicitante: 1	Parentesco: Hija	Edades: 1 año	
Nombre(s) padre(s): Maryuri Paez leal	Profesión, ocupación u oficio: oficios varios		
Luis alfonso García aragonez	oficios varios		

VI. REFERENCIAS PERSONALES (Indique dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores)

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.-	Natalia Burgos v	ama de casa	calle 26 # 11-71	3145)13084
2.-	Paola Avendaño	oficios varios	calle 29 # 10-30	3202266210

VII. INFORMACIÓN ADICIONAL

¿Quién le sugirió solicitar empleo en esta empresa? Anuncio ☐ Amigo ☐ Agencia ☐ Otro ☐	¿Lo recomienda alguien que trabaja en esta empresa? Si ☐ No ☐
Nombre de la persona que lo recomienda	División o departamento
Si tiene parientes en esta empresa menciónelos	

Nota importante

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

Certificación

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

Firma del solicitante

Tatiana García
C.C. 1079175914

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

Concepto primer entrevistador:			
		Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Concepto segundo entrevistador:			
		Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Conclusiones			
			Fecha
Candidato seleccionado definitivamente Si ☐ No ☐		Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente Si ☐ No ☐		Cargo	Tipo de contrato
Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

.CO

051249823

REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

ICCOL0512498236190 22<<<<<<<<<<
0609067F3409095COL10791759 14<4
GARCIA<PAEZ<<TATIANA<LISETH<<<

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA



Apellidos
GARCIA PAEZ

NUIP 1.079.175.914

Nombres
TATIANA LISETH

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.59	F

Fecha de nacimiento
06 SEPT 2006

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
CAMPOALEGRE (HUILA)

Fecha y lugar de expedición
09 SEPT 2024, CAMPOALEGRE

Firma
Tatiana Garcia

Fecha de expiración
09 SEPT 2034

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 290200248

PIB
14:52:59

Bogotá DC, 28 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) TATIANA LISETH GARCIA PAEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1079175914:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

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

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

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 02:53:42 PM horas del 28/01/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1079175914**

Apellidos y Nombres: **GARCIA PAEZ TATIANA LISETH**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

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

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

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

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

DIJIN

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 28 de enero de 2026, a las 14:51:56, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1079175914
Código de Verificación	107917591426012814 5156

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

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

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

La República de Colombina
y en su nombre el

Colegio Humanístico

SAVATER

Campoalegre – Huila

Autorizado por la Secretaria de Educación del Departamento del Huila mediante Resolución de aprobación No. 4015 del 03 de agosto del 2020.

Confiere a:

García Paez Tatiana Líseth

TI 1079175914 de Campoalegre

El Título de

Bachiller Académico

En testimonio se expide y firma el presente diploma en Campoalegre el día 30 del mes de Noviembre del año 2024

Por haber aprobado los estudios correspondientes al nivel de educación Formal Media Académica Semipresencial según Decreto 3011 de 1997 del Gobierno Nacional

COLEGIO HUMANISTICO SAVATER CAMPOALEGRE

Mag. Marleny Nimco Quimbaya
C.C. 36.088.825
Rectora

Nini Johanna Ortiz Gutiérrez
C.C. 36.346.402
Secretaria

Acta No. 18 Anotado al folio No. 171 del libro de control de Registro de Diplomas No. 01
EL DÍA 30 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL 2024
No requiere Registro de Secretaría de Educación, según Decreto 921 del 6 de mayo de 1994 y 2150 del 5 de diciembre de 1995, de la Presidencia de la República

COLEGIO HUMANISTICO

SAVATER

Campoalegre – Huila

Código DANE 341132001105

NIT: 901456449-9

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO

En la ciudad de Campoalegre, Departamento del Huila, Republica de Colombia, a los 30 días del mes de Noviembre del 2024, se reunieron los integrantes del Consejo Académico, con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes del último Ciclo Lectivo de educación integral Nivel de Educación Media Académica, presididos por la rectora, previos conceptos de aprobatorios de los comités de evaluación y promoción, en la dirección del **COLEGIO HUMANISTICO SAVATER**, institución de educación Media – Modalidad académica autorizada por la Secretaria de Educación Departamental para otorgar el título de **BACHILLER ACADÉMICO**, según resolución de aprobación No. 4015 del 03 de agosto del 2020.

Comprobada la situación legal, administrativa, académica y axiológica de cada uno de los estudiantes que aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, se procedió a otorga el título de:

BACHILLER ACADEMICO

Al graduando cuyos apellidos, nombres y numero de documento de identidad se relaciona a continuación.

García Paez Tatiana Liseth

TI 1079175914 de Campoalegre

Es fiel copia del Acta Original No. **18** del **30** de **Noviembre** del **2024** y anotado el respectivo Titulo en el Folio **171** del Libro para Control Interno de Registro de Diplomas No. 01 consta de **144** Graduados; comienza con el Apellidos y nombre de **Anacona Rodríguez Daniel Alejandro** y cierra con el Apellidos y nombre de **Zambrano Gutiérrez Nicolle Sofía**

Firmado por la rectora y la secretaria de la institución.

Dada en Campoalegre, Departamento del Huila, a los **30** días del mes **NOVIEMBRE** del 2024.

Mag. Marleny Ninco Quimbaya
C.C. 36.088.825
Rectora

Nini Johanna Ortiz Gutiérrez
C.C. 36.346.402
Secretaria

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



OBLIGACION 5 REGISTRO FOTOGRAFICO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS



aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	110482905	9500951575	E	2026/03/03	2026/03/04	BANCOLOMBIA	1	$3,381,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip		Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (8 Afiliados)																								$13,789,427	$2,206,600			$13,789,427	$551,900			$11,904,089	$476,600			$13,789,427		$144,200		$0	$0		$3,379,300
Centro de Trabajo: 0522 (8 Afiliados)																								$13,789,427	$2,206,600			$13,789,427	$551,900			$11,904,089	$476,600			$13,789,427		$144,200		$0	$0		$3,379,300
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (8 Afiliados)																								$13,789,427	$2,206,600			$13,789,427	$551,900			$11,904,089	$476,600			$13,789,427		$144,200		$0	$0		$3,379,300
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																			230301	30	$2,000,000	$320,000	EPS005	30	$2,000,000	$80,000	CCF32	30	$2,000,000	$80,000	14-23	30	$2,000,000	1.044%	$20,900	30	$0	$0	Si	$500,900
2	CC	1079175914	GARCIA TATIANA	X																		25-14	28	$1,634,178	$261,500	EPS005	28	$1,634,178	$65,400	CCF32	28	$1,634,178	$65,400	14-23	28	$1,634,178	1.044%	$17,100	28	$0	$0	Si	$409,400
3	CC	1079172354	GIRALDO JENNY	X																		230301	28	$1,634,178	$261,500	EPS005	28	$1,634,178	$65,400	CCF32	28	$1,328,600	$53,200	14-23	28	$1,634,178	1.044%	$17,100	28	$0	$0	Si	$397,200
4	CC	36306285	GUERRERO ANGELA																			25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF32	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	1.044%	$18,300	30	$0	$0	Si	$438,700
5	CC	55061474	HERRERA MARTHA																			25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF32	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	1.044%	$18,300	30	$0	$0	Si	$438,700
6	CC	1079178268	MARTINEZ YENNIDFER	X																		25-14	28	$1,634,178	$261,500	EPS037	28	$1,634,178	$65,400	CCF32	28	$1,082,667	$43,400	14-23	28	$1,634,178	1.044%	$17,100	28	$0	$0	Si	$387,400
7	CC	1079174600	PENAGOS YULY	X																		230201	28	$1,634,178	$261,500	EPS005	28	$1,634,178	$65,400	CCF32	28	$933,334	$37,400	14-23	28	$1,634,178	1.044%	$17,100	28	$0	$0	Si	$381,400
8	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																			230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF32	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,750,905	1.044%	$18,300	30	$0	$0	Si	$425,600
Total			**Afiliados(8)**																					$13,789,427	$2,206,600			$13,789,427	$551,900			$11,904,089	$476,600			$13,789,427		$144,200		$0	$0		$3,379,300

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				8	$2,206,600	$1,500	$0	$2,208,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	$1,083,400	$700	$0	$1,084,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	3	$861,700	$600	$0	$862,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$261,500	$200	$0	$261,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$144,200	$100	$0	$144,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	8	$144,200	$100	$0	$144,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$476,600	$400	$0	$477,000
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	8	$476,600	$400	$0	$477,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 2)				8	$551,900	$400	$0	$552,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$135,500	$100	$0	$135,600
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	6	$416,400	$300	$0	$416,700
TOTAL				**8**	**$3,379,300**	**$2,400**	**$0**	**$3,381,700**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-02	110518631	9499817829	I	2026/03/03	2026/03/04	BANCOLOMBIA	1	$352,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0	$0	$0	EPS037	30	$2,600,000	$325,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,600,000	$27,200	0	$0	$0	No	$352,200
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$2,600,000	$325,000			$0	$0			$2,600,000	$27,200		$0	$0		$352,200

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-02	110518631	9499817829	I	2026/03/03	2026/03/04	BANCOLOMBIA	1	$352,600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$27,200	$100	$0	$27,300
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$27,200	$100	$0	$27,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$325,000	$300	$0	$325,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$325,000	$300	$0	$325,300
TOTAL				**1**	**$352,200**	**$400**	**$0**	**$352,600**

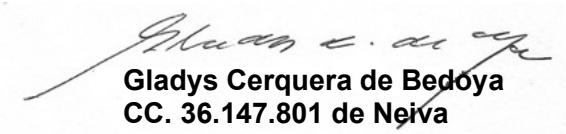
CERTIFICACIÓN PAGO APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES

Gladys Cerquera de Bedoya identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados, a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales y cajas de compensación familiar. Declaro que me encuentro exonerada del pago de aportes al Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Certifico que me encuentro a Paz y Salvo por concepto del pago de mis obligaciones derivadas de mi afiliación con el Sistemas de Seguridad Social Integral, así como del personal a mi cargo, en cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

Certifico que me encuentro a paz y salvo por concepto de contratación de aprendices.

La presente se expide en Neiva, a los cinco (5) días del mes de marzo de 2026



Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva
Gladis.bedoyacomercial@gmail.com

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
WILLY ALEJANDRO BERMEO LLANOS

CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, se encuentra a **PAZ Y SALVO** en el pago de los aportes a la **SEGURIDAD SOCIAL, RIESGOS PROFESIONALES Y APORTES PARAFISCALES** y **CONTRATACIÓN DE PRENDICES**, durante el mes de febrero de 2026.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento, a los cinco (5) días del mes de marzo de 2026, en la ciudad de Neiva – Huila.

WILLY ALEJANDRO BERMEO LLANOS
CC. 1.075.389.226
T.P. 297372-T

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO
WILLY ALEJANDRO BERMEO LLANOS

CERTIFICA:

Que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva – Huila, es pensionada y por lo tanto no está obligada a realizar pago de aporte a pensión, debido a que se encuentra exonerada.

La presente certificación se expide bajo la gravedad de juramento a los cinco (5) días de marzo de 2026 en la ciudad de Neiva – Huila.



WILLY ALEJANDRO BERMEO LLANOS
CC. 1.075.389.226
T.P. 297372-T


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.075.269.226
BERMEO LLANOS
APELLIDOS
WILLY ALEJANDRO
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 23-JUN-1995
NEIVA
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.75
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
24-JUN-2013 NEIVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1900100-00740637-M-1075269226-20150824
0045992657A 1
44417361



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

297372-T

WILLY ALEJANDRO
BERMEO LLANOS
C.C. 1075289225
RES. INSCRIPCION 2193 DEL 25/05/2022
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

320687 342825



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público o Entidad Prestadora de Servicios Contables, según corresponda, de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990 y el Decreto 1510 de 1998. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA

OBLIGACION 7 REGISTRO FOTOGRAFICO EQUIPOS REFRIGERACION



FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Congelador Challenger 2			
PERIODO:	2 al 28 de febrero de 2026		**RESPONSABLE:**	
FECHA (dd/mm/año)	**HORA INICIAL**	**TEMPERATURA INICIAL °C**	**HORA FINAL**	**TEMPERATURA FINAL °C**
2/02/2026	5:30	-3,4	19:00	-3,1
3/02/2026	5:30	-4,5	19:00	-3,8
4/02/2026	5:30	-3,3	19:00	-2,4
5/02/2026	5:30	-3,4	19:00	-2,8
6/02/2026	5:30	-4,1	19:00	-3,1
7/02/2026	5:30	-4	19:00	-2,8
9/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-2,8
10/02/2026	5:30	-3,9	19:00	-2,7
11/02/2026	5:30	-4,5	19:00	-3
12/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-3,2
13/02/2026	5:30	-3,6	19:00	-3,7
14/02/2026	5:30	-4	19:00	-3,7
16/02/2026	5:30	-4	19:00	-3,8
17/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-3,1
18/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-3,8
19/02/2026	5:30	-4,5	19:00	-2,4
20/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-2,8
21/02/2026	5:30	-3,6	19:00	-2,7
23/02/2026	5:30	-4	19:00	-3
24/02/2026	5:30	-4	19:00	-2,9
25/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-3,8
26/02/2026	5:30	-3,9	19:00	-3,1
27/02/2026	5:30	-4,5	19:00	-3,7
28/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-3,5
PROMEDIO	**N/A**		**N/A**	



FIRMA RESPONSABLE

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Congelador 1			
PERIODO:	2 al 28 de febrero de 2026		**RESPONSABLE:** Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	**HORA INICIAL**	**TEMPERATURA INICIAL °C**	**HORA FINAL**	**TEMPERATURA FINAL °C**
2/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-3
3/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-2,9
4/02/2026	5:30	-3,4	19:00	-3,7
5/02/2026	5:30	-3,4	19:00	-2,5
6/02/2026	5:30	-3,3	19:00	-2,9
7/02/2026	5:30	-4,2	19:00	-2,9
9/02/2026	5:30	-4,2	19:00	-2,9
10/02/2026	5:30	-4,3	19:00	-2,7
11/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-2,5
12/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-2,9
13/02/2026	5:30	-3,6	19:00	-2,7
14/02/2026	5:30	-4	19:00	-3,1
16/02/2026	5:30	-4	19:00	-3,8
17/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-3,1
18/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-3,8
19/02/2026	5:30	-4,5	19:00	-2,4
20/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-2,8
21/02/2026	5:30	-3,6	19:00	-2,7
23/02/2026	5:30	-4	19:00	-2,7
24/02/2026	5:30	-4	19:00	-3
25/02/2026	5:30	-3,8	19:00	-3,2
26/02/2026	5:30	-3,9	19:00	-2,9
27/02/2026	5:30	-4,5	19:00	-3,8
28/02/2026	5:30	-3,7	19:00	-3,2
PROMEDIO	**N/A**		**N/A**	



FIRMA RESPONSABLE

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Enfriador Vitrina 1			
PERIODO:	2 al 28 de febrero de 2026		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL °C	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
2/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,1
3/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,3
4/02/2026	5:30	3,3	19:00	4,2
5/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,3
6/02/2026	5:30	3,3	19:00	4,7
7/02/2026	5:30	3	19:00	4,4
9/02/2026	5:30	3,1	19:00	4,4
10/02/2026	5:30	3,7	19:00	3,8
11/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,6
12/02/2026	5:30	3,5	19:00	4,1
13/02/2026	5:30	3,4	19:00	4,3
14/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,2
16/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,3
17/02/2026	5:30	3,3	19:00	4,7
18/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,4
19/02/2026	5:30	3,3	19:00	4,6
20/02/2026	5:30	3	19:00	4,1
21/02/2026	5:30	3,1	19:00	4,3
23/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,2
24/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,3
25/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,3
26/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,2
27/02/2026	5:30	3,3	19:00	4,1
28/02/2026	5:30	-3,7	19:00	4,3
PROMEDIO	N/A		N/A	



FIRMA RESPONSABLE

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Nevera Mabe 1			
PERIODO:	2 al 28 de febrero de 2026		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL °C	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
2/02/2026	5:30	3,8	19:00	4,6
3/02/2026	5:30	3,2	19:00	4,4
4/02/2026	5:30	3,4	19:00	5,4
5/02/2026	5:30	3,5	19:00	4,2
6/02/2026	5:30	3,4	19:00	4,7
7/02/2026	5:30	3	19:00	4,1
9/02/2026	5:30	3,4	19:00	4,4
10/02/2026	5:30	3,2	19:00	4,2
11/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,7
12/02/2026	5:30	3,1	19:00	4,2
13/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,2
14/02/2026	5:30	3,5	19:00	4,2
16/02/2026	5:30	3,9	19:00	4,4
17/02/2026	5:30	3,2	19:00	4,7
18/02/2026	5:30	3	19:00	4,2
19/02/2026	5:30	3,4	19:00	4,6
20/02/2026	5:30	3,5	19:00	4,1
21/02/2026	5:30	3,1	19:00	4,3
23/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,2
24/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,3
25/02/2026	5:30	3,7	19:00	4,3
26/02/2026	5:30	3,6	19:00	4,2
27/02/2026	5:30	3,3	19:00	4,1
28/02/2026	5:30	3,8	19:00	4,2
PROMEDIO	N/A		N/A	



FIRMA RESPONSABLE

OBLIGACION 8 REGISTRO FOTOGRAFICO PREPARACION Y DISTRIBUCION ALIMENTOS



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**29/01/2026**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 01 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					829,72	670	640	754,86	26,68	20,76	112,28	214,32	4,94
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
Protéicos	Huevos revueltos con jamón y maiz	130 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			A053	Maíz tierno, crudo	66,66	40	40	60,8	1,36	0,48	12,2	2	0,32
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	40	40	40	86	4,56	6,2	2,96	3,2	0,24
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa al vapor	120 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	150	150	120	147	3,15	0,15	32,1	10,5	1,2
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Fruta	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
OPCION / Bebida Fria													
Almuerzo					1316,29	952,51	893,98	1185,31	83,64	27,43	141,43	174,96	20,73
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Protéicos	Carne de res sudada a la criolla	126 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	15	12	12	2,76	0,11	0,01	0,49	1,08	0,06
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	19	7,6	0,27	0,02	1,46	4,56	0,06
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	4,25	1,49	0,04	0,01	0,27	0,3	0,02
			B079	Perejil, crudo	5	4,5	4,5	2,48	0,13	0,04	0,31	6,21	0,3
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Fríjol Rojo guisado	100 gr	T011	Fríjol cargamanto rojo, crudo	35	35	74,9	135,1	7,98	0,52	21,14	41,65	1,86
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
Energéticos	Tajadas de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con Fideos	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B079	Perejil, crudo	11,11	10	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1059,64**	**762**	**769,07**	**907,61**	**44,3**	**5**	**163,68**	**153,69**	**5,51**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Dulce**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**57,14**	**40**	**40**	**16**	**0,72**	**0,12**	**2,56**	**17,6**	**0,2**
			C060	**Melón, maduro, pulpa**	**75**	**30**	**30**	**7,5**	**0,21**	**0**	**1,5**	**3,3**	**0,12**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**54,54**	**30**	**30**	**16,8**	**0,18**	**0,03**	**3,72**	**4,8**	**0,15**
Protéicos	**Pollo Dorado**	**120 gr**	**E043**	**Pollo Crudo**	**130**	**120**	**120**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
Energéticos	**Papa en chips**	**120 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**187,5**	**150**	**120**	**111**	**2,85**	**0,15**	**22,95**	**21**	**0,45**
Cereales	**Arroz con zanahoria**	**130 gr**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**55**	**55**	**123,75**	**203,5**	**4,12**	**1,43**	**42,52**	**15,4**	**0,99**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**11**	**11**	**11**	**4,73**	**0,09**	**0,02**	**0,89**	**3,3**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Azúcares y Grasas				**41**	**41**	**41**	**243,25**	**0**	**16**	**24,82**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**25 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**25**	**25**	**25**	**99,25**	**0**	**0**	**24,82**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3091,04	154,63	69,19	442,21	542,96	31,2
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,59	142,18	107,37	110,9	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / RAIZAL / COMUNIDAD INDÍGENA / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 01 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					643	572	552	847,68	28,38	21,71	131,39	362,05	5,21
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Sandwich de jamón, queso	110 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	30	30	30	85,8	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Deditos de Yuca	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20	20	20	72	2,5	0,34	14,46	3	0,86
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
OPCION / Bebida Fria	Sorbete de banano	210 cc	C010	Banano común, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Almuerzo					1286,71	833	874,59	1158,23	50,6	26,34	166,94	123,34	9,2
Sopa o Crema		240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne de Cerdo Hawaiana	130 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C072	Piña, maduro, pulpa	18,18	10	10	5,6	0,06	0,01	1,24	1,6	0,05
			F051	Jamón	10	10	10	21,5	1,14	1,55	0,74	0,8	0,06
			A034	Fécula de maíz blanco, precocida	10	10	10	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Repollo	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B103	Tomate. crudo	56,25	45	45	10,35	0,4	0,04	1,84	4,05	0,22
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Arveja verde guisada	100 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
	Fruta: Naranja	120 gr	C028	Naranja, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**803,67**	**690**	**693,3**	**855,29**	**42,69**	**14,94**	**129,44**	**144,46**	**7,14**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Espinaca**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**10,75**	**0,2**	**0,05**	**2,02**	**7,5**	**0,1**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Pollo a la Fricasé**	**112gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**16**	**14,8**	**0,38**	**0,02**	**3,06**	**2,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa Criolla al Vapor**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C072**	**Piña, maduro, pulpa**	**81,81**	**45**	**45**	**25,2**	**0,27**	**0,04**	**5,58**	**7,2**	**0,22**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3068,72	121,68	78,99	443,66	629,85	21,57
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,82	111,89	122,58	111,26	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 02 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					994,76	602	514,8	924,73	36,62	42,01	95,22	183,45	4,91
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido,	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
Protéicos	Caldo de costilla	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	50	40	32	29,6	0,76	0,04	6,12	5,6	0,12
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan rollo	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Uva negra	210 cc	C086	Uva negra	41,66	37,5	37,5	19,12	0,15	0	4,54	3	0,15
			K003	Azúcar blanco, granulado	7,5	7,5	7,5	29,78	0	0	7,45	0	0,01
Almuerzo					1058,54	755	710,5	970,21	49,46	16,15	150,35	122,47	20,18
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	60	60	52,2	57,6	1,32	0,06	12,66	6,6	0,6
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Hígado en bistec	150 gr	F109	Res, hígado, crudo	180	180	100,8	248,4	36,72	8,1	7,02	16,2	15,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	147,05	100	80	166	1,2	0,2	39,3	8	0,4
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Jugo	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1101,76**	**716,82**	**699,14**	**891,6**	**39,4**	**18,07**	**135,2**	**134,95**	**6,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, crudo**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**143 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**6**	**5,7**	**5,7**	**2,28**	**0,08**	**0**	**0,44**	**1,37**	**0,02**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**8,57**	**8,57**	**8,57**	**30,85**	**1,07**	**0,14**	**6,2**	**1,28**	**0,37**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**31,72**	**28,55**	**28,55**	**42,54**	**3,6**	**3,08**	**0,08**	**15,13**	**0,48**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A009**	**Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**64,4**	**0,92**	**0,84**	**13**	**4**	**0,08**
Bebida Fria													
	Jugo de Guanábana	**210 cc**	**C030**	**Guanábana, pulpa sin semilla**	**64,28**	**45**	**45**	**14,85**	**0,27**	**0,09**	**3,06**	**4,95**	**0,09**
	Azúcares y Grasas				**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**22 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3025,82	125,49	92,23	404,61	440,87	31,13
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,34	115,39	143,12	101,47	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 02 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					720,61	525	495	745,56	18,35	19,74	119,05	104,02	4,69
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	30	30	30	186,6	1,47	12,78	14,79	24	1,08
Protéicos	Tortilla española	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	40	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					931,89	820	870,89	1095,86	53,92	17,46	167,35	191,34	10,04
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	52,44	0,41	0,05	12,1	11,04	0,51
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	Espagueti con Pollo (carnes)	110 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	134,4	125	100	207,5	25,88	11,5	0,12	13,75	0,88
			F125	Salchicha de cerdo y res, precocida	10	10	10	26,6	1,38	2,07	0,61	2,3	0,11
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Roja	100 gr	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
Leguminosa	Lenteja guisada	200 gr	T026	Lenteja común, cruda	50	50	107	193,5	11,55	0,45	30,5	25,5	3,6
			B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	50	50	50	40	1,1	0,05	8,45	6	0,4
Energéticos	Papa Salada con mayonesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa,	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			N002	Mayonesa, baja en grasa	2	2	2	6,16	0,02	0,64	0,08	0,2	0,01
Cereales	Espagueti guisado	125 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	5	5	5	24,95	1,32	1,33	1,92	47	0,02
Fruta entera, Jugo	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Banano	120 gr	C071	Banano Entero, cruda	141,17	120	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**976,69**	**851,5**	**855,62**	**945,72**	**54,03**	**12,18**	**145,91**	**232,01**	**7,5**
Leguminosa	**Fríjol Rojo guisado**	**100 gr**	**T011**	**Fríjol cargamanto rojo, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr.**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**80 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz con cebollín**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B030	**Cebolla puerro, cruda**	**15,78**	**15**	**15**	**10,35**	**0,24**	**0,02**	**2,16**	**8,7**	**0,12**
Bebida Fria	**Jugo de Fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**50**	**47,5**	**47,5**	**18,05**	**0,38**	**0,14**	**3,32**	**9,5**	**0,19**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulada**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3066,66	126,3	73,38	448,2	527,36	22,25
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,75	116,14	113,88	112,4	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 03 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1220,15	896	816,8	879,56	60,14	24,4	99,07	357,58	8,76
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	215	215	215	118,25	6,88	6,88	7,31	258	0
			K033	Panela	16	16	16	58,24	0,1	0,02	14,43	6,72	0,78
Protéicos	Carne en Bistec	130 gr	F099	Res, carne magra, cruda	130	130	110	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80.0 g	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	100	100	80	80	2,2	0,1	16,9	12	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	60	36	36	17,28	0,32	0,04	3,2	3,6	0,22
			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	9	35,73	0	0	8,94	0	0,01
Almuerzo					1131,31	753,53	704,35	922,88	46,74	11,64	147,21	114,12	9,02
Sopa o Crema	Sancocho de pollo (base)	240 cc	B092	Plátano hartón, verde,	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Rollo de carne de res	130 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,11	10	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Bebida Fria	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48
Fruta	Fruta: Guayaba	120 gr	C071	Guayaba Entera, cruda	141,17	120	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**				**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**					
Cena					**1169,37**	**748,42**	**698,84**	**902,58**	**49,95**	**13,76**	**136,46**	**125,05**	**9,76**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada criolla**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**63,63**	**35**	**35**	**6,3**	**0,28**	**0,04**	**0,91**	**7,35**	**0,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne desmechada**	**120 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,9**	**6,32**	**6,32**	**1,45**	**0,06**	**0,01**	**0,26**	**0,57**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,65**	**1,06**	**1,06**	**0,39**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,6**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**8,29**	**7,88**	**7,88**	**3,15**	**0,11**	**0,01**	**0,61**	**1,89**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**3,1**	**2,64**	**2,64**	**0,92**	**0,03**	**0,01**	**0,17**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,57**	**0,52**	**0,52**	**0,29**	**0,02**	**0**	**0,04**	**0,72**	**0,03**
Energéticos	**Papa en cascos**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	*** Arroz hindu**	**95 gr.**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			T028	**Maní, con piel, crudo**	**5**	**5**	**5**	**30,95**	**1,36**	**2,39**	**0,79**	**3,1**	**0,16**
Bebida Fria	**Jugo de Tomate de Arbol**	**210 cc**	**C050**	**Tomate de arbol, Crudo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**33**	**33**	**33**	**211,49**	**0**	**16**	**16,88**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**17 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**17**	**17**	**17**	**67,49**	**0**	**0**	**16,88**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2916,51	156,82	65,8	399,62	596,76	27,56
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,57	144,21	102,1	100,22	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 03 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					823,49	770	750	743,59	29,5	22,92	100,33	495,12	4,39
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	50	50	50	170	1,65	0,15	40,25	5,5	0,6
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Criolla dorada	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Hojaldra de trigo	25 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,95	5,95	5,95	21,42	0,74	0,1	4,3	0,89	0,26
			J004	Huevo de gallina,	6,61	5,95	5,95	8,86	0,75	0,64	0,02	3,15	0,1
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	13,1	13,1	13,1	7,2	0,42	0,42	0,44	15,72	0
Bbebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					989,84	779,87	735,71	1034,47	46,97	16,02	167,91	322,24	7,13
Sopa o Crema	Cuchuco de Cebada	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	46	46	40,02	177,1	5,75	0,83	33,17	16,56	1,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cruda	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o perril, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habíchuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6
	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**902,16**	**807**	**696,82**	**948,83**	**49,89**	**10,8**	**156,32**	**210,66**	**9,72**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Uva negra**	**210 cc**	**C086**	**Uva negra**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**231,36**	**0,14**	**16,02**	**21,65**	**10,08**	**1,18**
Azúcares	**Panela de adicción**	**24 gr**	**K033**	**Panela**	**24**	**24**	**24**	**87,36**	**0,14**	**0,02**	**21,65**	**10,08**	**1,18**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2958,25	126,5	65,77	446,21	1038,1	22,42
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,01	116,32	102,06	111,9	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 04 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1046,72	735	715	836	28,26	27,68	115,04	395,55	5,69
Bebida caliente	Cocoa en leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K010	Cocoa	40	40	40	186,4	1,44	6,64	30,2	14,4	1,4
Protéicos	Huevos paisas (con maiz)	150 gr	J004	Huevo de gallina	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			A053	Maíz tierno	83,33	50	50	76	1,7	0,6	15,25	2,5	0,4
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	5	5	5	1,25	0,04	0	0,22	0,6	0,04
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	90,9	50	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
Almuerzo					957,25	782,97	782,11	1081,69	56,91	26,51	145,18	417,22	9,76
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
Protéicos	Carne de Cerdo a la plancha	100 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	160	160	100,8	209,6	32,8	8,64	0,32	12,8	1,92
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Aguacate	100 gr	C002	Aguacate Lorena, crudo	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Leguminosa	Garbanzo al gratin	100 gr	T019	Garbanzo seco, crudo	35	35	74,9	137,55	6,96	1,92	20,58	42	2,24
			G021	Queso Doble Crema tajado	10	10	10	28,6	2,34	1,87	0,59	40,5	0,05
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C050	Mandarina, Cruda	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Naranja	120 gr	C010	Naranja común, entera	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1030,17**	**726,47**	**728,57**	**967,82**	**43,24**	**13,5**	**162,49**	**174,77**	**7,61**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de apio**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**140**	**70**	**70**	**18,2**	**0,49**	**0,14**	**3,22**	**29,4**	**0,28**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**13,33**	**10**	**10**	**1,4**	**0,05**	**0,01**	**0,23**	**1,8**	**0,03**
Protéicos	**Pollo al vapor en salsa criolla**	**118 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,5**	**6**	**6**	**1,38**	**0,05**	**0,01**	**0,25**	**0,54**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,5**	**1**	**1**	**0,37**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,57**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**7,85**	**7,46**	**7,46**	**2,98**	**0,1**	**0,01**	**0,57**	**1,79**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**2,94**	**2,5**	**2,5**	**0,88**	**0,02**	**0,01**	**0,16**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,56**	**0,51**	**0,51**	**0,28**	**0,01**	**0**	**0,04**	**0,7**	**0,03**
Energéticos	**Pataconas de plátano**	**80 gr**	**B092**	**Plátano hartón, verde, crudo**	**147,05**	**100**	**80**	**166**	**1,2**	**0,2**	**39,3**	**8**	**0,4**
Cereales	**Arroz verde**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
Bebida Fria	**Jugo de Tomate de árbol**	**210 cc**	**C082**	**Tomate de árbol rojo, crudo**	**52,32**	**45**	**45**	**24,75**	**0,9**	**0,09**	**4,59**	**4,5**	**0,4**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3093,03	128,41	83,68	438,59	987,53	23,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,66	118,08	129,86	109,99	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 04 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					746,03	635	610	802,05	26,58	24,34	116,24	443,5	4,9
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos	Yuca al horno con queso	130 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	156,25	125	100	198,75	1,12	0,38	46,75	20	0,38
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Cereales	Mogolla integral	50 gr	A057	Mogolla, horneada	50	50	50	93	2,64	1,35	17,58	9,9	0,75
Fruta	Sorbete de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Manzana	120 gr	C054	Manzana nacional	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36
Almuerzo					1009,08	764	774,39	994,37	45,62	12,96	165,83	161,3	8,15
Sopa o Crema	Sopa de Pasta	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara,	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pescado apanado	135 gr	E043	Tilapia, filete, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Energéticos	Papa en casco	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	162,5	130	104	96,2	2,47	0,13	19,89	18,2	0,39
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**								**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**								**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1139,01**	**799**	**842,92**	**916,44**	**46,33**	**16,91**	**138,32**	**124,06**	**6,62**	
Leguminosa	**Arveja verde guisada**	**100 gr**	**B018**	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**	
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**	
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**	
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**	
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**	
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**	
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**	
Protéicos	**Pollo Sudado (carnes)**	**110 gr**	**F085**	**Pollo, pierna pernil con piel, cruda**	**134,4**	**125**	**105**	**207,5**	**25,88**	**11,5**	**0,12**	**13,75**	**0,88**	
			F125	**Salchicha de cerdo y res, precocida**	**10**	**10**	**10**	**26,6**	**1,38**	**2,07**	**0,61**	**2,3**	**0,11**	
Energéticos	**Papa Salada**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**	
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**	
	Porcion: Patilla en rodajas	**120 gr**	**C079**	**Sandía, cruda**	**300**	**120**	**120**	**20,4**	**0,48**	**0**	**4,44**	**4,8**	**0,36**	
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**	
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**	
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	
TOTAL MENÚ								2920,38	118,54	70,22	436,28	728,86	19,69	
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0	
% ADECUACIÓN								100,7	109	108,96	109,41	0	0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**									
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 05 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					728,17	625	678	827,51	29,11	11,51	144,85	262,56	4,38
Bebida caliente	Cebada con leche	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	40	40	40	154	5	0,72	28,84	14,4	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido,	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					993,82	802,5	756,86	1056,88	47,06	22,9	160,56	205,53	10,31
Sopa o Crema	Crema de Maiz	240 cc	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			A044	Maíz amarillo, trillado	46	46	40,02	159,62	4,05	0,37	34,96	3,22	0,97
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Espinaca	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	10,75	0,2	0,05	2,02	7,5	0,1
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Platano melao	110 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Jugo	Jugo de Fresa	210 cc	C026	Fresa, pintona, cruda	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1084**	**768**	**732,82**	**867,86**	**51,06**	**15,45**	**125,39**	**289,33**	**8,31**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra,**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo,**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2959,77	127,22	65,86	446,69	757,42	23,01
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,06	116,99	102,21	112,02	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 05 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1107,44	760	740	632,7	26,2	24,26	71,73	618,4	3,26
Bebida caliente	Colada de Maicena	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	20	20	20	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Huevos revueltos	100 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa a la francesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arepa paisa y porcion de queso	90 gr	A004	Arepa de maíz blanco, con sal	50	50	50	0	0	0	0	8,5	0,35
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	40	40	40	120,4	7	10,2	0,12	234,4	0,16
Bebida Fria / Opcion	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Almuerzo					1463,53	1064,72	1059,274	1250,2	67,62	30,48	168,15	468,76	13,87
Sopa o Crema	Cuchuco de Trigo	240 cc	A018	Cuchuco de trigo, crudo	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	5,36	5,36	5,36	21,33	0,54	0,36	3,88	2,14	0,19
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada mixta	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B044	Espinaca, cruda	41,66	25	25	8,5	0,72	0,05	0,95	30,75	0,6
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Fríjol Blanco guisado	100 gr	T005	Fríjol blanco, crudo	35	35	74,9	130,55	7,46	0,38	21,63	46,55	2,17
			B103	Tomate. crudo	18,75	15	15	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
			B027	Cebolla cabezona, cruda	11,57	11	11	4,4	0,15	0,01	0,85	2,64	0,03
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)	150 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1097,24**	**916,75**	**875,59**	**978,41**	**49,77**	**13,96**	**156,86**	**286,79**	**7,96**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra,**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos,**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**20**	**19**	**19**	**7,6**	**0,27**	**0,02**	**1,46**	**4,56**	**0,06**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Bebida Fria	**Sorbete de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora de castilla**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3068,83	143,59	84,7	412,63	1373,95	25,11
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,82	132,03	131,45	103,48	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 06 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1155,81	827	807	775,84	42,8	27,58	87,11	377,6	4,99
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	22	22	22	91,08	3,23	1,89	14,56	11,88	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Consome de Pescado	240 gr	E005	Basa, graso, sin cabeza, crudo	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1164,15	780,74	767,061	1220,02	59,99	19,33	190,85	255,88	9,13
Sopa o Crema	Sopa de 4 granos	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	15	57,75	1,88	0,27	10,82	5,4	0,4
			A018	Cuchuco de trigo, crudo	15	15	15	53,7	1,92	0,18	11,1	7,5	0,64
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	22	22	20,02	26,4	1,47	0,07	4,33	4,18	0,33
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
Protéicos	Arroz Mixto (Carnes)	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	52,47	48,8	40,992	81,01	10,1	4,49	0,05	5,37	0,34
			F099	Res, carne magra, cruda	33,33	33,33	20,997	46,33	7,26	1,9	0	2	0,9
			F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	47,61	47,61	39,992	62,37	9,76	2,57	0,1	3,81	0,57
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz chino	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T030	Raices chinas	15	15	15	71,85	5,48	3,1	4,32	39,45	1,34
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba	210 cc	C086	Guayaba Pulpa	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro crudo	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
	Cena				**908,1**	**709**	**713,82**	**951,76**	**40,61**	**17,44**	**152,94**	**226,5**	**5,6**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Tropical**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**100**	**55**	**55**	**9,9**	**0,44**	**0,06**	**1,43**	**11,55**	**0,5**
			C087	**Uvas, pasas**	**5**	**5**	**5**	**16,35**	**0,12**	**0,02**	**3,76**	**1,9**	**0,12**
Protéicos	**Pollo al BBQ**	**100 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel,**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			L018	**Salsa BBQ**	**10**	**10**	**10**	**2,4**	**0**	**0**	**0,6**	**0,7**	**0,05**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**4**	**4**	**4**	**12,32**	**0,04**	**1,28**	**0,16**	**0,4**	**0,01**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjolí o sésamo, crudo**	**2**	**2**	**2**	**12,96**	**0,41**	**1,04**	**0,36**	**19,5**	**0,25**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C062**	**Naranja, cruda**	**75**	**45**	**45**	**18,45**	**0,32**	**0,14**	**3,96**	**14,85**	**0,58**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulada**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3155,14	143,41	80,35	446,79	859,98	19,73
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,8	131,87	124,69	112,05	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 06 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1133,88	815	714	818,5	43,58	20,29	112,47	329,75	14,3
Bebida caliente	Colada de achira	240 cc	P058	Harina de achira, cruda	10	10	10	36,1	0,02	0	9,01	0,9	0,3
			K033	Panela	20	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	210	210	210	115,5	6,72	6,72	7,14	252	0
Protéicos	Caldo de pollo con papa	300 cc	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	40	40	40	32	0,88	0,04	6,76	4,8	0,32
			F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	99	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano melao	90 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Limonada con panela	240 cc	C044	Limón, crudo	200	100	100	44	0,3	0,3	9,3	19	0,5
Almuerzo					894,014	734	726,24	993,47	44,47	16,88	159,38	229,4	5,43
Sopa o Crema	Sopa de fideos	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pollo a la Fricasé	125 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	139,78	130	109,2	215,8	26,91	11,96	0,13	14,3	0,91
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	25	20	16	14,8	0,38	0,02	3,06	2,8	0,06
Verdura/hortaliza/legumbre	Rodajas de tomate con cilantro	100 gr	B103	Tomate Milano Rojo	100	80	80	18,4	0,72	0,08	3,28	7,2	0,4
			L018	Vinagre	5	5	5	1,2	0	0	0,3	0,35	0,02
			L016	Mostaza	5	5	5	5,35	0,18	0,16	0,7	3,8	0,09
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con maiz tierno	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A053	Maíz tierno, crudo	16,66	10	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**993,35**	**741**	**740,87**	**1066,79**	**50,68**	**10,89**	**184,55**	**171,53**	**9,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de pepino**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
Protéicos	**Pescado apanado**	**150 gr**	**E043**	**Tilapia, filete, cruda**	**209,67**	**130**	**109,2**	**124,8**	**26,13**	**2,21**	**0**	**13**	**0,78**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Bebida Fria	**Jugo de Lulo**	**210 cc**	**C045**	**Lulo, pulpa**	**75**	**45**	**45**	**21,6**	**0,4**	**0,04**	**4**	**4,5**	**0,27**
Postre													
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**238,24**	**0,1**	**20,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3117	138,83	68,08	470,83	737,4	29,61
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,48	127,66	105,65	118,08	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRICULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 07 OPCION1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					856,97	685	727	757,6	21,6	12,95	134,82	347,05	4,96
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
			H018	Chocolate en barra	5	5	5	0,2	0	0	0,05	0,25	0,01
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	170 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca Dorada	112 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	175	140	112	222,6	1,26	0,42	52,36	22,4	0,42
Bebida Fria / OPCION	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56
Almuerzo					947,63	763,91	763,67	1018,08	44,06	16,94	165,63	208,39	6,28
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde,	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pollo al vapor en salsa criolla	118 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B103	Tomate. crudo	7,5	6	6	1,38	0,05	0,01	0,25	0,54	0,03
			B029	Cebolla junca, tallos,	2,5	1	1	0,37	0,01	0	0,07	0,57	0
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7,85	7,46	7,46	2,98	0,1	0,01	0,57	1,79	0,02
			B080	Pimentón rojo, crudo	2,94	2,5	2,5	0,88	0,02	0,01	0,16	0,18	0,01
			B079	Perejil, crudo	0,56	0,51	0,51	0,28	0,01	0	0,04	0,7	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Arveja verde en crema blanca	100 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,11	10	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
			G012	Leche de vaca, entera,	60	60	60	33	1,92	1,92	2,04	72	0
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz con fideos	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T007	Fideos	10	10	21,4	39,1	2,16	0,14	6,05	8,1	0,57
Fruta entera, Jugo	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Guayaba	120 gr	C054	Guayaba entera	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**									**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**									**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**29/01/2026**	
			RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**872,49**	**755**	**759,2**	**1008,85**	**54,6**	**11,35**	**161,26**	**173,2**	**11,96**
Leguminosa	**Frijol Nima guisado**	**90 gr**	**T015**	**Frijol nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**129,5**	**6,79**	**0,42**	**21,38**	**54,25**	**2,8**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,25**	**5**	**5**	**1,15**	**0,04**	**0**	**0,2**	**0,45**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada verde**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**40**	**30**	**30**	**4,2**	**0,15**	**0,03**	**0,69**	**5,4**	**0,09**
			B027	**Cebolla cabezona, [illegible]**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
Protéicos	**Steak a la colombiana**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, [illegible]**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz Pimentón**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**11,76**	**10**	**10**	**3,5**	**0,1**	**0,03**	**0,63**	**0,7**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Mora**	**240 cc**	**C026**	**Mora, cruda**	**47,36**	**45**	**45**	**17,1**	**0,36**	**0,14**	**3,15**	**9**	**0,18**
Azúcares y					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3064,05	120,26	65,24	477,6	728,64	23,22
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,66	110,58	101,24	119,77	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 07 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					894,29	745	717	821,25	39,07	33,23	84,28	548	7,02
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	20	20	20	97,6	3,9	2,16	11,94	28,8	2,66
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			A029	Harina de avena, cruda	30	30	30	124,2	4,41	2,58	19,86	16,2	1,2
Protéicos	Huevos Fritos con jamón y queso	150 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	20	20	20	60,2	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en cascos	112 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	175	140	112	103,6	2,66	0,14	21,42	19,6	0,42
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Naranja	210 cc	C086	Naranja Comun	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
Almuerzo					1225,98	758	770,39	971,66	42,89	8,14	171,04	143,54	6,32
Sopa o Crema	Sopa de Avena	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Filete de pescado	150 gr	E043	Tilapia, filete, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			B103	Tomate. crudo	31,25	25	25	5,75	0,22	0,02	1,02	2,25	0,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	26,31	25	25	10	0,35	0,02	1,92	6	0,08
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Teriyaky	100 gr	B014	Apio, crudo	50	25	25	6,5	0,18	0,05	1,15	10,5	0,1
			B099	Repollo blanco, crudo	21,42	15	15	6	0,27	0,04	0,96	6,6	0,08
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B080	Pimentón rojo, crudo	23,52	20	20	7	0,2	0,06	1,26	1,4	0,08
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	5	2	0,07	0	0,38	1,2	0,02
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Energéticos	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz con cilantro	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Fruta entera, Jugo	Jugo de Papaya	210 cc	C066	Papaya, pintona, cruda	56,96	45	45	21,15	0,22	0,04	4,46	9,9	0,14
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**								**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**								**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1208,58**	**840**	**807,2**	**1046,69**	**58,43**	**17,06**	**153,91**	**263,22**	**52**
Leguminosa	**Garbanzo al gratin**	**95 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
			G021	**Queso Doble Crema tajado**	**5**	**5**	**5**	**14,3**	**1,17**	**0,94**	**0,3**	**20,25**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Verduras salteadas**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**66,66**	**60**	**60**	**25,8**	**1,26**	**0**	**4,32**	**24**	**0,6**
Protéicos	**Hígado Pisco**	**145 gr**	**F109**	**Res, hígado, crudo**	**180**	**180**	**100,8**	**248,4**	**36,72**	**8,1**	**7,02**	**16,2**	**15,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**10**	**4**	**4**	**1,48**	**0,05**	**0**	**0,27**	**2,28**	**0,02**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**15,78**	**15**	**15**	**6**	**0,21**	**0,02**	**1,16**	**3,6**	**0,04**
			B008	**Ají rojo, crudo**	**5,55**	**5**	**5**	**4**	**0,08**	**0,02**	**0,83**	**0,95**	**0,06**
			B079	**Perejil, crudo**	**1,11**	**1**	**1**	**0,55**	**0,03**	**0,01**	**0,07**	**1,38**	**0,07**
Energéticos	**Papa Rústica**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con maiz tierno**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**16,66**	**10**	**10**	**15,2**	**0,34**	**0,12**	**3,05**	**0,5**	**0,08**
Bebida Fria	**Limonada con panela**	**240 cc**	**C044**	**Limón, crudo**	**108**	**54**	**54**	**23,76**	**0,16**	**0,16**	**5,02**	**10,26**	**0,27**
			C028	**panela**	**400**	**120**	**120**	**114**	**2,52**	**1,92**	**17,88**	**14,4**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adición**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3041,84	140,49	74,45	423,67	961,48	66,12
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,89	129,19	115,53	106,25	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 08 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					876,04	760	675,8	785,55	46,47	22,28	97,24	356,35	6,48
Bebida caliente	Milo en leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K010	Milo	30	30	30	139,8	1,08	4,98	22,65	10,8	1,05
Protéicos	Carne de res sudada	200 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	183,82	125	100	207,5	1,5	0,25	49,12	10	0,5
Bebida Fria / OPCION	Limonada	210 cc	C030	Limon, Crudo	64,28	45	45	14,85	0,27	0,09	3,06	4,95	0,09
Almuerzo					850,58	748	751,45	960,39	55,69	11,2	149,43	134,87	10,68
Sopa o Crema	Crema de Ahuyama	240 cc	B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Hamburguesa de Res	150 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	54,54	30	30	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
Leguminosa	Lentejas al gratin	130 gr	T026	Lenteja común, cruda	42	42	89,88	162,54	9,7	0,38	25,62	21,42	3,02
			G021	Queso Doble Crema tajado	4	4	4	11,44	0,94	0,75	0,24	16,2	0,02
Energéticos	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Sandia	120 gr	C054	Porcion Sandia, cruda	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1217,49**	**965**	**924,42**	**953,06**	**53,29**	**14,89**	**143,82**	**293,97**	**10,23**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada paisa**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**25**	**15**	**15**	**22,8**	**0,51**	**0,18**	**4,58**	**0,75**	**0,12**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Albóndigón**	**135 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B079	**Perejil, crudo**	**5,55**	**5**	**5**	**2,75**	**0,14**	**0,05**	**0,34**	**6,9**	**0,33**
Energéticos	**Papa choreada**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**50**	**50**	**112,5**	**176,5**	**3,35**	**0,2**	**40,05**	**4,5**	**0,4**
Bebida Fria	**Piña**	**210 cc**	**G012**	**Piña, madura, pulpa**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2942,52	155,45	68,37	406,38	785,19	27,41
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,47	142,94	106,1	101,91	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 08 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					997,88	748	709,4	678,67	26,93	20,68	92,99	402,42	3,87
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	20	20	20	82,8	2,94	1,72	13,24	10,8	0,8
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Tortilla española	180 gr	J004	Huevo de gallina,	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	78,75	63	50,4	46,62	1,2	0,06	9,64	8,82	0,19
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca Dorada	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	162,5	130	104	206,7	1,17	0,39	48,62	20,8	0,39
Bebida Fria / OPCION													
	Fruta: Melón	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48
Almuerzo					1090,79	943,26	972,58	1155,49	53,38	12,24	197,92	429,07	10,67
Sopa o Crema	Sopa de Tornillos	240 cc	A072	Pasta alimenticia,	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Carne en Goulash	120 gr	F099	Res, carne magra, cruda	120	120	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada caliente	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	Habíchuela, cruda	44,44	40	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
Leguminosa	Fríjol Palomito guisado	154 gr	T005	Fríjol palomito, crudo	40	40	120	149,2	8,52	0,44	24,72	53,2	2,48
			B068	Papa, variedad cerosa,	37,5	30	24	22,2	0,57	0,03	4,59	4,2	0,09
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano harton, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de fresa	210 cc	C026	Fresa, pintona, cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL													
RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE													
CONTRATANTE	SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA									DEPARTAMENTO		HUILA	
CONTRATO	CO1.PCCNTR.9214075									MUNICIPIO		CAMPOALEGRE	
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA		COMUNIDAD INDÍGENA				FECHA:		29/01/2026	
				RAIZAL		ROM				SIN PERTENENCIA			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**								**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**								**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1070,43**	**736**	**708,67**	**927,94**	**49,26**	**16,19**	**142,34**	**129,09**	**8,29**	
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Teriyaky**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**50**	**25**	**25**	**6,5**	**0,18**	**0,05**	**1,15**	**10,5**	**0,1**	
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**21,42**	**15**	**15**	**6**	**0,27**	**0,04**	**0,96**	**6,6**	**0,08**	
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**	
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**23,52**	**20**	**20**	**7**	**0,2**	**0,06**	**1,26**	**1,4**	**0,08**	
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**	
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**	
			16124	**Salsa de Soya**	**5**	**5**	**5**	**3**	**0,52**	**0**	**0,28**	**1**	**0,12**	
Protéicos	**Carne de Cerdo a lo Húngaro**	**120 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**	
			B080	**Pimentón Paprika**	**50**	**5**	**5**	**1,75**	**0,05**	**0,02**	**0,32**	**0,35**	**0,02**	
			B027	**Cebolla cabezona Roja**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**	
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**	
Energéticos	**Papa Criolla dorada**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**	
Cereales	**Arroz con perejil**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**	
			B079	**Perejil, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**5,5**	**0,29**	**0,1**	**0,69**	**13,8**	**0,66**	
Bebida Fria	**Jugo de Mandarina**	**210 cc**	**C050**	**Mandarina,zumo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**	
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**	
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**	
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	
TOTAL MENÚ								2969,62	129,56	65,11	449,14	960,58	22,84	
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0	
% ADECUACIÓN								102,4	119,14	101,04	112,64	0	0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 09 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					829,4	695	615,8	813,1	51,25	19,2	104,82	221,45	8,93
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Carne en Bistec	100 gr	F099	Res, carne magra, cruda	100	100	80	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1040,02	678	668,82	869,84	34,71	12,22	148,99	84,69	5,36
Sopa o Crema	Sancocho	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo al horno	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	147,05	100	80	166	1,2	0,2	39,3	8	0,4
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**965,44**	**797,92**	**767,67**	**1221,26**	**53,95**	**25,05**	**183,64**	**232,29**	**187,03**
Leguminosa	**Fríjol Nima guisado**	**115 gr**	**T011**	**Fríjol Nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Espinaca**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**10,75**	**0,2**	**0,05**	**2,02**	**7,5**	**0,1**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne desmechada**	**120 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,9**	**6,32**	**6,32**	**1,45**	**0,06**	**0,01**	**0,26**	**0,57**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,65**	**1,06**	**1,06**	**0,39**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,6**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**8,29**	**7,88**	**7,88**	**3,15**	**0,11**	**0,01**	**0,61**	**1,89**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**3,1**	**2,64**	**2,64**	**0,92**	**0,03**	**0,01**	**0,17**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,57**	**0,52**	**0,52**	**0,29**	**0,02**	**0**	**0,04**	**0,72**	**0,03**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia.**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**50**	**47,5**	**47,5**	**18,05**	**0,38**	**0,14**	**3,32**	**9,5**	**0,19**
	Fruta: Naranja	**120 gr**	**C062**	**Naranja Entera**	**200**	**120**	**120**	**49,2**	**0,84**	**0,36**	**10,56**	**39,6**	**1,56**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adición**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3111,72	139,9	72,46	453,34	538,43	201,34
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,3	128,65	112,45	113,69	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 09 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1194,42	862	842	695,35	28,63	24,27	85,1	705,36	3,92
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido,	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Hojaldra de trigo	50 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	11,91	11,91	11,91	42,88	1,49	0,2	8,61	1,79	0,51
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	13,23	11,91	11,91	17,74	1,5	1,29	0,04	6,31	0,2
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	26,18	26,18	26,18	14,4	0,84	0,84	0,89	31,42	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					965,84	738,87	735,21	1040,25	48,28	15,93	171,87	298,36	7,08
Sopa o Crema	Cuchuco de Maiz	240 cc	A018	Cuchuco de maiz	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habíchuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1071,12**	**793,79**	**821,91**	**1112,47**	**48,05**	**19,72**	**176,19**	**241,58**	**10,2**
Leguminosa	**Garbanzo guisado**	**90 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Goulash de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10,61**	**10,61**	**10,61**	**4,56**	**0,08**	**0,02**	**0,86**	**3,18**	**0,04**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**11,76**	**10,59**	**10,59**	**4,55**	**0,22**	**0**	**0,76**	**4,24**	**0,1**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,62**	**5,3**	**5,3**	**1,22**	**0,05**	**0**	**0,22**	**0,48**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,56**	**5,29**	**5,29**	**2,12**	**0,07**	**0**	**0,41**	**1,27**	**0,02**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjolí o sesamo, crudo**	**10**	**10**	**10**	**64,8**	**2,04**	**5,22**	**1,82**	**97,5**	**1,27**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Tomate de Arbol**	**210 cc**	**C086**	**Tomate de Arbol, Crudo**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
	Fruta: Melón en cuadritos	**120 gr**	**C060**	**Melón, maduro, pulpa**	**300**	**120**	**120**	**30**	**0,84**	**0**	**6**	**13,2**	**0,48**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3050,31	125,06	75,94	447,6	1252,03	21,99
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,18	115	117,84	112,25	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRICULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 10 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					728,92	656	709	957,77	34,06	16,71	157,64	284,92	7,75
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	20	20	20	97,6	3,9	2,16	11,94	28,8	2,66
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			A029	Harina de avena, cruda	30	30	30	124,2	4,41	2,58	19,86	16,2	1,2
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Fríjol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina,	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Aborrajado de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	10,5	10,5	10,5	37,8	1,31	0,18	7,59	1,58	0,45
			G021	Queso Doble Crema tajado	3,5	3,5	3,5	10,01	0,82	0,65	0,21	14,18	0,02
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7	7	7	3,85	0,22	0,22	0,24	8,4	0
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					1058,37	860	820,86	999,52	45,7	26,34	140,2	333,24	8,76
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1191,24**	**727**	**697,8**	**898,68**	**54,48**	**20,23**	**116,3**	**366,89**	**8,33**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo,**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**90 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**5**	**5**	**5**	**24,95**	**1,32**	**1,33**	**1,92**	**47**	**0,02**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Fruta: Granadilla	**120 gr**	**C028**	**Granadilla, entera**	**400**	**120**	**120**	**114**	**2,52**	**1,92**	**17,88**	**14,4**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3063,49	134,24	79,28	430,03	985,04	24,84
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,64	123,44	123,03	107,84	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 10 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					763,3	687,5	643,3	760,55	42,91	24,93	88,38	247,65	6,66
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera,	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			H018	Chocolate	10	10	10	0,4	0,01	0	0,1	0,5	0,02
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Carne de Res en Hamburguesa	140 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			B103	Tomate Milano Rojo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Criolla al Vapor	110 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	125	125	100	120	2,75	0,12	26,38	13,75	1,25
			B027	Cebolla cabezona Roja	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
Cereales	Envueltos de maiz	70 gr	A044	Maíz amarillo, trillado	20	20	60	69,4	1,76	0,16	15,2	1,4	0,42
			G015	Queso campesino	10	10	10	8,3	1,1	0,15	0,64	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C026	Cholupa	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
Almuerzo					1340,53	880	865	1125,55	45,64	35,09	147,29	500,45	179,46
Sopa o Crema	Crema de Espinaca	240 cc	B003	Espinaca, hojas, cruda	70,58	60	60	22,8	1,44	0,12	3,18	29,4	1,08
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	44,4	1,14	0,06	9,18	8,4	0,18
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Pollo Aborrajado	110 gr	F085	Pollo, pierna pernil con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			L018	Harina de Trigo	10	10	10	2,4	0	0	0,6	0,7	0,05
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada blanca	100 gr	B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
			B077	Pepino cohombro, crudo	53,33	40	40	5,6	0,2	0,04	0,92	7,2	0,12
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz con cebollín	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B030	Cebolla puerro, cruda	15,78	15	15	10,35	0,24	0,02	2,16	8,7	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Naranja	120 gr	C051	Naranja entera, cruda	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**936,32**	**747**	**672,82**	**1002,77**	**40,89**	**16,48**	**166,18**	**190,14**	**94,94**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Dulce**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**71,42**	**50**	**50**	**20**	**0,9**	**0,15**	**3,2**	**22**	**0,25**
			C060	**Melón, maduro, pulpa**	**75**	**30**	**30**	**7,5**	**0,21**	**0**	**1,5**	**3,3**	**0,12**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**100 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Arracacha en chips**	**80 gr**	**B017**	**Arracacha morada, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**114**	**0,9**	**0,1**	**26,3**	**24**	**1,1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Papaya**	**210 cc**	**C066**	**Papaya, pintona, cruda**	**56,96**	**45**	**45**	**21,15**	**0,22**	**0,04**	**4,46**	**9,9**	**0,14**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3096,39	129,43	92,5	417,74	938,24	281,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,77	119,02	143,55	104,76	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 11 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					937,89	770	690,8	783,02	45,33	22,13	97,58	434,88	74,01
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Caldo de Pajarilla	240 cc	F115	Res, pajarilla o bazo, cruda	160	160	100,8	163,2	29,44	5,12	0	16	71,2
			B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	9,8	0,21	0,01	2,14	0,7	0,08
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	10	10	10	9,6	0,22	0,01	2,11	1,1	0,1
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
Almuerzo					1116,97	976	884,94	882,08	53,12	10,09	135,46	344,99	7,98
Sopa o Crema	Crema de Cebolla	240 cc	B027	Cebolla cabezona, cruda	84,21	80	80	32	1,12	0,08	6,16	19,2	0,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Goulash de res	180 gr	F118	Res, pierna, cruda	160	160	100,8	193,6	34,88	6,08	0	32	0
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	20	20	17,6	24	1,34	0,06	3,94	3,8	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,52	20	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
			B052	Habichuela, cruda	22,22	20	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B080	Pimentón rojo, crudo	7,05	6	6	2,1	0,06	0,02	0,38	0,42	0,02
			B014	Apio, crudo	12	6	6	1,56	0,04	0,01	0,28	2,52	0,02
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de pepino	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	20	8,6	0,16	0,04	1,62	6	0,08
			B101	Repollo morado, crudo	35,29	30	30	11,7	0,42	0,09	1,95	13,5	0,18
			B027	Cebolla cabezona Roja	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B077	Pepino cohombro, crudo	26,66	20	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
Energéticos	Papa Criolla al Vapor	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Arroz con verduras	145 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			B052	Habichuela, cruda	11,11	10	10	4,3	0,21	0	0,72	4	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL														
RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE														
CONTRATANTE	SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA										DEPARTAMENTO	HUILA		
CONTRATO	CO1.PCCNTR.9214075										MUNICIPIO	CAMPOALEGRE		
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA		COMUNIDAD INDÍGENA					FECHA:	29/01/2026		
				RAIZAL		ROM					SIN PERTENENCIA			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**								**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**								**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			
	Cena				**1195,97**	**722**	**732**	**1047,27**	**45,78**	**23,46**	**156,93**	**260,83**	**5,95**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Aguacate**	**100 gr**	**C002**	**Aguacate Lorena, crudo**	**38,96**	**30**	**30**	**53,7**	**0,48**	**3,99**	**3**	**3**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**36,36**	**20**	**20**	**3,6**	**0,16**	**0,02**	**0,52**	**4,2**	**0,18**
Protéicos	**Espagueti con Pollo (carnes)**	**110 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**134,4**	**125**	**105**	**207,5**	**25,88**	**11,5**	**0,12**	**13,75**	**0,88**
			F125	**Salchicha de cerdo y res, precocida**	**10**	**10**	**10**	**26,6**	**1,38**	**2,07**	**0,61**	**2,3**	**0,11**
Energéticos	**Deditos de Yuca**	**90 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
Cereales	**Espagueti guisado**	**120 gr**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**40**	**40**	**90**	**148,4**	**5,2**	**0,6**	**29,88**	**10**	**1,56**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B029	**Cebolla junca, tallos,**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**2**	**2**	**2**	**9,98**	**0,53**	**0,53**	**0,77**	**18,8**	**0,01**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2919,89	144,23	71,68	405,86	1040,71	87,95
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,68	132,63	111,24	101,78	0	0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:** / **SIN PERTENENCIA**	**29/01/2026**

MENU 11 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					864,53	732	712	737,93	41,99	25,1	82,57	602,95	4,55
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G007	Leche de vaca, descremada, líquida, pasteurizada	240	240	240	81,6	7,92	0,24	11,76	304,8	0
Protéicos	Sandwich de jamón, queso y huevo	170 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	40	40	40	114,4	9,36	7,48	2,36	162	0,2
			J004	Huevo de gallina	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Pan blanco en tajadas	50 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	50	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95
FruBebida Fria / OPCION	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
Almuerzo					1293,02	951	928,82	1055,67	55,69	27,26	143,4	356,01	7,96
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	E005	pollo crudo con piel	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Protéicos	Pescado a las finas hierbas	100 gr	E007	Pescado, Basa, magro, sin cabeza, crudo	130,43	120	100,8	111,6	21	2,88	0,24	22,8	2,28
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz con cilantro	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Mora	210 cc	C026	Mora cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Sandia en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**								**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**								**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**915,44**	**738**	**704,42**	**919,28**	**48,3**	**10,01**	**155,79**	**143,93**	**8,97**	
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**	
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**	
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**	
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**	
			L017	**Salsa de BBQ**	**8**	**8**	**8**	**8,72**	**0,1**	**0,02**	**2**	**1,36**	**0,04**	
Energéticos	**Papa al vapor**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**	
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**	
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**	
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**	
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**	
Azúcares	**Azúcar de**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**	
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	
TOTAL MENÚ								2952,16	145,99	78,36	405,59	1102,89	21,5	
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0	
% ADECUACIÓN								101,8	134,24	121,61	101,72	0	0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**									
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 12 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1029,52	745	665,8	981,81	42,14	43,26	104,48	251,12	5,35
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	30	30	30	102	0,99	0,09	24,15	3,3	0,36
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	180	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Caldo de costilla	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Puré de Papa	90 gr	B068	Papa, variedad criolla, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guanábana	210 cc	C030	Guanábana, pulpa sin semilla	64,28	45	45	14,85	0,27	0,09	3,06	4,95	0,09
Almuerzo					1207,09	695,82	700,64	933,03	43,48	20,76	135,39	248,1	6,14
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad [illegible]	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			T011	Fríjol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Rollo de pollo	140 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	5,7	2,28	0,08	0	0,44	1,37	0,02
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	8,57	8,57	8,57	30,85	1,07	0,14	6,2	1,28	0,37
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	31,72	28,55	28,55	42,54	3,6	3,08	0,08	15,13	0,48
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Platano harton, maduro, cruda	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1194,55**	**849**	**844,52**	**912,71**	**43,04**	**12,72**	**150,81**	**330,02**	**7,39**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Pescado apanado**	**135 gr**	**E043**	**Tilapia, filete, cruda**	**193,54**	**120**	**100,8**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz verde**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
Fruta entera, Bebida Fria	**Sorbete de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora de castilla**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Fruta: Melón en cuadritos	**120 gr**	**C060**	**Melón, maduro**	**300**	**120**	**120**	**30**	**0,84**	**0**	**6**	**13,2**	**0,48**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3035,07	128,66	92,74	406,57	829,24	18,88
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,66	118,31	143,92	101,96	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 12 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					758,17	595	645	826,1	26,09	15,82	140,26	256,05	6,16
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	170 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano melao	90 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Pan rollo	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo Guayaba	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
Almuerzo					981,12	745	692,88	843,54	46,15	10,93	134,01	171,53	9,76
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	68,4	0,54	0,06	15,78	14,4	0,66
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	46	46	41,86	55,2	3,08	0,14	9,06	8,74	0,69
Protéicos	Carne de res a la plancha	100 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada mixta	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B044	Espinaca, cruda	41,66	25	25	8,5	0,72	0,05	0,95	30,75	0,6
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz al Curry	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			P050	Cúrcuma	12,5	2	2	7,52	0,11	0,47	0,5	1,34	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1110,43**	**898**	**908,32**	**994,3**	**57,41**	**13,75**	**150,53**	**243,68**	**10,51**
Leguminosa	**Garbanzo guisado**	**170 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**50**	**50**	**107**	**196,5**	**9,95**	**2,75**	**29,4**	**60**	**3,2**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**12,5**	**5**	**5**	**1,85**	**0,06**	**0**	**0,34**	**2,85**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Hamburguesa**	**100 gr**	**F025**	**Carne de res, tipo hamburguesa**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**2**	**2**	**2**	**6,16**	**0,02**	**0,64**	**0,08**	**0,2**	**0,01**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares 1	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas 1	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2943,46	129,65	64,51	440,7	671,26	26,46
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,5	119,22	100,11	110,52	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / RAIZAL / COMUNIDAD INDÍGENA / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 13 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					791,17	585	565	753,86	19,86	21,63	117,78	273,32	5,93
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	25	25	25	155,5	1,22	10,65	12,32	20	0,9
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos revueltos	50 gr	J004	Huevo de gallina	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
bebida Fria / OPCION	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					949,42	811,36	789,2	1133,75	52,04	25,55	166,65	224,95	9,24
Sopa o Crema	Sopa de fideos	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara,	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	3	3	3	11,94	0,3	0,2	2,17	1,2	0,11
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Rodajas de tomate con cilantro	100 gr	B103	Tomate Milano Rojo	100	80	80	18,4	0,72	0,08	3,28	7,2	0,4
			L018	Vinagre	5	5	5	1,2	0	0	0,3	0,35	0,02
			L016	Mostaza	5	5	5	5,35	0,18	0,16	0,7	3,8	0,09
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1111,32**	**876,75**	**875,49**	**957,11**	**52,18**	**10,65**	**151,23**	**166,8**	**10,47**
Leguminosa	**Frijol cabecita negra guisado**	**95 gr**	**T007**	**Fríjol cabecita negra, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**136,85**	**7,56**	**0,49**	**21,18**	**28,35**	**2**
			B067	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**19,6**	**0,42**	**0,02**	**4,28**	**1,4**	**0,16**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la criolla**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos, crudo**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**20**	**19**	**19**	**7,6**	**0,27**	**0,02**	**1,46**	**4,56**	**0,06**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Bebida Fria	**Jugo de Melón con limon**	**210 cc**	**C060**	**Melón, maduro, pulpa**	**112,5**	**45**	**45**	**11,25**	**0,32**	**0**	**2,25**	**4,95**	**0,18**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3052,24	124,09	73,83	451,54	665,06	25,67
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,25	114,1	114,57	113,24	0	0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 13 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1085	770	670,8	988,3	45,47	22,02	145,88	324,1	16,32
Bebida caliente	Colada de achira	240 cc	P058	Harina de achira, cruda	50	50	50	180,5	0,1	0	45,05	4,5	1,5
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	140	140	140	77	4,48	4,48	4,76	168	0
Protéicos	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias,	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Rústica	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	60 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	50	50	50	78	1,7	0,25	17,25	9,5	0,25
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
Almuerzo					963,615	713,4	678,944	860,13	41,82	23,93	114,74	214,98	6,63
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Carne de Res en Hamburguesa	140 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			B103	Tomate Milano Rojo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Jugo	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Postre													

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**935,65**	**858**	**829,07**	**1098,93**	**53,6**	**19,62**	**172,42**	**431,65**	**6,11**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Carne de Cerdo Hawaiana**	**110 g**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**18,18**	**10**	**10**	**5,6**	**0,06**	**0,01**	**1,24**	**1,6**	**0,05**
Energéticos	**Yuca al horno con queso**	**90 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
			G017	**Queso madurado,**	**10**	**10**	**10**	**30,1**	**1,75**	**2,55**	**0,03**	**58,6**	**0,04**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Fruta entera, Jugo	**Sorbete de fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**47,36**	**45**	**45**	**17,1**	**0,36**	**0,14**	**3,15**	**9**	**0,18**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Postre													
Azúcares y					**36**	**36**	**36**	**223,4**	**0**	**16**	**19,86**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**20 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**20**	**20**	**20**	**79,4**	**0**	**0**	**19,86**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3170,76	140,89	81,57	452,9	970,73	29,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,34	129,55	126,59	113,58	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 14 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					819,27	560	540	617,95	21,75	16,64	92,42	239,95	5,29
Bebida caliente	Té verde con limon	240 cc	H018	Té, infusión al 2%, sin azúcar	15	15	15	0,6	0,02	0	0,15	0,75	0,03
			C044	Limón, crudo	20	10	10	4,4	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos revueltos (2 und)	100 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C010	Cholupa, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
Almuerzo					1161,22	901	839,52	1409,06	73,03	42,42	174,97	320,51	191,42
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Protéicos	Carne de Cerdo a la plancha	100 gr.	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	54,54	30	30	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			A053	Maíz tierno, crudo	50	30	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24
			C044	Limón, crudo	20	10	10	4,4	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05
Leguminosa	Arveja al gratin	90 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			G021	Queso Doble Crema tajado	15	15	15	42,9	3,51	2,8	0,88	60,75	0,08
Energéticos	Yuca Dorada	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjolí o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mandarina	210 cc	C050	Mandarina,zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**857,69**	**721,75**	**726,57**	**901,86**	**49,54**	**22,95**	**117,55**	**333,61**	**6,45**
Sopa, Crema, Consome	**Crema de Lentejas**	**240 cc**	**T026**	**Lenteja común, cruda**	**10**	**10**	**10**	**38,7**	**2,31**	**0,09**	**6,1**	**5,1**	**0,72**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**40**	**40**	**40**	**22**	**1,28**	**1,28**	**1,36**	**48**	**0**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Habichuela en crema blanca**	**100 gr**	**B052**	**Habichuela, cruda**	**72,22**	**65**	**65**	**27,95**	**1,36**	**0**	**4,68**	**26**	**0,65**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**7,17**	**6,82**	**6,82**	**2,73**	**0,1**	**0,01**	**0,52**	**1,64**	**0,02**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**6,84**	**6,84**	**6,84**	**24,62**	**0,86**	**0,12**	**4,94**	**1,03**	**0,29**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**18,98**	**17,09**	**17,09**	**25,46**	**2,15**	**1,84**	**0,05**	**9,06**	**0,29**
Energéticos	**Papa Rústica**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con zanahoria**	**100 gr**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C061**	**Piña, maduro, pulpa**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3168,15	144,32	98,01	408,77	894,07	203,19
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,25	132,71	152,09	102,51	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 14 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1003,62	805	785	715,51	32,75	20,94	92,22	412,92	4,6
Bebida caliente	Colada de Vainilla	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	30	30	30	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			2050	Vainilla	5	5	5	14,4	0	0	0,63	0,55	0,01
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1095,13	785	842,14	1073,52	51,47	13,58	176,29	144,4	9,85
Sopa o Crema	Sopa de Masitas	240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo apanado	135 gr	E043	Cerdo, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Leguminosa	Lenteja guisada	136 gr	T026	Lenteja común, cruda	40	40	85,6	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	25	20	16	14,8	0,38	0,02	3,06	2,8	0,06
Energéticos	Papa Salada con mayonesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			N002	Mayonesa, baja en grasa	2	2	2	6,16	0,02	0,64	0,08	0,2	0,01
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de Arbol	210 cc	C086	Tomate de Arbol	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**867,78**	**739**	**707,57**	**1006,17**	**46,99**	**14,34**	**164,76**	**97,79**	**38,66**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3038,72	131,21	68,86	449,16	655,1	53,13
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,78	120,65	106,85	112,64	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:** / **SIN PERTENENCIA**	**29/01/2026**

MENU 15 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					873,62	715	695	758,5	31,22	28,48	91,76	397,6	5,4
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Huevos rancheros con maiz y jamon	160 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			A053	Maíz tierno, crudo	50	30	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa al vapor	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1164,69	827,95	824,39	1019,83	52,19	13,04	163,65	183,63	41
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	66,6	0,54	0,06	15,78	12,6	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,88	22	20,02	10,34	0,15	0,02	2,09	5,94	0,09
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne de res sudada a la criolla	146 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	15	12	12	2,76	0,11	0,01	0,49	1,08	0,06
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	19	7,6	0,27	0,02	1,46	4,56	0,06
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	4,25	1,49	0,04	0,01	0,27	0,3	0,02
			B079	Perejil, crudo	5	4,5	4,5	2,48	0,13	0,04	0,31	6,21	0,3
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Fríjol Rojo guisado	100 gr	T011	Fríjol cargamanto rojo, crudo	35	35	74,9	135,1	7,98	0,52	21,14	41,65	1,86
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	18	7,2	7,2	2,66	0,09	0,01	0,49	4,1	0,04
			B103	Tomate. crudo	22,5	18	18	4,14	0,16	0,02	0,74	1,62	0,09
Energéticos	Tajadas de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con perejil	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B079	Perejil, crudo	11,11	10	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1206,82**	**708**	**697,32**	**930,72**	**41,17**	**6,29**	**169,28**	**141,1**	**7,09**
Sopa, Crema, Consome	**Sopa de Tornillos**	**240 cc**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**50**	**50**	**43,5**	**185,5**	**6,5**	**0,75**	**37,35**	**12,5**	**1,95**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de apio**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**140**	**70**	**70**	**18,2**	**0,49**	**0,14**	**3,22**	**29,4**	**0,28**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**13,33**	**10**	**10**	**1,4**	**0,05**	**0,01**	**0,23**	**1,8**	**0,03**
Protéicos	**Filete de pescado**	**110 gr**	**E043**	**Basa, filete, cruda**	**193,54**	**120**	**100,8**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
Energéticos	**Papa en chips**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	**Arroz con maiz tierno**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**16,66**	**10**	**10**	**15,2**	**0,34**	**0,12**	**3,05**	**0,5**	**0,08**
Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**34**	**34**	**34**	**225,52**	**0**	**18**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**18 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**18**	**18**	**18**	**162**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2934,57	124,58	65,82	440,59	722,33	53,5
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,19	114,56	102,14	110,49	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 15 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					623	552	532	812,68	26,26	21,13	125,66	321,1	5,1
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			K033	Panela	15	15	15	54,6	0,09	0,02	13,53	6,3	0,74
Protéicos	Sandwich de jamón, queso y huevo	100 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	20	20	20	57,2	4,68	3,74	1,18	81	0,1
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Deditos de Yuca	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20	20	20	72	2,5	0,34	14,46	3	0,86
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C010	lulo, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
Almuerzo					1244,21	792	836,74	1208,3	53,95	26,44	174,25	127,35	10,64
Sopa o Crema	Sopa Carmelita	240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne de Cerdo Hawaiana	130 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C072	Piña, maduro, pulpa	18,18	10	10	5,6	0,06	0,01	1,24	1,6	0,05
			F051	Jamón	10	10	10	21,5	1,14	1,55	0,74	0,8	0,06
			A034	Fécula de maíz blanco, precocida	10	10	10	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Repollo	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B103	Tomate. crudo	56,25	45	45	10,35	0,4	0,04	1,84	4,05	0,22
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Lentejas egipcias	110 gr	T026	Lenteja común, cruda	35	35	74,9	135,45	8,08	0,32	21,35	17,85	2,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1078,57**	**811**	**763,32**	**942,94**	**47,08**	**17,11**	**142,64**	**215,44**	**7,52**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Jardinera**	**125 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B018	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**35**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
Protéicos	**Pollo a la Fricasé**	**112 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**16**	**14,8**	**0,38**	**0,02**	**3,06**	**2,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa Criolla al Vapor**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C072**	**Piña, maduro, pulpa**	**81,81**	**45**	**45**	**25,2**	**0,27**	**0,04**	**5,58**	**7,2**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3171,44	127,29	80,68	458,43	663,89	23,28
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,36	117,05	125,2	114,97	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 16 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1295,67	925	845,8	912,31	60,95	25,16	105,83	475,52	8,21
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	215	215	215	118,25	6,88	6,88	7,31	258	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Bistec a caballo	180 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria /OPCION	Jugo de Naranja	210 cc	C050	Naranja,zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
Almuerzo					969,26	708	718,02	829,34	30,93	7,09	152,01	121,74	5,37
Sopa o Crema	Sancocho	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo Sudadio	150 gr	E043	Pollo Pierna Pernil, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			B103	Tomate. crudo	31,25	25	25	5,75	0,22	0,02	1,02	2,25	0,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	26,31	25	25	10	0,35	0,02	1,92	6	0,08
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Aguacate	100 gr	C002	Aguacate Lorena, crudo	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Naranja	210 cc	C062	Naranja, cruda	75	45	45	18,45	0,32	0,14	3,96	14,85	0,58
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**972,15**	**806**	**732,82**	**1019,6**	**53,1**	**13,19**	**165,56**	**112,04**	**21,35**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada paisa**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**25**	**15**	**15**	**22,8**	**0,51**	**0,18**	**4,58**	**0,75**	**0,12**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Hígado en bistec**	**150 gr**	**F109**	**Res, hígado, crudo**	**180**	**180**	**100,8**	**248,4**	**36,72**	**8,1**	**7,02**	**16,2**	**15,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa en cascos**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	*** Arroz hindu**	**95 gr.**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			T028	**Maní, con piel, crudo**	**5**	**5**	**5**	**30,95**	**1,36**	**2,39**	**0,79**	**3,1**	**0,16**
Bebida Fria	**Jugo de Papaya**	**210 cc**	**C066**	**Papaya, pintona, cruda**	**56,96**	**45**	**45**	**21,15**	**0,22**	**0,04**	**4,46**	**9,9**	**0,14**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3004,77	144,98	65,44	439,29	709,3	34,95
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								103,61	133,31	101,56	110,17	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 16 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1081,76	875	855	698,09	28,23	22,35	93,57	668,32	4,03
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	30	30	30	102	0,99	0,09	24,15	3,3	0,36
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K033	Panela	15	15	15	54,6	0,09	0,02	13,53	6,3	0,74
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Energéticos / COMPLEMETO OPCIONAL	Papa Criolla dorada	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Hojaldra de trigo	25 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,95	5,95	5,95	21,42	0,74	0,1	4,3	0,89	0,26
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,61	5,95	5,95	8,86	0,75	0,64	0,02	3,15	0,1
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	13,1	13,1	13,1	7,2	0,42	0,42	0,44	15,72	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					882,55	738,87	735,21	1073,13	47,11	16,77	175,29	342,02	6,39
Sopa o Crema	Cuchuco de Cebada	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	46	46	40,02	177,1	5,75	0,83	33,17	16,56	1,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habíchuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**903,17**	**731**	**695,82**	**1004,99**	**50,17**	**10,57**	**172,31**	**86,54**	**9,06**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C086**	**Piñna, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
Postre	**Gelatina de fruta**	**40 gr**	**K018**	**Gelatina con azúcar, en polvo**	**40**	**40**	**40**	**156,8**	**3,32**	**0**	**35,92**	**0**	**0**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2978,45	125,6	65,71	455,6	1103,6	20,26
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,7	115,5	101,96	114,26	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 17 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					956,75	625	678	876,71	30,55	13,31	149,05	234,96	5,1
Bebida caliente	Cebada con leche	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	40	40	40	154	5	0,72	28,84	14,4	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Fríjol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					1203,11	802,5	756,86	1093,53	46,38	22,47	169,29	155,98	8,84
Sopa o Crema	Crema de Maiz	240 cc	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			A044	Maíz amarillo, trillado	46	46	40,02	159,62	4,05	0,37	34,96	3,22	0,97
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Platano melao	110 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Jugo	Jugo de Papaya	210 cc	C026	Papaya, cruda	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1343,96**	**853**	**857,72**	**998,01**	**60,97**	**17,81**	**135,55**	**349,88**	**11,51**
Leguminosa	**Fríjol Blanco guisado**	**155 gr**	**T005**	**Fríjol blanco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**130,55**	**7,46**	**0,38**	**21,63**	**46,55**	**2,17**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3175,77	137,9	69,6	469,78	740,82	25,47
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,51	126,81	108	117,81	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / RAIZAL / COMUNIDAD INDÍGENA / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 17 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					849,25	730	697	756,6	34,82	31,32	78,23	499,7	4,7
Bebida caliente	Colada de Maicena	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	40	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Huevos Rancheros	150 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Salada	130 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	206,25	165	132	122,1	3,14	0,16	25,24	23,1	0,5
Cereales	Arepa paisa y porcion de queso	90 gr	A004	Arepa de maíz blanco, con sal	50	50	50	0	0	0	0	8,5	0,35
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	40	40	40	120,4	7	10,2	0,12	234,4	0,16
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1360,03	1006,72	955,06	1164,91	59,11	29,73	151,75	404,86	11,78
Sopa o Crema	Cuchuco de Trigo	240 cc	A018	Cuchuco de trigo, crudo	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	5,36	5,36	5,36	21,33	0,54	0,36	3,88	2,14	0,19
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Verduras salteadas	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	Habichuela, cruda	66,66	60	60	25,8	1,26	0	4,32	24	0,6
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)	150 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1041,37**	**892,75**	**851,59**	**985,52**	**52,01**	**14,25**	**156,02**	**255,73**	**7,8**
Sopa, Crema, Consome	**Sopa de Corbatines**	**240 cc**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
			A071	**Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal**	**46**	**46**	**40,02**	**60,72**	**2,07**	**0,46**	**11,73**	**5,52**	**0,23**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada criolla**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**63,63**	**35**	**35**	**6,3**	**0,28**	**0,04**	**0,91**	**7,35**	**0,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la criolla**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Fruta entera, Jugo	**Jugo de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**223,4**	**0**	**16**	**19,86**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**20 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**20**	**20**	**20**	**79,4**	**0**	**0**	**19,86**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3130,43	145,94	91,3	405,86	1160,29	24,3
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,94	134,2	141,69	101,78	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 18 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1001,65	675	725	918,6	31,62	17,91	147,4	395,55	8,62
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	30	30	30	146,4	5,85	3,24	17,91	43,2	3,99
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			A029	Harina de avena, cruda	40	40	40	165,6	5,88	3,44	26,48	21,6	1,6
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	145 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Energéticos	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
Almuerzo					1153,69	895	981,54	1082,34	53,88	20,57	160,2	411,82	9,89
Sopa o Crema	Crema de Cebolla	240 cc	B027	Cebolla cabezona, cruda	105,26	100	100	40	1,4	0,1	7,7	24	0,3
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	74,85	3,94	3,99	5,76	141	0,08
Protéicos	Pollo en salsa Ranchera	110 gr	F085	Pollo, pierna pernil con piel, cruda	134,4	125	100	207,5	25,88	11,5	0,12	13,75	0,88
			F125	Salchicha de cerdo y res, precocida	10	10	10	26,6	1,38	2,07	0,61	2,3	0,11
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de pepino	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	20	8,6	0,16	0,04	1,62	6	0,08
			B101	Repollo morado, crudo	23,52	20	20	7,8	0,28	0,06	1,3	9	0,12
			B027	Cebolla cabezona Roja	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
Leguminosa	Frijol Nima guisado	160 gr	T015	Frijol nima, crudo	40	40	132	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
			B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	24,5	0,52	0,02	5,35	1,75	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
Energéticos	Papa al vapor	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Espagueti guisado	125 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	5	5	5	24,95	1,32	1,33	1,92	47	0,02
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**954,48**	**768,98**	**677,82**	**823,38**	**41,68**	**16,08**	**123,87**	**150,02**	**7,21**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de tomate**	**12**	**12**	**12**	**13,08**	**0,16**	**0,04**	**3**	**2,04**	**0,06**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Bebida Fria	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
	Fruta: Manzana	**120 gr**	**C054**	**Manzana nacional**	**141,17**	**120**	**120**	**86,4**	**0,36**	**0,24**	**19,8**	**19,2**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3031,84	127,19	70,56	447,36	957,39	25,73
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,55	116,96	109,49	112,19	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 18 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					876,8	723	690,4	927,48	28,2	26,7	139,09	279,84	6,06
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	25	25	25	155,5	1,22	10,65	12,32	20	0,9
			K033	Panela	20	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98
Protéicos	Tortilla española	180 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	78,75	63	50,4	46,62	1,2	0,06	9,64	8,82	0,19
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 Gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
Almuerzo					1047,17	881,47	923,46	1010,41	50,21	16,28	155,8	257,97	7,71
Sopa o Crema	Sopa de Conchitas	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo al vapor en salsa criolla	118 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B103	Tomate. crudo	7,5	6	6	1,38	0,05	0,01	0,25	0,54	0,03
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,5	1	1	0,37	0,01	0	0,07	0,57	0
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7,85	7,46	7,46	2,98	0,1	0,01	0,57	1,79	0,02
			B080	Pimentón rojo, crudo	2,94	2,5	2,5	0,88	0,02	0,01	0,16	0,18	0,01
			B079	Perejil, crudo	0,56	0,51	0,51	0,28	0,01	0	0,04	0,7	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Dulce	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	57,14	40	40	16	0,72	0,12	2,56	17,6	0,2
			C060	Melón, maduro, pulpa	75	30	30	7,5	0,21	0	1,5	3,3	0,12
			C072	Piña, maduro, pulpa	54,54	30	30	16,8	0,18	0,03	3,72	4,8	0,15
Leguminosa	Arveja a la jardinera	135 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	50	50	27,5	1,6	1,6	1,7	60	0
Energéticos	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arroz con frijol cabecita negra	111 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T007	Frijol cabecita negra, crudo	10	10	21,4	39,1	2,16	0,14	6,05	8,1	0,57
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Naranja	210 cc	C062	Naranja, cruda	75	45	45	18,45	0,32	0,14	3,96	14,85	0,58
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1005,68**	**893**	**845,86**	**897,34**	**49,17**	**13,83**	**136,55**	**307,18**	**8,62**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Verduras salteadas**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**66,66**	**60**	**60**	**25,8**	**1,26**	**0**	**4,32**	**24**	**0,6**
Protéicos	**Steak a la colombiana**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Papa a la francesa**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con cebollín**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B030	**Cebolla puerro, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**6,9**	**0,16**	**0,01**	**1,44**	**5,8**	**0,08**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C061**	**Pinña, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
	Fruta: Mandarina	**120 gr**	**C050**	**Mandarina**	**171,42**	**120**	**120**	**64,8**	**1,08**	**0,12**	**13,68**	**42**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3042,75	127,58	72,81	447,32	844,98	22,42
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,92	117,32	112,99	112,18	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 19 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					699,22	429	409	527,6	18,92	16,65	71,7	164,81	4,06
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	14	14	14	67,06	1,99	1,72	9,45	18,2	0,81
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Protéicos	Huevos con Jamón	90 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	5	5	5	1,25	0,04	0	0,22	0,6	0,04
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Buñuelos	50 gr	A046	Maíz blanco, trillado	10	10	10	35,7	0,87	0,09	7,79	1	0,2
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	14,82	13,34	13,34	19,88	1,68	1,44	0,04	7,07	0,23
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	16,66	16,66	16,66	9,16	0,53	0,53	0,57	19,99	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
Almuerzo					1241,21	802	747,22	854,46	51,27	20,29	109,09	391,62	20,12
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
Protéicos	Hígado a la plancha	100 gr	F109	Res, hígado, crudo	180	180	100,8	248,4	36,72	8,1	7,02	16,2	15,12
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjolí o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Jugo	Jugo de Limon	210 cc	C050	Limon, zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**934,69**	**815**	**770,7**	**1354,3**	**59,78**	**25,03**	**210,98**	**218,3**	**186,28**
Leguminosa	**Frijol Cargamanto guisado**	**115 gr**	**T011**	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Papa Dorada al horno**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz Amarillo**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Tomate de árbol**	**210 cc**	**C082**	**Tomate de árbol rojo, crudo**	**52,32**	**45**	**45**	**24,75**	**0,9**	**0,09**	**4,59**	**4,5**	**0,4**
	Fruta: Naranja	**120 gr**	**C062**	**Naranja Entera**	**200**	**120**	**120**	**49,2**	**0,84**	**0,36**	**10,56**	**39,6**	**1,56**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2975,64	129,98	77,97	415,61	774,74	210,49
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,61	119,52	120,99	104,23	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 19 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					948,61	585	565	724,2	25,4	23,36	98,82	433,35	4,69
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al horno con queso	110 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Cereales	Mogolla integral	25 gr	A057	Mogolla, horneada	25	25	25	46,5	1,32	0,68	8,79	4,95	0,38
Bebida Fria / OPCION	Jugo Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6
Almuerzo					971,58	734	750,39	972,17	45,05	12,93	161,24	157,1	8,06
Sopa o Crema	Sopa Minestrone	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne de Res a la Milanesa	135 gr	E043	Carne de Res, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Energéticos	Papa a la francesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1001,36**	**817,79**	**899,026**	**1144,77**	**48,44**	**20,36**	**179,75**	**145,09**	**8,89**
Leguminosa	**Garbanzo jardinera**	**175 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			B018	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
Protéicos	**Goulash de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10,61**	**10,61**	**8,912**	**4,56**	**0,08**	**0,02**	**0,86**	**3,18**	**0,04**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**11,76**	**10,59**	**10,59**	**4,55**	**0,22**	**0**	**0,76**	**4,24**	**0,1**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,62**	**5,3**	**5,3**	**1,22**	**0,05**	**0**	**0,22**	**0,48**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,56**	**5,29**	**5,29**	**2,12**	**0,07**	**0**	**0,41**	**1,27**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Aguacate**	**100 gr**	**C002**	**Aguacate Lorena, crudo**	**38,96**	**30**	**30**	**53,7**	**0,48**	**3,99**	**3**	**3**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**36,36**	**20**	**20**	**3,6**	**0,16**	**0,02**	**0,52**	**4,2**	**0,18**
Energéticos	**Moneditas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz verde**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**3,4**	**0,29**	**0,02**	**0,38**	**12,3**	**0,24**
Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3048,66	118,89	72,65	455,71	735,54	21,66
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,13	109,32	112,74	114,28	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 20 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1155,81	827	807	775,84	42,8	27,58	87,11	377,6	4,99
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	22	22	22	91,08	3,23	1,89	14,56	11,88	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Consome de Pescado	240 gr	E005	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1177,5	794	777,36	1236,91	61,01	19,45	193,4	258,28	9,42
Sopa o Crema	Sopa de 4 granos	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	15	57,75	1,88	0,27	10,82	5,4	0,4
			A018	Cuchuco de trigo, crudo	15	15	15	53,7	1,92	0,18	11,1	7,5	0,64
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,5	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	Arroz chino (Carnes)	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	53,76	50	42	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
			F099	Res, carne magra, cruda	40	40	25,2	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
			F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	40	40	33,6	52,4	8,2	2,16	0,08	3,2	0,48
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz chino	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T030	Raices chinas	15	15	15	71,85	5,48	3,1	4,32	39,45	1,34
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Papaya	210 cc	C086	Papaya , Cruda	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**871,6**	**684**	**676,8**	**935,58**	**38,04**	**16,26**	**154,51**	**155,75**	**6,74**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Tropical**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**100**	**55**	**55**	**9,9**	**0,44**	**0,06**	**1,43**	**11,55**	**0,5**
			C087	**Uvas, pasas**	**5**	**5**	**5**	**16,35**	**0,12**	**0,02**	**3,76**	**1,9**	**0,12**
Protéicos	**Pollo al Vinagre Balsámico**	**100 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			L018	**Vinagre**	**10**	**10**	**10**	**2,4**	**0**	**0**	**0,6**	**0,7**	**0,05**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**4**	**4**	**4**	**12,32**	**0,04**	**1,28**	**0,16**	**0,4**	**0,01**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjoli o sésamo, crudo**	**5**	**5**	**5**	**32,4**	**1,02**	**2,61**	**0,91**	**48,75**	**0,64**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C062**	**Naranja, cruda**	**75**	**45**	**45**	**18,45**	**0,32**	**0,14**	**3,96**	**14,85**	**0,58**
	Fruta: Banano maduro	**120 gr**	**C010**	**Banano común, crudo**	**171,42**	**120**	**120**	**121,2**	**1,8**	**0,12**	**26,76**	**9,6**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3155,85	141,85	79,29	450,91	791,62	21,16
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,82	130,43	123,05	113,08	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 20 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					798,78	680	660	716,4	30,94	22,05	91,6	517,15	3,19
Bebida caliente	Colada de Vainilla	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	40	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
			2050	Vainilla	5	5	5	14,4	0	0	0,63	0,55	0,01
Protéicos	Huevos revueltos con queso	90 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			G015	Queso campesino	40	40	40	33,2	4,4	0,6	2,56	0	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	80 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	50	50	50	78	1,7	0,25	17,25	9,5	0,25
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Bebida Fria / OPCION	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36
	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
Almuerzo					1278,66	937	878,3	1210,11	56,73	39,48	150,43	366,2	168,24
Sopa o Crema	Consome de Pescado	240 cc	E005	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	141,17	120	84	198	18,6	13,68	0	9,6	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	50	50	43,5	48	1,1	0,05	10,55	5,5	0,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Protéicos	Carne de Res a las finas hierbas	100 gr	E007	carne de Res, Cruda	130,43	120	100,8	111,6	21	2,88	0,24	22,8	2,28
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Jugo de Gulupa	210 cc	C026	Gulupa, pintona, cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**29/01/2026**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					950,62	759	725,42	872,46	50,73	11,58	137,23	181,29	7,41
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	**Habíchuela, cruda**	44,44	40	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	160	160	102,4	209,6	32,8	8,64	0,32	12,8	1,92
			L017	**Salsa de tomate**	8	8	8	8,72	0,1	0,02	2	1,36	0,04
Energéticos	**Papa al vapor**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	112,5	45	45	7,65	0,18	0	1,66	1,8	0,14
			C044	**Limón, crudo**	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Azúcares y Grasas					40	40	40	239,28	0	16	23,83	0	0,02
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	24	24	24	95,28	0	0	23,83	0	0,02
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	16	16	16	144	0	16	0	0	0
TOTAL MENÚ								3038,25	138,4	89,11	403,09	1064,64	178,86
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,77	127,26	138,28	101,09	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**29/01/2026**
	RAIZAL / **ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 21 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					772,7	680	634,8	656,4	36,46	20,5	76,46	354,75	3,75
Bebida caliente	Té con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			H018	Té, infusión al 2%, sin azúcar	5	5	5	0,2	0	0	0,05	0,25	0,01
Protéicos	Albóndigas de pollo	140 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			A087	Migas de pan, secas	20	20	20	79,6	2	1,36	14,46	8	0,72
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Arracacha en chips	100 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	162,5	130	104	148,2	1,17	0,13	34,19	31,2	1,43
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1070,74	885,26	796,72	923,14	49,84	11,3	149,15	242,63	4,43
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Goulash de res	180 gr	F118	Res, pierna, cruda	160	160	100,8	193,6	34,88	6,08	0	32	0
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	20	20	17,6	24	1,34	0,06	3,94	3,8	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,52	20	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
			B052	Habíchuela, cruda	22,22	20	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B080	Pimentón rojo, crudo	7,05	6	6	2,1	0,06	0,02	0,38	0,42	0,02
			B014	Apio, crudo	12	6	6	1,56	0,04	0,01	0,28	2,52	0,02
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz al Curry	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			P050	Cúrcuma	12,5	2	2	7,52	0,11	0,47	0,5	1,34	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Piña en Rodajas	120 gr	C054	Piña Cruda	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1187,48**	**831**	**858,62**	**1180,24**	**49,51**	**30,16**	**170,03**	**167,44**	**8,32**
Leguminosa	**Arveja a la jardinera**	**100 gr**	**B018**	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**15**	**15**	**15**	**8,25**	**0,48**	**0,48**	**0,51**	**18**	**0**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**140 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**139,78**	**130**	**109,2**	**215,8**	**26,91**	**11,96**	**0,13**	**14,3**	**0,91**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**15**	**15**	**15**	**54**	**1,88**	**0,26**	**10,84**	**2,25**	**0,64**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**16,66**	**15**	**15**	**22,35**	**1,89**	**1,62**	**0,04**	**7,95**	**0,26**
Energéticos	**Pataconas de plátano**	**100 gr**	**B092**	**Plátano hartón, verde, crudo**	**147,05**	**100**	**80**	**166**	**1,2**	**0,2**	**39,3**	**8**	**0,4**
Cereales	**Arroz con perejil**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B079	**Perejil, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**5,5**	**0,29**	**0,1**	**0,69**	**13,8**	**0,66**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C050**	**Naranja, zumo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2967,3	135,8	77,96	411,54	764,82	16,51
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,32	124,88	120,98	103,21	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.9214075**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**29/01/2026**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 21 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1109,22	802	706,8	824,88	40,92	46,12	57,39	370,95	4,95
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Caldo de costilla con huevo	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75	60	48	44,4	1,14	0,06	9,18	8,4	0,18
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa chorreada	140 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	150	120	96	88,8	2,28	0,12	18,36	16,8	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Bebida Fria / OPCION													
	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
Almuerzo					905,69	709	703,32	990,99	44,02	18,08	157,73	177,38	9,74
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			T011	Fríjol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Rollo de pollo	150 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	15	15	15	54	1,88	0,26	10,84	2,25	0,64
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Espinaca	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	10,75	0,2	0,05	2,02	7,5	0,1
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Papa Criolla dorada	100 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.9214075**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**29/01/2026**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1353,85**	**924,25**	**930,57**	**1077,85**	**55,94**	**18,2**	**162,01**	**379,26**	**9,73**
Leguminosa	**Frijol Nima guisado**	**136 gr**	**T015**	**Fríjol nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**129,5**	**6,79**	**0,42**	**21,38**	**54,25**	**2,8**
			B067	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**24,5**	**0,52**	**0,02**	**5,35**	**1,75**	**0,2**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr.**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Sorbete de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Azúcares y Grasas				**41**	**41**	**41**	**243,25**	**0**	**16**	**24,82**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**25 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**25**	**25**	**25**	**99,25**	**0**	**0**	**24,82**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3136,97	140,88	98,39	401,96	927,59	24,44
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,17	129,54	152,69	100,8	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 2 al 28 de febrero de 2026 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	36.147.801	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	CONTRATISTA
2	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
3	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
4	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLO	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	1.079.174.600	YULI LORENA PENAGOS	AUXILIAR COCINA
7	1.079.175.914	TATIANA LISETH GARCIA PAEZ	AUXILIAR COCINA
8	1.079.178.268	JENNYDFER MARTINEZ	AUXILIAR DE ASEO

Dado en Campoalegre, 5 de marzo de 2026

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

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019003508

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181270363 de fecha 2018/12/31 el (la) Señor(a) SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0006308-2019
EXPEDIENTE:	20157950 **RADICACION:** 20181270363
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA VARIEDADES: PANELA NATURAL, PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO HIERBA BUENA) Y PANELA PULVERIZADA NATURAL
MARCA:	LA GRAN COLOMBIA, SANDIPANELA (SANDRA BECERRA ORDOÑEZ); ,
PRESENTACION COMERCIAL:	Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelín, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g,
TITULAR(ES):	SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ con domicilio en ISNOS - HUILA,
FABRICANTE(S):	SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ con domicilio en ISNOS - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección,

Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Articulo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 5 de Febrero de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019.02.05 15:15:56 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION Nro. 2022028097 del 11 de Agosto de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221178847 de fecha 2022/08/11 el (la) Señor(a) HERNANDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0021218-2022
VIGENTE HASTA:	2027/08/11
EXPEDIENTE:	20235240 **RADICACION:** 20221178847
MODALIDAD:	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO,
MARCA:	
PRESENTACION COMERCIAL:	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g. 10.000 g – 12.500 g – 25.000 g. unudades de 20 gramos a 200 Kg en presentaciones variable,
TITULAR(ES):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLAVICENCIO - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YOPAL - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en SAN MARTIN - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLANUEVA - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ACACIAS - META, SEATECH INTERNATIONAL INC. con domicilio en CARTAGENA - BOLIVAR, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en NEIVA -

HUILA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ENVASADOR(ES): ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 100000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD10I15402, expediente Nro. 19929075. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/11 19:53:03 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBLIGACION 15 REGISTRO FOTOGRAFICO ROTULADO INFORMACION NUTRICIONAL INSUMOS

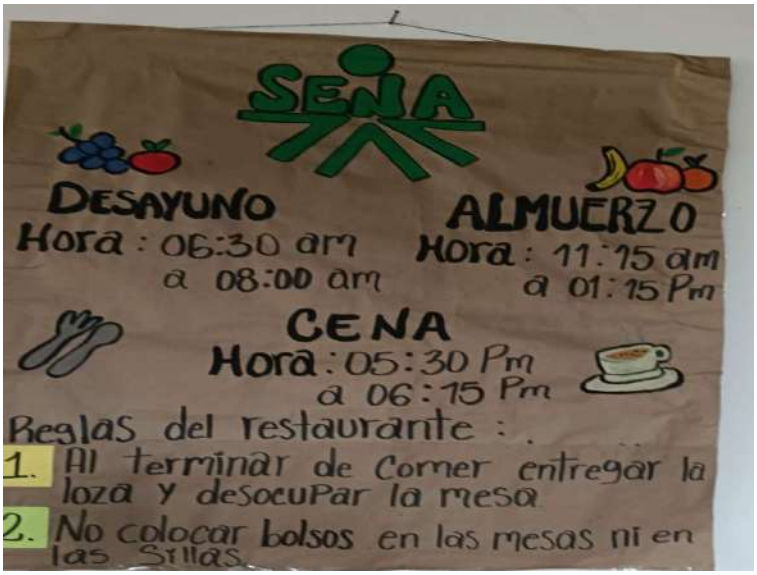








OBLIGACION 20 CARTELERA HORARIOS SERVICIOS



CONTRATO DE PROVEEDURÍA

(En cumplimiento del artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021)

Entre los suscritos a saber, por una parte la señora GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva, quien actúa como contratista responsable de la prestación del servicio de alimentación para aprendices del Centro de Formación Agroindustrial del SENA – Regional Huila, en adelante denominada CONSUMIDORA; y por la otra, el señor JUAN SEBASTIAN MORA CARVAJAL, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.003.965324 de Neiva, quien actúa como proveedor independiente, en adelante denominado EL PROVEEDOR; se ha convenido celebrar el presente CONTRATO DE PROVEEDURÍA, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO:

EL PROVEEDOR se obliga para con la CONSUMIDORA a suministrar los siguientes insumos alimentarios: granos y plátano, en las cantidades, condiciones de calidad, presentación y fechas que la CONSUMIDORA determine, con destino exclusivo al servicio de alimentación de los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial del SENA – Regional Huila.

SEGUNDA. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

1. Entregar los productos en condiciones óptimas de frescura, limpieza, calidad y conforme a las normas sanitarias vigentes.
2. Cumplir con los tiempos y lugares de entrega que CONSUMIDORA señale.
3. Emitir factura o documento equivalente por cada entrega, conforme al valor pactado.
4. Subsanar o reponer cualquier producto que no cumpla con las condiciones exigidas.

TERCERA. VALOR Y FORMA DE PAGO:

El valor total del presente contrato será el que resulte de multiplicar la cantidad efectivamente entregada de cada insumo por el valor unitario acordado. El pago se realizará mediante consignación bancaria, dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la aceptación conforme de la entrega y recepción de los productos por parte de CONSUMIDORA.

CUARTA. PLAZO:

El presente contrato tendrá vigencia a partir de la fecha de su firma y hasta el cumplimiento total de las entregas requeridas durante el período del contrato principal de alimentación suscrito con el SENA.

QUINTA. SUPERVISIÓN:

La verificación del cumplimiento de las obligaciones por parte de EL PROVEEDOR estará a cargo de CONSUMIDORA o de la persona que ésta designe.

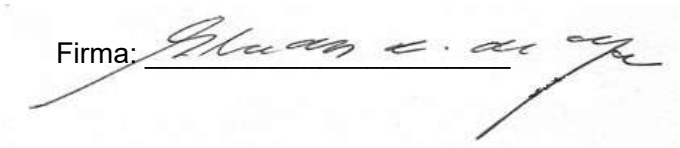
SEXTA. RÉGIMEN APLICABLE:
El presente contrato se celebra en el marco del artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, el cual establece que los contratistas del servicio de alimentación en entidades públicas de formación pueden contratar directamente con los proveedores necesarios para cumplir su objeto, sin sujeción al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

SÉPTIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA:
El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo, por incumplimiento, o por necesidad del servicio debidamente justificada por CONSUMIDORA.

OCTAVA. DOMICILIO:
Para todos los efectos legales, las partes fijan como domicilio contractual el municipio de Campoalegre Huila.

En constancia, se firma el presente contrato por duplicado, a los cinco (5] días del mes de abril del año 2025.

CONSUMIDORA
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva

Firma: 

EL PROVEEDOR
JUAN SEBASTIAN MORA CARVAJAL
C.C. 1.003.965.324 de Neiva

Firma: 

RECOLECCION DE LOZA Y LIMPIEZA DE MESAS



LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: JHON LEONARDO BEDOYA	**EDAD:** 52 AÑOS	**REG. N° 84**
IDENTIFICACION: CC. 7.693.972		**FECHA: 05/02/2026**

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS ++ BACILOS GRAM NEGATIVOS + POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**PASTOSA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

Lilian M. Visbal D.
BACTERIOLOGA
Reg. 054
C.C. 32.685.799-1

LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/10 11:10:32 am
Paciente: JHON LEONARDO BEDOYA C.
CC: 7693972
Edad: 51 Años
Género: Masculino
Tipo de evaluación: Periódica

Número de ingreso: 076895
Empresa contratante: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Empresa usuaria: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Cargo: ADMINISTRADOR
Fecha: 2026/02/01
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS
- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

L: LABORATORIO CLÍNICO

V: VACUNAS

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados en e autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimient informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónd onde nos autoriza a practicarl los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento d consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:

GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Código de verificación
95662-NRY8K

Firma del trabajador:

JHON LEONARDO BEDOYA C
CC: 7693972

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: ANGELA CONSTANSA GUERRERO	**EDAD:** 43 AÑOS	**REG. N° 82**
IDENTIFICACION: CC.36.306.285		**FECHA:** 05/02/2026

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS + BACILOS GRAM NEGATIVOS +++ POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**BLANDA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/10 10:26:25 am
Paciente: ANGELA CONSTANSA GUERRERO
CC: 36306285
Edad: 43 Años
Género: Femenino
Tipo de evaluación: Ingreso

Número de ingreso: 02348
Empresa contratante: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Empresa usuaria: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Cargo: ADMINISTRACION
Fecha: 2026/01/02
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS **L: LABORATORIO CLÍNICO** **V: VACUNAS**

- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónd onde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:

GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Código de verificación
94237-BT5MG

Firma del trabajador:

ANGELA CONSTANSA GUERRERO
CC: 36306285

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: MARIA JURLET TRUJILLO	**EDAD:** 41 AÑOS	**REG. N° 103**
IDENTIFICACION: CC. 1079175951		**FECHA: 07/02/2026**

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS ++ BACILOS GRAM NEGATIVOS + POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**BLANDA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

Lilian M. Visbal D.
BACTERIOLOGA
Reg. 054
C.C. 32.685.799

LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO D
APTITUD LABORAL
ÉNFASIS OSTEOMUSCULA

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/21 11:22:15 am
Paciente: MARIA JURLET TRUJILLO SERRANO
CC: 1079175951
Edad: 41 Años
Género: Femenino
Tipo de evaluación: Ingreso

Número de ingreso: 025872
Empresa contratante: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Empresa usuaria: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Cargo: AUXILIAR DE COCINA
Fecha: 2026/02/02
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS
- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

L: LABORATORIO CLÍNICO

V: VACUNAS

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados e autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimi informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónd onde nos autoriza a practi los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:



Código de verificación
745262-YTX9C

GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Firma del trabajador:



MARIA JURLET TRUJILLO SERRANO
CC: 80115450

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: JENNY BEATRIZ GIRALDO	**EDAD:** 40 AÑOS	**REG. N° 105**
IDENTIFICACION: CC. 1079172354		**FECHA: 07/02/2026**

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS ++** **BACILOS GRAM NEGATIVOS +** **POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**PASTOSA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO D
APTITUD LABORAL
ÉNFASIS OSTEOMUSCULA

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/10 09:25:21 am
Paciente: JENNY BEATRIZ GIRALDO
CC: 1079172354
Edad: 40 Años
Género: Femenino
Tipo de evaluación: Ingreso

Número de ingreso: 0527832
Empresa contratante: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Empresa usuaria: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Cargo: AUXILIAR DE COCINA
Fecha: 2026/02/01
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS
- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

L: LABORATORIO CLÍNICO

V: VACUNAS

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consenti informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónd onde nos autoriza a pra los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el docume consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:



GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Código de verificación
99234-WRNYU

Firma del trabajador:



YENNI BEATRIZ GIRALDO TORRES
CC: 1079172354

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: YULI LORENA PENAGOS	**EDAD:** 39 AÑOS	**REG. N° 108**
IDENTIFICACION: CC. 1.079.174.600		**FECHA:** 07/02/2026

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS ++ BACILOS GRAM NEGATIVOS + POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**PASTOSA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/10 10:24:21 am
Paciente: YULI LORENA PENAGOS
CC: 1.079.174.600
Edad: 38 Años
Género: Femenino
Tipo de evaluación: Ingreso

Número de ingreso: 0872532
Empresa contratante: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Empresa usuaria: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Cargo: AUXILIAR DE COCINA
Fecha: 2026/02/02
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS

- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

L: LABORATORIO CLÍNICO

V: VACUNAS

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados en autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimient informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónd onde nos autoriza a practicar los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento c consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:

GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Código de verificación
945287-QYT4BK

Firma del trabajador:

YULI LORENA PENAGOS
CC: 1.079.174.600

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: TATIANA LISETH GARCIA PAEZ	**EDAD:** 19 AÑOS	**REG. N° 89**
IDENTIFICACION: CC. 1.079.175.914		**FECHA:** 05/02/2026

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS ++ BACILOS GRAM NEGATIVOS + POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**PASTOSA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

Lilian M. Visbal D.
BACTERIOLOGA
Reg. 854
C.C. 32.685.799-1

LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO D
APTITUD LABORAL
ÉNFASIS OSTEOMUSCULA

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/12 15:24:21 pm
Paciente: TATIANA LISETH GARCIA PAEZ
CC: 1.079.175.914
Edad: 19 Años
Género: Femenino
Tipo de evaluación: Ingreso

Número de ingreso: 0975862
Empresa contratante: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Empresa usuaria: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Cargo: AUXILIAR DE COCINA
Fecha: 2026/02/02
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS

- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

L: LABORATORIO CLÍNICO

V: VACUNAS

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentim informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónd onde nos autoriza a practi los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el document consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:

GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Código de verificación
9458M72-KX7NC

Firma del trabajador:

Tatiana Garcia

TATIANA LISETH GARCIA PAEZ
CC: 1.079.175.914

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA

NIT 32685799-1 REG 054

NOMBRE: JENNYDFER MARTINEZ	**EDAD:** 37 AÑOS	**REG. N° 91**
IDENTIFICACION: CC. 1.079.178.268		**FECHA:** 05/02/2026

EXAMEN SOLICITADO

KOH DE UÑAS	**NEGATIVO PARA HONGOS**	
FROTIS NASOFARINGEO	**COCOS GRAM POSITIVOS +** **BACILOS GRAM NEGATIVOS +++** **POLIMORFOS NUCLEARES AUSENTES**	
COPROLOGICO	**COLOR**	**CAFÉ**
	CONSISTENCIA	**BLANDA**
	FLORA BACTERIANA	**NORMAL**
	PARASITOS	**NEGATIVO EN LA MUESTRA**

Lilian M. Visbal D.
BACTERIOLOGA
Reg. 054
C.C. 32.685.799-1
LILIAN MARIA VISBAL DONADO
BACTERIOLOGA REG 054

Powered by CamScanner

Salud Ocupacional del Huila Limitada - IPS
Prestador: 4100101149
Dirección: Calle 13 #5-34, Neiva - Huila - Colombia.
Teléfono: PBX: (8) 8722063 | (8) 8721353
Email: siau.soh@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL
ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de impresión: 2026/02/10 08:15:24 am
Paciente: YENNIDFER MARTINEZ REDONDO
CC: 1.079.178.268
Edad: 37 Años
Género: Femenino
Tipo de evaluación: Ingreso

Número de ingreso: 082569
Empresa contratante: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Empresa usuaria: CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Cargo: AUXILIAR DE COCINA
Fecha: 2026/02/02
Ciudad: 001 - HUILA > NEIVA

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

P: PARACLÍNICOS
- EXAMEN MÉDICO DE INGRESO
  - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR

L: LABORATORIO CLÍNICO

V: VACUNAS

CERTIFICADO DE APTITUD

Concepto ocupacional: APTO **Observación:** LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS NORMALES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
Concepto Énfasis osteomuscular: SIN PATOLOGÍA

RECOMENDACIONES GENERALES

✓ DIETA BAJA EN AZUCAR, HARINAS, Y GRASA
✓ EJERCICIOS DIARIOS

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

✓ USO DE E,P,P.
✓ PAUSAS ACTIVAS
✓ HIGIENE POSTURAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciados en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atenciónndonde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de SALUD OCUPACIONAL DEL HUILA.

Firma del especialista:

GUILLERMO ENRIQUE CORTES GORDILLO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA DE TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
Tarjeta prof. # 1636/2014 666

Código de verificación
757W92-XV8WX

Firma del trabajador:

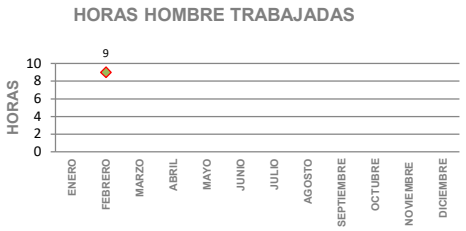
YENNIFERMARTINEZ

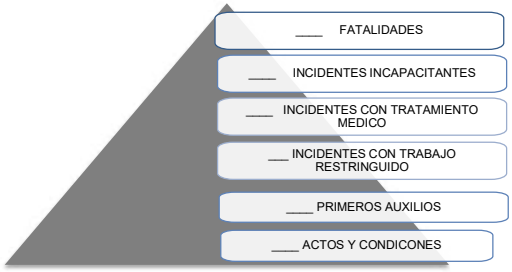
YENNIDFER MARTINEZ REDONDO
CC: 1.079.178.268

Powered by CamScanner

	FORMATO INFORME MENSUAL INCIDENTES Y ACCIDENTES LABORALES	***GCDB-FR-02 VERSION 01 2025***

SEDE	**CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL LA ANGOSTURA**
OBJETO DEL CONTRATO:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila.





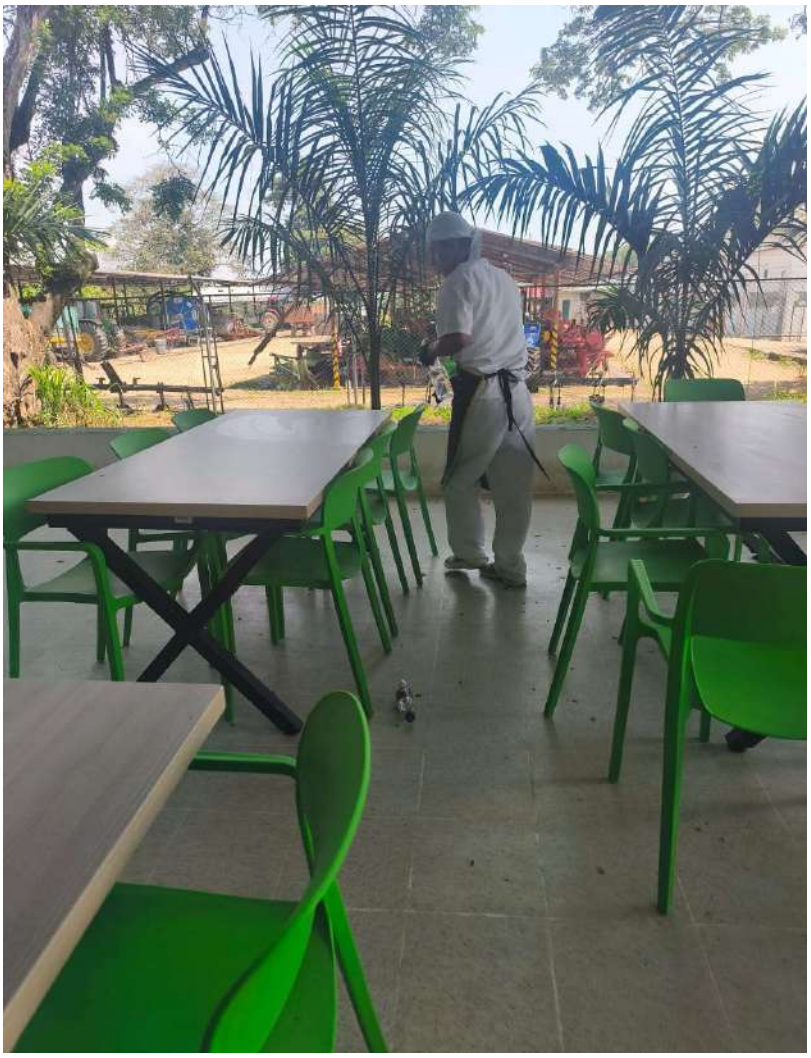
AVANCE PLAN HSE	**MES**			**ACUMULADO AÑO**		
	ESPERADO	**REAL**	**% Cump.**	**ESPERADO**	**REAL**	**% Cump**
	80	80	**100%**	**80%**	**80%**	**100%**

Año: _2025___	**No. trabajadores**	**Dias programados de trabajo**	**HHT**	**HHT Acumuladas**	**Horas de entrenamiento y capacitación HSE**	**Inspecciones HSE realizadas**	**Simulacros, y ejercicios HSE**	**No vehiculos**	**Km Recorridos**	**Actos reportados**	**Condiciones reportadas**	**Total A&C**	**% de cumplimiento de obligación legal ambiental (Licencias, permisos, otros)**	**% cumplimiento Obligación ambiental operativa (Fichas ICA´s, PMA)**
ENERO														
FEBRERO	8	20	9	9	4	1	0	2	2850	0	0	0	100%	100%
MARZO														
ABRIL														
MAYO														
JUNIO														
JULIO														
AGOSTO														
SEPTIEMBRE														
OCTUBRE														
NOVIEMBRE														
DICIEMBRE														
TOTAL	**8**	**20**	**18**		**4**	**1**	**0**	**2**	**2850**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**

Mes	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**TOTAL**
Gestión ambiental													
Incidentes ambientales por causa operacional													
# de barriles derramados por causa operacional													
Seguridad Vial	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Accidentes vehiculares													
Incidentes vehiculares													
Incidentes Ocupacionales	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Accidentes Fatales/mortales		0											
Incidentes incapacitantes		0											
Casos con tratamiento médico		0											
Casos con trabajo restringido		0											
Casos de primeros auxilios		0											
Días de incapacidad generados en el mes por accidente de trabajo		0											
Días de incapacidad por enfermedad general		0											
Otros accidentes (pérdidas económicas o de proceso)													
INDICADORES	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**ACUMULADO**
TRIF		**0**											
Índice de frecuencia de AT		0											
Índice de severidad de AT		0											
Ausentismo por causa medica (Res 0312/2019)		0											
Incidencia de la enfermedad laboral (Res 0312/2019)		0											
Prevalencia de la enfermedad laboral (Res 0312/2019)		0											
# Acciones totales acumuladas al periodo													
# Acciones Cerradas a tiempo acumuladas al periodo		0											
% Cierre		0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Fecha de Reporte	2/03/2026	**Periodo de Reporte**	**De:**	**2/02/2026**		**a:**	**28/02/2026**	
Persona que reporta	Carlos Andrés Méndez	**Cargo**	Profesional SST	**Teléfono**	3023328684	**Correo**		

LIMPIEZA Y ASEO DE LAS MESAS



CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION
NIT: 36.147.801-6

GCDB-001
VERSION 01
2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 2 al 28 de Febrero de 2026**

INSTALACIONES Y EQUIPOS	FRECUENCIA		
	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
PISOS	X		
MESONES	X		
LIMPIONES	X		
ESTUFAS	X		
VAJILLA Y MENAJE	X		
CONGELADORES		X	
CUARTOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION		X	
ESCOBAS TRAPEROS BALDES	X		
TINAS,CANASTILLAS, DEPSENSAS	X		
CANECAS	X		
MESAS Y SILLAS		X	
RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	X		
PAREDES Y TECHOS		X	
MALLAS ANTI-INSECTOS		X	
VENTANAS Y PAREDES		X	

OBSERVACIONES: X: CUMPLE **N:NO CUMPLE**

FIRMA RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya - Administrador

	FORMATO REGISTRO Y CONTROL DE PLAGAS				***GCDB-001 VERSION 01 2023***
SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura					**MES: 2 AL 28 DE FEBRERO DE 2026**
FRECUENCIA	**TIPO VECTOR EVIDENCIA**	**SI**	**NO**	**DETALLE DECISIÓN TOMADA**	**FIRMA RESPONSABLE**
SEMANA 1	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
SEMANA 2	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
SEMANA 3	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		
	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
NA 4	MOSCAS	X			
	CUCARACHAS		X		
	HORMIGAS		X		
	RATAS		X		
	OTRAS PLAGAS		X		

SEMA	EXCREMENTO DE PLAGAS		X	SE REALIZA UNA REVISION CONTINUA PARA ASEGURARNOS DE QUE NO SE PRESENTE NINGUN TIPO DE ROEDORES O ESCREMENTO DEL MISMO Y ASI OBTENER UNA BUENA INOCUIDAD EN EL AREA	
	MATERIAL ROIDO		X		
	SENDA DE PLAGAS		X		
VoBo					
OBSERVACIONES: NO SE PRESENTA NINGUN TIPO DE PLAGAS NI ESCREMENTO.					
FIRMA RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya - Administrador					

	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION EQUIPOS Y AREAS **36.147.801-6**																															**NIT:**	***GCD B- FR-***
SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura																																	
PERIODO: 2 al 28 de febrero de 2026																																	
DIAS DE SERVICIO			**HORARIO**	**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**				
EQUIPOS	**PROCESOS**	**INSUMO**	**09:00 14:30 19:00**	**AREA DE PREPARACION, DISTRIBUCION Y CONSUMO**																													
MANOS	**L&D**	**JABON DESINFECTANTE**	**PERMANENTE**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
FRUTAS Y VERDURAS	**L&D**		**PERMANENTE**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
MENAJE Y UTENSILIOS	**L&D**		**PERMANENTE**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
MESAS Y SILLAS	**L&D**		**09:00 14:30 19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ESTUFA Y CAMPANA	**LIMPIEZA**	**DESENGRASANTE**	**09:00 14:30 19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	LAVADO	**JABON POLVO**		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	ENJUAGUE	**AGUA**		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	DESINFECCIÓN	**HIPOCLORITO 5%**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
AREA DE ALMACENAMIENTO																																	
NEVERA	**LIMPIEZA**	**DESENGRASANTE**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
PAREDES	**LAVADO**	**JABON EN POLVO**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
PISOS	**ENJUAGUE**	**AGUA**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
TECHOS	**DESINFECCION**	**HIPOCLORITO 5%**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
CANASTILLAS	**L&D**	**JABON**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ESTIBAS	**L&D**	**DESINFECTANTE**	**19:00**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
AREA DE RESIUDOS																																	
CANECAS	**L&D**	**JABON DESINFECTANTE**	**PERMANENTE**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
PISOS	**L&D**		**PERMANENTE**	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
AREA DE SERVICIOS SANITARIOS																																	
SANITARIOS	**L&D**	**JABON DESINFECTANTE**																															
LAVAMANOS	**L&D**																																
PISOS	**L&D**																																
TECHOS	**L&D**																																
OBSERVACIONES:																																	
RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya Cerquera - Administrador																																	

Plan de Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene De Alimentos
Gladys Cerquera de Bedoya
Nit: 36.147.801-6



ELABORADO POR:

DORIS SUSATAMA CAMERO
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254187706CND

AÑO 2025

3132106643 EL PITAL HUILA ingenieradoris2@yahoo.es

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el personal aplique buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Hacer uso de las BPM (Buenas prácticas de Manufactura) en tu lugar de trabajo.
- Fomentar una cultura en Higiene Alimentaria en cada una de las Actividades que desarrollas como Manipulador de Alimentos.
- Conocer procesos básicos que se deben tener en cuenta en el lugar de trabajo para un adecuado saneamiento, así como las técnicas de limpieza y desinfección.
- Llevar un sistema básico de reciclaje, mantener el orden y aseo para evitar la presencia de algún tipo plagas.
- Aumentar la calidad de los procesos y servicios que prestas

DIRIGIDO A

Manipuladores de alimentos, cocineros, auxiliares de cocina de la empresa GLADYS CERQUERA DE BEDOYA identificada con NIT: 36.147.801, según listado de asistencia adjunto.

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla por un capacitador (ingeniero de alimentos) y el material está basado en el decreto 2674/2013.

PLAN DE CAPACITACIÓN 2026

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
15/12/2025 2 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Virtual interactivo tiempo real.
	Alteraciones de los alimentos.		
	Higiene personal		
	Lavado de manos correcto		
13/01/2026 8 am	Control de temperaturas, conservación de los alimentos y expendio.	**Alcance:**	
	Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
Intensidad	10 horas		

Facilitadores:

DORIS SUSATAMA CAMERO

Ingeniera de alimentos de la Universidad UNAD, experta en sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura.

Soportes: programa de capacitación, Certificado de la capacitación, material ilustrativo de los temas propuestos en medio magnético.

Nota: Este curso no hace parte de un programa de educación formal superior. Los participantes obtendrán una constancia de asistencia y certificación siempre y cuando cumplan con un mínimo del 80% de la totalidad de las horas del curso.

ELABORÓ:

DORIS SUSATAMA CAMERO

ING. ALIMENTOS

T.P.25254187706CND



3132106643 EL PITAL HUILA ingenieradoris2@yahoo.es

DORIS
SUSATAMA CAMERO
Ingeniera de Alimentos

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION
EMPRESA: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA





3132106643
EL PITAL HUILA
ingenieradoris2@yahoo.es

CONTENIDO

INTRODUCCION 4
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 4
OBJETIVO 4
ALCANCE 4
DEFINICIONES 4
REQUISITOS LEGALES 5
RESPONSABILIDADES 6
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 7
REQUISTOS GENERALES 7
Procedimiento general de limpieza 9
Procedimiento general de desinfección 9
CODIGO DE COLORES PARA IMPLEMENTOS 11
GUANTES 11
TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES 11
MONITOREO 11
Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio. 11
REGISTROS 12
VALIDACIÓN 12
El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados. 12
ANEXOS 12
ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES 12
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO 15
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE 16
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA 22
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO 24
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS 35
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA 37
PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 41
OBJETIVO 41

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 41
ALCANCE 41
DEFINICIONES 41
REQUISITOS LEGALES 43
RESPONSABILIDADES 44
PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 44
REQUISITOS GENERALES 44
ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 45
PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos: 45
MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 45
CONTROL HIGIÉNICO 46
CONTROL FÍSICO 47
CONTROL QUÍMICO 48
CONTROL FÍSICO DE ROEDORES 48
CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES. 49
SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS 51
MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS 51
MONITOREO 52
REGISTROS 52
VALIDACIÓN 52
PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS 53
OBJETIVO 53
Objetivo General 53
Objetivos Específicos 53
ALCANCE 53
DEFINICIONES 53
REQUISITOS LEGALES 57
RESPONSABILIDADES 58
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS 59
REQUISITOS GENERALES 59
DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO 59
MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS 59
CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS 60
LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA 61

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS 61
SEGREGACION EN LA FUENTE 61
CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS 62
La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente. 62
MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS 63
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS 63
USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS 64
SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS 64
DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES 64
GESTION EXTERNA 65
RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS 65
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS 65
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS: 66
LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES: 66
ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO 66
MONITOREO 66
REGISTROS 67
VALIDACIÓN 67
PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA 68
OBJETIVO GENERAL 68
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 68
ALCANCE 68
ABASTECIMIENTO DE AGUA 68
PROCEDIMIENTO 68
ALMACENAMIENTO DEL AGUA 69
CONTROL DE CAMBIOS 70

INTRODUCCION

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los productos o alimentos, en cualquier fase del proceso de Recepción, prepa-ración y almacenamiento causada por diferentes factores como el deficiente manejo de basuras, la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.
La empresa **CERQQUERA DE BEDOYA GLADYS**, cumple con lo establecido en la ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y Resolución 2674 de 2013 por la cual se actualiza la normatividad legal vigente que incluye el **PLAN DE SANEAMIENTO** con sus respectivos programas.

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Manejo de Desechos.
3. Programa de Control de Plagas.
4. Programa de Abastecimiento de Agua.

EL RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS cumplirá con las normas vigentes sobre procesamiento, almacenamiento, empaque, producción y distribución de Alimentos, garantizando la inocuidad y la aceptabilidad organoléptica de los mismos
.
A continuación se presenta el esquema de los programas implementados por la empresa

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

OBJETIVO

Establecer el procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes, materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, en los centros de alimentación **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

DEFINICIONES

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

Limpieza: Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Aspersión: Método utilizado para desinfectar las áreas de la planta o el restaurante en forma de lluvia con atomizador, dejando secar al ambiente. No se enjuaga.

Desinfectante: Sustancia química que reduce la cantidad de microorganismos a cantidades mínimas que no son dañinas a las personas.

Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente, usualmente agua, en una operación de lavado.

Dilución: Adicionar una sustancia a otra para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

Enjuague: Proceso de eliminación de los detergentes y la suciedad por medio de agua

Suciedad: Todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica que permanece en las superficies, equipos o utensilios.

Fichas de Datos de Seguridad: (FDS) Documentos de origen externo suministrados por los proveedores, de los productos químicos usados en la operación, los cuales contienen la información referente a componentes, propiedades físicas y químicas de materiales y las medidas a tomar en caso de emergencia por ingesta, quemadura, incendio etc.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

POES: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, incluyen procedimientos de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos líquidos y sólidos, abastecimiento de agua.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28:Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

RESPONSABILIDADES

Propietario o Administrador: Aportar el recurso económico y herramientas necesarias de forma eficiente para la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección, Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las actividades planeadas para el desarrollo del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Capacitar al personal técnico y operativo que ejecuta el Procedimiento de Limpieza y Desinfección, Verificar la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

Área Administrativa: Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de materias primas, superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos dentro de los servicios de alimentación.

5.3 Colaboradores: Ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, de manera que las materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con

los alimentos, no generen riesgo de contaminación ni atenten contra la inocuidad del producto.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISTOS GENERALES

Los procedimientos de limpieza y desinfección se clasifican en:

Pre-operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan antes de iniciar las operaciones del servicio de alimentación.

Operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan durante las operaciones del servicio de alimentación.

Listado: Se realiza un listado por áreas, donde se relacionan las estructuras, equipos, utensilios, y frecuencia de limpieza y desinfección.

Selección de productos químicos: Se realiza la selección de los productos utilizados para realizar la limpieza y desinfección.

Para esta selección se tiene en cuenta:

- Los productos químicos, estén aprobados para usarlos en la industria de alimentos.
- Tipo de suciedad a remover (orgánica o inorgánica)
- Tipo de superficie o equipo a limpiar (acero inoxidable, galvanizado, plástico, etc.).
- Acción mecánica, acción química, temperatura y tiempo de acción de cada producto químico (detergente y desinfectante).

Selección de equipos y utensilios: Se realiza selección de los equipos y utensilios para realizar las actividades de limpieza y desinfección, entre estos se encuentran:

- Atomizadores.
- Probetas plásticas o medidores.
- Baldes de colores por áreas.
- Escobas, cepillos, escurridores, espátulas de colores por áreas.
- Esponjillas.
- Paños absorbentes o toallas desechables.
- Mangueras y pistolas.

Almacenamiento: Se define el área de almacenamiento para los productos químicos de limpieza y desinfección.

Para este almacenamiento se cuenta con sitios definidos en los servicios de alimentación como son:

- El almacén y/o gabinete de productos químicos.
- El cuarto y/o área de insumos y utensilios de limpieza y desinfección.

Requisitos del personal: El personal responsable de los Procedimientos de limpieza y desinfección, cumple con las siguientes condiciones:

- Requerimientos en cuanto al estado de salud, para laborar como manipuladores de alimentos.
- Un proceso de capacitación continuado, como manipulador de alimentos con énfasis en limpieza y desinfección de materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con el alimento.
- Equipo de protección personal para realizar las actividades de limpieza y desinfección: Gafas de seguridad, tapabocas, guantes de nitrilo, botas de pvc.

Precauciones de seguridad:

Pre-operacionales:

- Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección con productos químicos, se verifica que no haya materias primas o producto terminado en las áreas que se van a limpiar y desinfectar.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas para proteger al operario de accidentes y para evitar entrada de agua en los equipos.
- Los colaboradores utilizan el equipo de protección personal, para evitar el contacto directo de los productos químicos con piel, mucosas y ojos.
- No se mezclan detergentes y desinfectantes en los mismos recipientes, ya que provocan reacciones químicas y generan vapores o gases tóxicos, que afectan la salud del personal.

Operacionales

- Evitar el contacto directo de la piel y los ojos con detergentes y desinfectantes.

Frecuencia de los Procedimientos de limpieza y desinfección:

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada superficie está determinada en las tablas de limpieza.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección se realizan antes de iniciar el proceso y durante las operaciones.
- Durante los intervalos de producción se realiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, que entran en contacto directo con el alimento.
- Cuando la producción se interrumpe por más de un día, antes de comenzar con el proceso, se limpia y desinfecta las áreas, equipos y utensilios correspondientes.

Preparación de las sustancias de limpieza y desinfección:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante, y se encuentran en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Los implementos para preparar las soluciones detergentes y desinfectantes, están limpios y desinfectados para prevenir cualquier contaminación.

Debe utilizarse los EPPS establecidos en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de limpieza

Pre-operacional:

- Se preparan los implementos necesarios para la limpieza: medidores, escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, baldes, etc.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Primero se realiza una limpieza en seco de las superficies, equipos y de los pisos, con el fin de retirar los residuos sólidos orgánicos (cascaras, semillas, etc.) e inorgánicos
- Se colocan en los recipientes identificados para cada tipo de residuo.
- Se desconectan equipos, se desarman si es necesario equipos y utensilios, y las partes se colocan en un recipiente, para luego ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, el lugar o superficie a limpiar.
- Se esparce la solución de detergente de arriba hacia abajo, sobre la superficie a limpiar.
- Se estrega con una escoba, cepillo o esponjilla limpias de arriba hacia abajo, la superficie a limpiar.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente el lugar o superficie que se limpió, para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de encontrar suciedad visible, se repite la operación hasta que quede completamente limpio.

Operacional:

- Enjuague con abundante agua la superficie a lavar.
- Aplique jabón y estregue la superficie (cuando aplique).
- Enjuague con abundante agua.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de desinfección

Pre-operacional:

- Se verifica que la superficie está limpia, si se encuentra suciedad visible se limpia nuevamente.
- Se prepara la solución desinfectante de acuerdo a la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

- Se aplica la solución desinfectante y se deja actuar. El tiempo varía dependiendo de la sustancia, la dosis, la concentración y las recomendaciones del fabricante (normalmente 1, 2, 5 ó 10 minutos).
- Se enjuaga si el desinfectante lo requiere.
- Cuando no se enjuaga, se deja secar al aire, pero se escurre el agua que quede empozada en los pisos.

Operacional:

- Introduzca el utensilio previamente lavado en la solución desinfectante.
- Verifique que la superficie de corte es sumergida totalmente en la solución desinfectante.
- Saque el utensilio.
- Se prepara la solución desinfectante con base en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección

Control de los POES:

El control se realiza de dos formas:

Control pre-operacional: que consiste en verificar antes de empezar la producción, que las áreas cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, no se autoriza el inicio de las operaciones de producción hasta que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento, cumplan con lo establecido.

Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

Control Operacional: que consiste en verificar durante la producción, que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento en el proceso de producción de alimentos y despachos cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, se toman las acciones correctivas, para garantizar la higiene de los procesos.

Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

CODIGO DE COLORES PARA IMPLEMENTOS

GUANTES

COLOR	USO
AMARILLOS	Alistamiento de materias primas para servicios de alimentos.
VERDES	Se emplean para el manejo de productos, sustancias y soluciones químicas (L+D). Lavado de Ollero, Menaje, Contenedores y Canastillas. Nota: Al terminar operación se deben lavar y antes de iniciar operación se deben desinfectar.
NEGROS	Se emplean únicamente en los procesos de limpieza de área y lavado de traperos. Se deben almacenar en el cuarto de elementos de Aseo.

TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES

COLOR	AREA
AMARILLO	Almacén, Área de producción.
AZUL	Cuarto de basuras, Baños, Vestiere.
ROJO	Comedor, Zonas comunes, exteriores, oficinas.

TABLAS DE PICAR

COLOR	USO
VERDE	Alimentos cocidos, pastas, quesos, pan y similares.
ROJA	Exclusiva para frutas y verduras.
AMARILLA	Carnes blancas (Aves).
AZUL	Pescados y mariscos.
BLANCA	Carnes rojas.

MONITOREO

Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio.

REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Tabla de sustancias de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Cronograma de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES vehículos	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto

VALIDACIÓN

El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados.

ANEXOS

ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES

Tabla 1. Equipos y superficies por áreas

Área(s)	Equipos, superficies	Frecuencia de L+D
Comunes y en general	Techos, lámparas	Semanal
	Paredes, ventanas, puertas y pisos	Diario
	Desagües, rejillas	Diario
	Cortinas	Diario
Baños	Lavamanos	Diario
	Dispensadores (jabón líquido, toallas de manos, papel higiénico)	Diario
	Papeleras	Diario

	Sanitario	Diario
	Orinales	Diario
Vestiere	Lockers	Diario
Lava botas	Poceta	Diario
	Cepillo	Diario
Recepción de materias primas e insumos	Paredes, puertas, pisos	Diario
Almacén	Estanterías	Diario
Cuarto(s) y/o nevera(s) refrigeración, congelación	Cortinas	Diario
	Estanterías	Diario
	Techos, lámparas,paredes, puertas y pisos	Semanal
	Difusores	Mensual
	Cortinas	Diario
Cocina caliente	Campana	Diario
	Estufas, planchas, parrillas	Diario
	Marmita	Diario
	Horno	Diario
	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Cocina fría	Mesas, mesones	Diario
	Licuadora	Diario
	Cutter	Diario
	Pocetas	Diario
	Canecas con tapa	Diario
Alistamiento	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Lavado	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
	Máquina lavavajillas	Diario
Comedor	Mesas y sillas	Diario
	Contenedores y/o canecas	Diario
	Línea de servicio	Diario
	Canecas con tapa	Diario
	Caneca con tapa	Diario
Cuarto de residuos sólidos	Paredes, puertas y pisos	Diario
	Canecas y tapas	Cada que se desocupen

Oficina	Pisos, puertas y ventanas	Diario
	Escritorios	Diario
	Paredes	Semanal
Vehículos transporte de alimentos	Techo	Diario
	Paredes	Diario
	Pisos y estibas	Diario
	Exteriores	Diario
Canastillas	Parte interna y externa	Diario
Ambientes (áreas de proceso, áreas de tránsito y ascensores)	Ambiente de áreas (Desinfección)	Diario (3 veces/día)

Tabla 2. Superficies y utensilios

Superficies y Utensilios	Frecuencia de L+D
Manos	Al ingresar a áreas de producción, al cambiar de actividad, al utilizar baños.
Tablas	Al cambiar de actividad
Cuchillos, chairas, pelapapas	Al cambiar de actividad
Espátulas	Al cambiar de actividad
Pinzas	Al cambiar de actividad
Escurridores	Al cambiar de actividad
Atomizadores	Diario
Rallador	Al cambiar de actividad
Ollas	Diario
Vajilla	Diario
Vasos, pocillos	Diario
Bandejas	Diario
Cubiertos	Diario
Escobas, recogedores, escurridores, trapeadores, baldes.	Diario
Esponjillas, dosificadores.	Al finalizar actividades
Guantes	Al finalizar actividades
Delantales y/o petos	Al finalizar actividades

Botas	Al ingresar a área de proceso, al finalizar actividades.

Tabla 3. Materias primas

Materias primas	Limpieza	Tiempo desinfección (enjuague posterior)
Enlatados	Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Empaques (carnes y derivados cárnicos, derivados lácteos, pulpas)	Chorro de agua Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Huevos	Esponjilla y agua	2 minutos
Frutas cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Frutas cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Frutas sin cáscara	Agua a presión	5 minutos
Verduras cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Verduras cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Vegetales en hoja	Agua a presión	5 minutos

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO

AREA DE SERVICIO (BAÑO DE MARÍA)			
Área	Servicio de alimentos, cafetería,		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de línea de servicio		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Retirar los azafates de la línea de servicio. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la línea de servicio. Drenar el agua o retirarla con ayuda de un recipiente. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al el interior y exterior de la línea de servicio.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE

PLANCHA/PARRILLA	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de plancha/parrilla
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la plancha/parrilla esté apagada y fría. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la plancha/parrilla. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTUFAS	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estufa(s)
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ

Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la estufa esté apagada y fría. Cerrar el paso del gas. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la estufa. Retirar parrillas, fogones y bandejas recolectoras de grasa. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies incluyendo bandejas recolectoras de grasa. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño. Armar estufa.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la estufa.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	

MARMITAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la marmita		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apagar la marmita. Dejar enfriar. Cerrar paso de gas. Retirar residuos con esponjilla. Humedezca toda las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la marmita.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03).		

Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

FREIDORAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de freidoras		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos	
Limpieza	Verificar que la las freidoras esten apagadas y fría. Retirar el aceite los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de las freidoras. Humedezca toda la superficie. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.		

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.

CAMPANA			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de campana		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Semanal		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo con mango extensor, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	40 minutos	
Limpieza	Verificar que la campana esté apagada. Bajar todas las ventanas de la campana y lavar Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 5		

	Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la campana.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA

LICUADORA (INDUSTRIAL Y/O CONVENCIONAL)			
Área	Cocina fría		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la licuadora		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Desconectar equipo. Desarmar cuando aplique (licuadora convencional) Retirar residuos con agua. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta informació.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCESADOR DE VEGETALES/CUTTER			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del procesador de vegetales/cutter		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar y secar	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO

PELA PAPAS			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.

Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

DESPULPADORA	
Área	Cocina fría y/o alistamiento
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar el tamiz Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

MESAS/LAVAMANOS			
Área	Áreas de pre alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de mesas/mesones.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas). Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas) de las mesas/mesones. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante. Secar con un paño limpio y seco.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación .		

Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

CANASTILLAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de canastillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la canastilla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

ESTIBAS	
Área	Áreas de proceso / Almacén
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

TABLAS	
Área	Áreas de proceso.
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de tablas.
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la tabla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la tabla. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	

Desinfección	Sumergir las tablas en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique) Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

UTENSILIOS DE COCINA (CUCHILLOS, PINZAS, ESPÁTULAS, PELAPAPAS, RALLADORES, MEDIDORES,)			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de utensilios de cocina.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies y uniones de los utensilios. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de los utensilios. Estregar incluyendo uniones y puntos muertos de los utensilios con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Sumergir los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

DESAGÜES, SIFONES, DRENAJES, REJILLAS.			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de desagües, sifones, drenajes, rejillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Escoba, cepillo, balde, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos sólidos y depositar en recipiente con tapa. Retirar rejillas. Humedecer desagües, sifones, drenajes, rejillas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre desagües, sifones, drenajes, rejillas. Estregar con cepillo y/o escoba. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

OLLAS, SARTENES, CALDEROS			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de ollas, sartenes, calderos.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies incluyendo manijas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar todas las superficies con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las ollas, sartenes y calderos en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique). Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTANTERIAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estanterias.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estanteria. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estanteria. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS NEVERA DE CONGELACIÓN	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

NEVERA DE REFRIGERACION	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA

ESTANTERIAS	
Área	Áreas de recepción de materia y prima y bodega de Abarrotes
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección.
Responsable de la operación	Almacenista

Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos

Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies. Secar con un paño limpio y seco.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

ESTIBAS			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		

BÁSCULA			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de básculas .		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista.		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apague y desconecte la báscula (cuando sea electrónica). Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer un paño con solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Retirar solución limpiadora con un paño húmedo. Secar con un paño limpio y seco.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros)		

PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

OBJETIVO

Establecer el procedimiento control integrado de plagas en los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., contribuyendo al mejoramiento de las condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar productos inocuos, evitando la contaminación de éstos por la presencia de plagas.
- Capacitar al personal en el control integrado de plagas, para minimizar el riesgo de focos de contaminación.
- Proteger las áreas de producción del posible ingreso de plagas por medio de barreras físicas y métodos químicos.
- Garantizar el cumplimiento y la eficacia del procedimiento control integrado de plagas.

ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., comprende las diferentes etapas del control integrado de plagas:

- Diagnóstico inicial de presencia de plagas en planta y servicios de alimentación.
- Caracterización de plagas.
- Documentación del procedimiento para el Control integrado de plagas.
- Capacitación del personal.
- Seguimiento continuo del programa Control integrado de plagas.
- Seguimiento continúo del programa Control integrado de plagas.
- Verificación y evaluación del programa.

DEFINICIONES

ASPERSIÓN: Es un tipo de aplicación en la cual los productos líquidos usados para el control de plagas son diseminados en pequeñas gotas que alcanzan a llegar a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso, el equipo usado para tal fin es una bomba de aspersión.

CEBO: Mezcla de un producto alimenticio con un producto Rodenticida para atraer y combatir las plagas.

PLAGA: Que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

COLONIZACIÓN: La colonización está fundamentada en las adaptaciones que presentan los organismos y que les permiten la dispersión para invadir nuevos hábitats; las especies o poblaciones que son colonizadoras, presentan una gran capacidad adaptativa.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS: Estrategia que utiliza diferentes técnicas de control biológico, químico y físico, complementarios entre sí que tienen como prioridad evitar o reducir el daño que ocasiona una o más plagas.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y/O VECTORES: Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantienen la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal.

DESINFESTACIÓN: Procedimientos de erradicación de plagas encaminados a evitar la prevalecía de estas en los interiores de las áreas de elaboración.

DESINSECTACIÓN: es la acción de eliminar insectos, por medios químicos, físicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

DESRATIZACIÓN: Acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánico o químico.

FUMIGACIÓN: Se considerará como fumigación a las técnicas de saneamiento consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de plagas y microorganismos de efectos nocivos para la salud del hombre.

GRADO DE INFESTACIÓN: Cantidad de población por unidad de metro cuadrado.

INFESTACIÓN: Presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INSECTICIDA: Producto para controlar las poblaciones de insectos.

PLAGA: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

PLAGUICIDAS: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nemátodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a

los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica. La definición también incluye los productos utilizados como defoliantes, reguladores fisiológicos, feromonas y cualquier otro producto que a juicio de los Ministerios de Salud o de Agricultura se consideren como tales.

REPRODUCCIÓN: La reproducción es el proceso mediante el cual se generan nuevos seres vivos a partir de los organismos ya existentes.

RESIDUO: Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica. El término "residuo de plaguicida" incluye tanto los residuos de procedencias desconocidas o inevitables (por ejemplo, ambientales), como los derivados de usos conocidos de la sustancia química.

RIESGO: Probabilidad de que un plaguicida cause un efecto nocivo en las condiciones en que se utiliza.

RODENTICIDA: Producto químico utilizado para el control de roedores.

TOXICIDAD: Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS: Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias, tales como síntesis, experimentación, importación, exportación, formulación, transporte, almacenamiento, distribución, expendio, aplicación y disposición final de desechos o remanentes de plaguicidas.

VERIFICACIÓN: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

CONTROL DE PLAGAS: las plagas deben ser objeto de control específico, el cual debe conservar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Normatividad uso y manejo de plaguicidas:

Decreto 1843 de Julio 22 de 1991. Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y IX de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

Código internacional de conducta para distribución y utilización de plaguicidas de la FAO.

RESPONSABILIDADES

Gerente general: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del Control Integrado de Plagas, Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento del control de plagas. Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las medidas de prevención.

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de control de plagas, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

REQUISITOS GENERALES

Dentro del plan de saneamiento se encuentra el control integrado de plagas.

La importancia de este programa, radica en que las plagas representan un riesgo sanitario y atentan contra la inocuidad del producto, ya que éstas son responsables de un gran número de ETAS (Enfermedades Transmitidas por los alimentos) y de pérdidas económicas por la destrucción de alimentos contaminados.
Con este programa, se busca controlar y/o reducir las plagas a niveles poblacionales lo más cercano a cero, tanto en el área perimetral como al interior de la planta y de los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos:

*Aprobado por la Secretaria Distrital de Salud.
*Personal técnico capacitado en manejo seguro de plaguicidas de uso en salud pública.

DIAGNÓSTICO INICIAL E IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGO: en esta etapa se determina la posibilidad de presencia de plagas, sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación, para lo cual el proveedor del servicio envía el Informe de Diagnóstico.

CARACTERIZACIÓN DE PLAGAS: se tiene en cuenta las variables que pueden favorecer la presencia de plagas como son: el entorno, las condiciones climáticas, condiciones locativas, y el tipo de actividad a desarrollar.
El tipo de plagas que se pueden presentar son:

- Insectos voladores: Mosca doméstica.
- Insectos rastreros: Cucaracha, hormigas.
- Roedores: Rata de tejado, Rata de alcantarilla y ratón doméstico.

Las características de las plagas se encuentran en el formato.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Dentro de las medidas ejecutadas para el control integrado de plagas, en la planta y los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., se encuentran:

1. Barreras físicas, que controlan y/o impiden la incidencia de plagas y animales en el interior de la infraestructura.
2. Mantenimiento y limpieza de los exteriores de la edificación.

3. Eliminación en los alrededores de todo tipo de objetos como escombros, material en desuso, y chatarra que faciliten el refugio de las plagas.
4. Controlar empozamientos en áreas de proceso.
5. Ejecución e implementación del procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de esta manera se evita que obtengan alimento.
6. Recolección, disposición y manejo adecuado de los residuos sólidos, en el área y/o cuarto de residuos.
7. Recolección de plagas muertas después del control químico.
8. Evitar entrada de plagas por medio de puertas herméticas, rejillas y mallas en las posibles vías de ingreso al área de proceso.
9. Verificación constante de exteriores e interiores.
10. Instalación de trampas físicas tipo (cintas engomadas, trampas adherentes, tablillas engomadas, trampas cebaderos, ultrasonido, etc.) en exteriores y en áreas de proceso, cuando aplique según el entorno.
11. Revisión de cajas, mercancía y/o insumos que llegan al establecimiento.
12. Saneamiento del establecimiento con la implementación del programa de Manejo integral de residuos líquidos y sólidos y de los procedimientos de limpieza y desinfección.
13. Generación de la cultura de higiene y no basuras en el establecimiento.
14. Revisión de materias primas, insumos, equipos y demás elementos que lleguen al establecimiento.
15. Aplicación de productos químicos de buena res dualidad, durante el periodo de tiempo que especifica el fabricante.

CONTROL HIGIÉNICO

- Realizar limpieza de exteriores.
- Controlar empozamientos en áreas internas y externas.
- Realizar recolección y disposición de residuos sólidos en los recipientes con tapa designados para ese fin.
- Verificar el almacenamiento de los residuos sólidos en el área y/o cuarto de residuos. Verificar limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso.

FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTROS	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la verificación de limpieza y orden en áreas de proceso y el manejo de residuos líquidos y sólidos.	Líder HSEQ, Jefe de planta, Administradores, Nutricionistas.	Verificación POES	Cuando se detecta una No Conformidad, durante la verificación de limpieza y orden, se procede a realizar la limpieza del área o de las áreas que presenten el incumplimiento.

CONTROL FÍSICO

- Se establecen barreras físicas en los sitios que pueden ser potenciales vías de ingreso de plagas.
- Se colocan mallas en las ventanas, agujeros, claraboyas o huecos, ventiladores, impidiendo el paso de los insectos, pájaros y roedores.
- Se colocan rejillas en desagües o sifones para impedir el acceso de roedores e insectos rastreros.
- Se sellan huecos en las paredes.
- Se resana y se sella aberturas en los pisos o cualquier otra deformidad de pisos.
- Permanecen cerradas todas las puertas que comuniquen al interior de las áreas de proceso.
- La abertura entre las puertas y el piso son máximo de un (1) centímetro, esto permite menos incidencia de los insectos rastreros en el interior de las áreas de proceso.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la inspección de exteriores y de las instalaciones.	Diariamente el líder HSEQ, Jefe de planta, Administrador y/o Nutricionistas, verifica la integridad física y la correcta disposición de estas barreras. Verifica que las puertas de acceso al interior de las áreas de proceso o cualquier otra abertura como ventanas, estén completamente cerradas y estas tengan sistema de cierre automático, que permita mantener aislado el interior de las áreas con el exterior.	Una vez detectada la falta de continuidad e integridad en las barreras físicas, el responsable de la operación debe informar al área de mantenimiento mediante correo electrónico para realizar el correctivo correspondiente.

CONTROL QUÍMICO

Básicamente el control químico se hace con la aplicación de productos químicos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

NOTA IMPORTANTE: Estos agentes químicos deben ser Categoría toxicológica III, y estar debidamente avalados por las autoridades competentes entre ellos para el territorio Colombiano el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

PROCEDIMIENTO: La empresa externa en las visitas de control y seguimiento aplica el agente insecticida elegido, en todas las áreas componentes de la planta e igualmente en alrededores. Haciendo énfasis en aquellas áreas problemas, especialmente donde se detecte mayor incidencia y prevalencia de plagas.
Los productos insecticidas se rotan cada seis (6) aplicaciones para evitar inmunidad o resistencia de las plagas a los productos.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
La actividad de control se realiza según el cronograma establecido para la planta y los servicios de alimentación.	El área de calidad monitorea el cumplimiento de los cronogramas de fumigación en los servicios de alimentación.	Si se detecta que existe incumplimiento con el cronograma de aplicaciones, el área de Calidad se comunica inmediatamente con la empresa externa contratada, para que se realice la aplicación en un tiempo no mayor a 24 horas.

CONTROL FÍSICO DE ROEDORES

Igual que los insectos el mejor control para los roedores son las barreras Físicas, las cuales son efectivas sobre todo en este tipo de plagas.

PROCEDIMIENTO: la empresa mantiene la integridad de los componentes estructurales de la planta y servicios de alimentación para evitar el acceso de este tipo de plagas. Toda ventana o abertura al exterior debe es cubierta por mallas.
Todo hueco en pisos o paredes igualmente se sellan para impedir el acceso.
Los sifones y desagües están protegidos por rejillas que eviten el acceso de los roedores.
Las puertas y ventanas permanecen tanto en el tiempo de actividad (producción cargue, etc.) como en el tiempo de inactividad, cerradas; esto imposibilita el acceso de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Constantemente estas barreras físicas deben permanecer operantes, su integridad debe ser monitoreada para permitir su efectividad.	Diariamente el Jefe de planta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad y funcionalidad de las barreras físicas, verifica que las mallas estén integras, igualmente que no haya huecos o puertas abiertas que permitan el acceso de las plagas al interior de las áreas de proceso.	Al observarse falta de continuidad en las barreras físicas, huecos abiertos, o grietas en pisos, sifones sin rejillas, se informa al área de mantenimiento, para que realicen el arreglo de estas áreas.

CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.

Básicamente el control químico de roedores se realiza utilizando cebos o pellets, estos agentes primordialmente son sustancias anticoagulantes, de singular importancia; igualmente debe hacerse la rotación de los productos, puesto que al igual que los insectos estos roedores crean resistencia a los agentes químicos, los roedores pueden hacer resistencia por:

APRENDIZAJE: los individuos relegados son obligados a consumir sustancias nuevas y si en un pequeño lapso de tiempo mueren, el resto de la población de roedores no consume el producto.

RESISTENCIA ENDÓGENA: resistencia por subdosis de los productos anticoagulantes estimulando la producción de la vitamina K1 en el intestino, creando la resistencia al producto.
Estas resistencias no se heredan, por lo tanto es aconsejable utilizar raticidas unidosis en un solo bocado.
Utilizar sustancias anticoagulantes de categoría toxicológica III –levemente tóxicas al humano, y aprobadas por la autoridad competente.

PROCEDIMIENTO: aplica sólo para servicios de alimentación en áreas rurales.
*Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 m_2 en los alrededores del casino.
*Cada cebadero o comedero contienen los gramos recomendados por los fabricantes.
*Dentro de las salas de beneficio y desposte no se instalan cebaderos o comederos.

*Semanalmente se inspeccionan las estaciones para verificar la actividad de los roedores en el establecimiento.
*La empresa externa realiza el cambio de los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Semanalmente se realiza inspección de las estaciones para verificar la actividad de los roedores. En cada control y cada monitoreo, la empresa externa revisa las estaciones y cambia los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad.	El Coordinador Ambiental y el equipo de Calidad, monitorea esta actividad e igualmente la programa para que se realice en el tiempo establecido, verifica que las actividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamente colocado.	Si las actividades de control de roedores no se han realizado en el tiempo establecido, inmediatamente el jefe de planta realiza esta labor con el personal técnico externo encargado. Igualmente si el producto no fue técnicamente colocado, está labor se repite en su presencia.

ELIMINACIÓN DE LOS RATONES: Los ratones muchas veces al morir envenenados, mueren en sitios que son muy difíciles de alcanzar, causando un olor muy desagradable. Cuando recoja un ratón muerto o sus excrementos seguir el siguiente procedimiento:

- Usar guantes
- Preparar solución desinfectante con cloro o amonio cuaternario
- Rociar en los roedores muertos, las trampas, los excrementos y las áreas donde encontró todo esto usando atomizador con solución desinfectante.
- No barrer ni aspirar los excrementos hasta que haya rociado el área con desinfectante. Si barre o aspira el excremento seco, el polvo, que tiene virus, se quedará en el aire.
- Lavar el área con detergente y luego aplicar más desinfectante
- Ponga los roedores muertos y/o los excrementos en una bolsa de plástico y séllela.
- Después, ponga esta bolsa dentro de otra, séllela, y tírela a la basura.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

El control químico que se utiliza en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., es con sustancias aprobadas, registradas por el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.

Los productos químicos y/o sustancias, nombre comercial, dosis, método de aplicación, sitios de aplicación, equipos de aplicación y precauciones se encuentran en las tablas de sustancias.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Las plagas prefieren lugares cálidos, tranquilos y que no los molesten, por eso es importante tener en cuenta dos aspectos muy importantes para la prevención general: Primero, se evita que obtengan alimento; esto se logra a través de un correcto programa de limpieza y desinfección.

El no dejar residuos de alimentos, u otro material orgánico que sirva de alimento. Segundo, de manera muy importante se evita el acceso a la planta de proceso. Esto básicamente a través de barreras físicas.

Otras medidas preventivas:

- Controlar que no se almacenen comidas, ni ropas sucias, trapos en casilleros y baños, se evita las condiciones antihigiénicas.
- Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.
- Mantener limpias y ordenadas todas las áreas incluyendo áreas exteriores.
- Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas son recogidas.
- Eliminar aguas sucias y estancadas.
- Garantizar el ajuste automático de puertas, marcos sin hendiduras, ni espacios.
- Mantener las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- Controlar ambientes muy húmedos.
- Eliminar condiciones o lugares donde puedan reproducirse, o destruirlas en alguna parte de su ciclo de vida.
- Realizar limpiezas profundas y minuciosas en todas las áreas, evitando así las acumulaciones de polvo, grasa o cualquier alimento donde se pueda reproducir.
- Mantener tapados los recipientes de las basuras.
- Recolectar periódicamente las basuras.
- Eliminar material inservible u equipos que faciliten su albergue o reproducción.
- Eliminar vegetación que pueda albergar plagas

- Con la recogida de basuras y existencia de recipientes adecuados para basuras, no existe razón para que estos residuos tan atrayentes para los insectos y roedores se dejen descomponer destapados en cualquier lugar.
- Una limpieza total y la ausencia de restos de alimentos consiguen que haya menos atracción de insectos, lo mismo la ausencia de áreas de mayor humedad y temperatura.

MONITOREO

Se realiza de dos maneras:

En sitio: mediante inspecciones semanales para detectar actividad de plagas, la cual se registra en el formato Monitoreo de presencia de plagas.

Mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación in situ, y el cronograma de cada centro de servicio.

REGISTROS

Formatos establecidos por el restaurante.

VALIDACIÓN

El programa de control integrado de plagas se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

OBJETIVO

Objetivo General

Documentar la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicio de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** dando cumplimiento a los lineamientos de la normatividad vigente.

Objetivos Específicos

- Identificar las instalaciones y elementos para la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos

- Establecer los procedimientos para la separación, recolección, conducción, transporte interno y disposición final de los residuos generados.

- Contribuir con la inocuidad del producto a través del manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos producidos en las operaciones.

- Disminuir el impacto ambiental por la contaminación que generan los residuos líquidos y sólidos resultantes de las operaciones realizadas.

ALCANCE

Aplica para los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. Incluye todas las áreas y procesos donde se generen residuos líquidos y sólidos.

Este programa describe desde los sitios de generación de los residuos hasta el manejo, almacenamiento, entrega y disposición final de los mismos.

DEFINICIONES

Aceite vegetal de fritura usado: Se entiende por aceite vegetal de fritura usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización con altas temperaturas, generado en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo modificaciones en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman. Por cambiar las características fisicoquímicas del producto de origen a este residuo se lo llamará Residuo de Aceite Vegetal de Fritura Usado.

Afluente: Corriente o flujo entrante de agua residual de un sistema de tratamiento de aguas residuales.

Aprovechamiento: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reuso de los mismos, permitiendo la reincorporación en el ciclo económico y productivo con el fin de generar un beneficio económico y social y de reducir los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos.

Bioseguridad: Son las prácticas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo que pueda llegar a afectar la salud o la vida de las personas o pueda contaminar el ambiente.

Contaminación cruzada: proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

Cultura de la No Basura: Es el conjunto de costumbres y valores tendientes a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de los habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

Desactivación: Es el método, técnica o proceso utilizado para transformar los residuos hospitalarios y similares peligrosos, inertizarlos, si es el caso, de manera que se puedan transportar y almacenar, de forma previa a la incineración o envío al relleno sanitario, todo ello con el objeto de minimizar el impacto ambiental y en relación con la salud. En todo caso, la desactivación debe asegurar los estándares de desinfección exigidos por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud.

La desactivación dentro de las áreas o ambientes internos del servicio de salud, debe ser ejecutada por el generador; la desactivación fuera de las áreas internas del servicio de salud y dentro de la institución, podrá ser ejecutada por particulares y en todo caso dentro de las instalaciones del generador.

Disposición final controlada: Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos. .

Gestión: Es un conjunto de los métodos, procedimientos y acciones desarrollados por la Gerencia, Dirección o Administración del generador de residuos hospitalarios y similares, sean estas personas naturales y jurídicas y por los prestadores del servicio de desactivación y del servicio público especial de aseo, para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente sobre residuos hospitalarios y similares.

Gestión integral: Es el manejo que implica la cobertura y planeación de todas las actividades relacionadas con la gestión de los residuos hospitalarios y similares desde su generación hasta su disposición final.

Incineración: Es el proceso de oxidación térmica mediante el cual los residuos son convertidos, en presencia de oxígeno, en gases y restos sólidos incombustibles bajo condiciones de oxígeno estequiométricas y la conjugación de tres variables: temperatura, tiempo y turbulencia. La incineración contempla los procesos de pirolisis y termólisis a las condiciones de oxígeno apropiadas.

Lodos: denomínese lodo a la suspensión de un sólido en un líquido proveniente de tratamiento de aguas, residuos líquidos u otros similares.

Similares –MPGIRH: Es el documento expedido por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud, mediante el cual se establecen los procedimientos, procesos, actividades y estándares de microorganismos que deben adoptarse y realizarse en los componentes interno y externo de la gestión de los residuos provenientes del generador.

Minimización: Es la racionalización y optimización de los procesos, procedimientos y actividades que permiten la reducción de los residuos generados y sus efectos, en el mismo lugar donde se producen.

Precaución en ambiente: Es el principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.

Precaución en salud: Es el principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

Prestadores del servicio público especial de aseo: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del Servicio Público Especial de Aseo para residuos hospitalarios peligrosos, el cual incluye entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los

procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud, de acuerdo a sus competencias, con el fin de efectuar la mejor utilización social y económica de los recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles en beneficio de los usuarios de tal forma que se garantice la salud pública y la preservación del medio ambiente.

Prestadores del servicio de desactivación: Son las personas naturales o jurídicas que prestan el servicio de desactivación dentro de las instalaciones del generador, o fuera del, mediante técnicas que aseguren los estándares de desinfección establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud de conformidad con sus competencias.

Prevención: Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos de que trata el presente decreto, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

Recolección: Es la acción consistente en retirar los residuos hospitalarios y similares del lugar de almacenamiento ubicado en las instalaciones del generador.

Residuos Líquidos: se entiende por residuo líquido toda sustancia en estado líquido como resultado de los procesos de producción.

Riesgo biológico: presencia de un organismo, o la sustancia derivada de un organismo, que plantea, sobre todo, una amenaza a la salud humana.

Sistema: Es el conjunto coordinado de componentes y elementos que actúan articuladamente cumpliendo una función específica.

Tratamiento: Es el proceso mediante el cual los residuos hospitalarios y similares provenientes del generador son transformados física y químicamente, con el objeto de eliminar los riesgos a la salud y al medio ambiente.

Tratamientos primarios: Son aquellos que permiten remover de las aguas residuales domesticas e industriales los contaminantes que pueden sedimentar, flotar o producir un aspecto estético desagradable.

Tratamientos secundarios: el objetivo de este tratamiento es remover la demanda biológica de oxigeno soluble que escapa al tratamiento primario, además de remover cantidades adiciónales de sólidos suspendidos, a través de procesos físicos químicos y biológicos.

Vertimientos líquidos: Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Normatividad sanitaria:

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Desechos Sólidos: debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Normatividad Ambiental:

Resolución 631 de 2015. Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.

Decreto 3930 de 2010. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.

Decreto 4126 de 2005. Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

Resolución 1164 de 2004. Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.

Decreto 2676 de 2000. Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos Biológicos y modificaciones de marzo del 2002.

Ley 430 de 1998. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos.

RESPONSABILIDADES

Representante Legal: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del manejo de residuos líquidos y sólidos.

Área de Calidad: Elaboración, implementación, verificación y ajustes del programa, para asegurar la inocuidad del producto y disminuir el impacto ambiental y sanitario.

Capacitar al personal administrativo, técnico y operativo que ejecuta el programa, en la clasificación y disposición de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

Cumplir con la correcta disposición de los residuos líquidos y sólidos, generados en sus áreas.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

REQUISITOS GENERALES

La Gestión Integral de Residuos líquidos y sólidos, describe las actividades de separación, recolección, conducción, transporte interno y la disposición final de los residuos sólidos y líquidos generados.

COMPROMISO INSTITUCIONAL Y SANITARIO

Para **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, la protección del medio ambiente es una prioridad corporativa en todas sus actividades y servicios.

Desde el inicio de nuestras labores el objetivo es operar de manera eficiente y segura con el propósito de contribuir al desarrollo sostenible de nuestro entorno.

Es por esto que nos comprometemos a cumplir la legislación sanitaria y ambiental vigente, y nos esforzamos por incorporar tecnología y procesos ambientalmente limpios para la prevención de la contaminación, el mejoramiento continuo y la disposición adecuada de:

- Residuos líquidos y control de calidad de los vertimientos.
- Residuos sólidos.

DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

El diagnóstico ambiental y sanitario de los tipos de residuos generados en centro de operaciones de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se realiza con base en la clasificación de colores de la Resolución 2184 de 2019
Este diagnóstico incluye:

Vertimientos líquidos a la fuente receptora.
Residuos No Peligrosos (Biodegradables, Reciclables, Inertes, Ordinarios),
Tecnologías implicadas en la gestión de residuos
Capacidad de respuesta ante situaciones de emergencia (Plan de contingencia)

MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Los residuos líquidos provenientes de servicios de alimentación se encuentran cargados principalmente de grasas, materia orgánica y algunas sustancias químicas biodegradables que son vertidas a los efluentes.

La peligrosidad de estos residuos radica en su contenido de microorganismos patógenos, materia orgánica y sustancias de interés sanitario, lo cual incide notoriamente en la calidad del efluente generado.

Para minimizar la cantidad de residuos vertidos al efluente, se debe instaurar tecnologías limpias y procedimientos que limiten la generación de vertimientos líquidos contaminantes, tales como buenas prácticas y barreras físicas, lo cual implica un adecuado manejo de los sólidos generados;: como la utilización de microorganismos para el tratamiento de aguas.

CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS

En la industria de servicios de alimentación se generan dos tipos de residuos líquidos, aceites vegetales de fritura y aguas residuales industriales (ARI). Las ARI se caracterizan por su alto contenido de grasas y carga orgánica que son de alta significación ambiental,

Las ARI resultantes se clasifican en:

Industriales: resultantes de la limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios y carros de transporte utilizados en los servicios de alimentos.
Domésticas: generadas de las labores cotidianas del personal que labora en la empresa (Servicios sanitarios).

Tipos de residuos líquidos generados en planta y servicios de alimentos .

TIPO DE RESIDUO LIQUIDO	CANT. GENERADA PROMEDIO	CARACTERISTICAS
Aceite usado (aceite vegetal de fritura)	N.A.	Generado en planta y servicios de alimentación.
Aguas Residuales Industriales: Aguas de limpieza y desinfección	N.A.	Generadas durante el proceso de lavado y desinfección de materias primas y las áreas de proceso.
Aguas Residuales Domésticas	N.A.	Generadas de las unidades sanitarias (lavamanos, lava botas y baños)

ACEITE USADO (ACEITE VEGETAL DE FRITURA): el aceite usado se origina de las actividades de fritura, los cuales se desechan por exceso de uso o exposición superior (quemados o ahumados).

AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES: Las aguas residuales industriales (ARI) se originan de las actividades de limpieza y desinfección de materias primas, maquinaria, equipos e instalaciones, y lavado de carros transportadores.

Dichas aguas son contaminadas por suciedad (tierra, polvo) de las frutas, verduras y tubérculos, grasas de las materias primas (carnes blancas y carnes rojas), lavado de maquinaria, equipos, utensilios e infraestructura, detergentes y desinfectantes biodegradables utilizados en las actividades de limpieza y desinfección.

AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS: Las aguas residuales domésticas son aquellas generadas de unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, sanitarios, orinales).

SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

Fuente de generación, clasificación, tratamiento y destino final de los residuos líquidos.

Fuente de generación	Clasificación de residuos líquidos	Tratamiento	Destino final
Cocina caliente	Aceite usado	Producción de biodiesel	Producción de biodiesel
Cocina caliente	ARI	Rejillas y trampa de grasas	Alcantarillado
Cocina fría			
Área de lavado			
Área Pre alistamiento			
Unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, orinales y sanitarios)	ARD	Cajas de registro	

ARD: Aguas residuales domésticas; ARI: Aguas residuales industriales.

LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

Las trampas de grasa retienen la mayor parte de grasa, para evitar la obstrucción de la red de alcantarillado y aliviar mediante separación física de las aguas residuales domésticas o industriales su contenido de grasa. Se debe realizar cronograma de recolección, lavado y desinfección de estas.

Protocolos de lavado de trampas de grasa industriales (Aplica para trampas de grasas instaladas bajo pocetas o lavaplatos).

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

SEGREGACION EN LA FUENTE

La segregación en la fuente, es la base del proceso y consiste en la clasificación, recolección, conducción y transporte interno de los residuos sólidos hasta el sitio de almacenamiento de basuras o acopio de residuos sólidos.

Los recipientes para clasificar los residuos están ubicados en cada una de las áreas de administrativas y operativas de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. de acuerdo al tipo y cantidad de residuos generados. Los recipientes utilizados cumplen con las especificaciones de la resolución 2184 de 2019

Fuentes de generación: Las fuentes de generación de residuos sólidos, son las áreas involucradas en los procesos administrativos y operativos

Fuentes de generación y tipos de residuos sólidos.

FUENTES DE GENERACION	TIPO DE RESIDUOS
OFICINAS	Ordinarios (empaques de alimentos, cajas de jugos tetra pack). Reciclables (cartón, plásticos, papel)
COCINA CALIENTE, COCINA FRIA, ÁREA DE LAVADO	Biodegradables (residuos del alistamiento de frutas, verduras y tubérculos, residuos de descomide.) Ordinarios (toallas de manos desechables, empaques de materias primas)
ALMACEN	Reciclables (cartón, plásticos) Inertes y ordinarios (icopor)
UNIDADES SANITARIAS	Biodegradables (papel higiénico, toallas de manos desechables)

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente.

Organicos (verde): los residuos de alimentos crudos y cocidos generados en las áreas de proceso.

Ordinarios (negro): residuos resultantes del barrido de oficinas y áreas administrativas.

Reciclables (color blanco): papel, cartón, vidrio, plástico no contaminado.

Código de colores para la clasificación de residuos sólidos

CLASE DE RESIDUO	COLOR Y ROTULO	CONTENIDO BÁSICO
Residuos Orgánicos Aprovechables	Color: Verde Rotulo: Residuos como Restos de comida	Residuos como Restos de comida, Desechos Orgánicos
Residuos No Aprovechables	Color: Negro Rotulo: Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados	Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados
Residuos Aprovechables	Color: Blanco Rotulo: Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales	Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales

MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

El movimiento interno de los residuos consiste en recolectar, conducir y transportar internamente los residuos desde su sitio de generación hasta el sitio de almacenamiento.

La ruta de evacuación de residuos se encuentra en cada centro de servicio en medio físico.

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Frecuencia de recolección de residuos generados

TIPO DE RESIDUO	FRECUENCIA	DISPOCISION FINAL
Biodegradables (Orgánicos)	Martes-Miércoles-Jueves y viernes	*Según establezca el cliente.
Ordinarios	Martes Jueves Sábado	*Según establezca el cliente
Reciclables	Martes /Jueves/Sábado	*Según establezca el cliente
Aceite usado	Semestral	Proveedor Externo

USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Dando cumplimiento al compromiso ambiental de protección y conservación del medio ambiente, los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección son biodegradables.

SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

Tabla Descripción de los residuos, desactivación, disposición y destino final de cada tipo de residuo.

TIPO DE RESIDUOS	DESCRIPCIÓN	DISPOSICIÓN	DESTINO FINAL
BIODEGRADABLES	Residuos de alimentos.*		
ORDINARIOS	Servilletas usadas, empaques de papel, icopor, papel higiénico, toallas de manos desechables,	Empresa recolectora de residuos	Relleno Sanitario
	Cuncho de café.		
RECICLABLES	Papel, plástico, cartón, vidrio, chatarra, partes de equipos en desuso	TERCEROS (Empresa de Reciclaje)	Reciclaje
RESIDUOS LIQUIDOS	Aceite usado	Proveedor autorizado	Producción de biodiesel
	Aguas Industriales y domésticas	Alcantarillado	Planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR)

DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES

Para dar cumplimiento al compromiso institucional y a la normatividad vigente, los residuos serán dispuestos de la siguiente manera:

Los residuos Ordinarios, son entregados a la empresa prestadora de servicio público de aseo**,** ésta empresa realiza la recolección y dispone de éstos residuos en el relleno sanitario.
Los residuos Reciclables, son entregados a una persona natural o jurídica dedicada al reciclaje, la cual realiza la recolección y dispone de éstos en el aprovechamiento industrial.
Los residuos Biodegradables, son entregados al proveedor responsable de realizar la recolección y dispone de éstos residuos para compostaje.

NOTA: Los proveedores con los que se tiene convenio comercial para la disposición final de los residuos sólidos, cuentan con la autorización de los entes de control para realizar estas actividades.

Los residuos líquidos: aguas industriales y domésticas son vertidas directamente en el alcantarillado; la disposición final del aceite usado es realizada por un proveedor autorizado por la entidad ambiental.

GESTION EXTERNA

La gestión externa de los residuos es realizada por terceros (empresa prestadora del servicio público de aseo, empresa prestadora del servicio de limpieza de trampas de grasas, empresa prestadora del servicio de recolección y disposición de residuos biodegradables y aceite usado).

RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS

BIODEGRADABLES Y ACEITE USADO: La recolección debe efectuarse por personal conocedor y capacitado en el manejo de residuos biodegradables y aceite usado, con la dotación y elementos de protección personal adecuados.

ORDINARIOS: la recolección es realizada por la empresa pública de aseo, la cual se encarga de la disposición final de éstos residuos en el Relleno Sanitario. La frecuencia de recolección se realiza de acuerdo al cronograma que tiene establecido dicha empresa para atender la localidad o el municipio.

RECICLABLES: la recolección y transporte de estos residuos es realizada por un proveedor encargado de reciclaje.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Residuos sólidos de áreas de proceso (cocina caliente, cocina fría, área de lavado):

El personal colaborador debe realizar las siguientes actividades:

- Durante las actividades de alistamiento de materias primas (frutas, verduras, tubérculos) deben depositar las cáscaras resultantes en canecas con tapa.
- Durante las actividades de preparación de alimentos y bebidas, debe realizarse barrido en seco de tablas, mesones y pisos de los residuos que se van generando, y deben depositarse en las canecas con tapa destinadas para tal fin.

- Al finalizar la jornada laboral realizar el barrido en seco de los residuos sólidos y deben depositarse en canecas con tapa, las que deben ser conducidas al área de residuos. Nunca se deben dejar ir por los desagües este tipo de residuos, ya que se afecta la calidad de los vertimientos.

Residuos sólidos de oficinas, unidades sanitarias, filtros sanitarios, almacenes, comedor, comedor, y puntos ecológicos:

El personal responsable del manejo de los residuos sólidos, diariamente debe realizar las siguientes actividades:

- Utilizar el EPP completo: Dotación de tela, protector de cabello, tapabocas, guantes de nitrilo y botas de caucho.
- Verificar el buen estado de la señalización, de los recipientes y de las tapas.
- Informar al responsable cuando falte una señal, un recipiente, una tapa, o cuando éstos se encuentren deteriorados.
- Revisar los recipientes, y retirar las bolsas que se encuentren llenas de residuos. Esta actividad debe realizarla dos veces en el día, según el horario establecido para evacuación de residuos sólidos.
- Retirar las bolsas que se encuentren llenas, y llevarlas al área de residuos sólidos.
- Lavar, desinfectar y secar los recipientes, según lo establecido en el procedimiento de limpieza y desinfección de canecas.
- Colocar bolsas limpias a los recipientes, recuerde que nunca se deben dejar recipientes sin bolsas, si no hay bolsas del mismo color del recipiente, utilice bolsa transparente.
- Diligenciar el registro, donde se indica la cantidad de residuos que se generan en cada área.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:

LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:

ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO**:** el aceite usado debe depositarse en un recipiente con tapa, el cual debe estar identificado con el rotulo “ACEITE USADO”, este recipiente se ubica en el área de residuos.

MONITOREO

Con el fin de garantizar el cumplimiento se controla la cantidad de residuos generados dentro del establecimiento.

Parámetro: Cantidad de residuos sólidos generados/área

Frecuencia de control: Diariamente se registra el tipo y cantidad de residuos sólidos generados en el establecimiento, en el formato.
Mensualmente, se realiza un consolidado de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas externas.
Frecuencia de control: Según el cronograma se realiza limpieza de trampas de grasas. (Aplica para planta y servicios de alimentos que tienen trampas de grasa fuera de las áreas de proceso).

Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas industriales.
Frecuencia de control: Diariamente se realiza limpieza de trampas de grasas. Se registra en el formato. (Aplica para trampas de pesetas industriales) .

Parámetro: Caracterización de aguas residuales.
Frecuencia de control: Cada seis (6) meses debe realizarse el monitoreo de aguas residuales.

REGISTROS

Formatos utilizados por el restaurante

VALIDACIÓN

El programa de manejo de residuos líquidos y sólidos se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
• Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Restaurante **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** a los sistemas de almacenamiento del mismo.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se denomina agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible, potare = beber) al agua "bebi-ble" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enferme-dades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo humano según unos estánda-res de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales.
En la Unión Europea la normativa 98/83/EU establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, etc., además de los gérmenes patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6,5 y 8,5.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Restaurante proviene de las diferentes entidades públicas según cada municipio o ciudad donde se realice los trabajos.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra a los restaurantes , se utiliza para el alistamiento y preparación de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios, como el uso de los baños, la cual es directamente suministrada por el cliente

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN: El encargado de este proceso es directamente el cliente, el cual suministra las certificaciones correspondientes garantizando la potabilidad y calidad del agua utilizada para el restaurante,

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Se debe tener en cuenta que cuando el cliente suministra y es el encargado del abastecimiento del agua, el único control que ejerce el restaurante son las certificaciones correspondientes que entrega el cliente.
Cuando el abastecimiento del agua es responsabilidad del Restaurante, se debe cumplir con lo siguiente.

Número de tanques: uno (2)

Capacidad: 1000 litros / Cada uno

Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos (02) veces al año.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto):

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte inter-na de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: micro-organismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Resumen del Cambio
0	Se crea el documento
1	Modificación de conceptos, Normatividad y creación de tabla de contenido

	NOMBRES	CARGO	FECHA	FIRMAS
Elaboró:	Carlos Andrés Méndez	Ingeniero SST	2024/02/02	
Revisó y Aprobó:	Gladys Cerquera de Bedoya	Representante Legal	2024/02/02	

EVIDENCIA DOTACION DE EMPLEADOS



REGISTRO DIARIO CONTROL EMPLEADOS

PRESTACION SERVICIO DE ALIMENTACION APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES SENA LA ANGOSTURA

			2-feb-26			3-feb-26			4-feb-26			5-feb-26			6-feb-26			7-feb-26			9-feb-26			10-feb-26		
ITEM	DOCUMENTO	NOMBRE EMPLEADO	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD
1	7.693.972	JHON BEDOYA	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
2	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
3	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
4	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
5	1.079.174.600	YULI LORENA PENAGOS	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
6	1.079.175.914	TATIANA LISETH GARCIA PAEZ	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	1.079.178.268	JENNYDFER MARTINEZ	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

			11-feb-26			12-feb-26			13-feb-26			14-feb-26			16-feb-26			17-feb-26			18-feb-26			19-feb-26		
ITEM	DOCUMENTO	NOMBRE EMPLEADO	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD
1	7693972	JHON BEDOYA	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
2	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
3	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
4	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
5	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
6	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

			20-feb-26			21-feb-26			23-feb-26			24-feb-26			25-feb-26			26-feb-26			27-feb-26			28-feb-26		
ITEM	DOCUMENTO	NOMBRE EMPLEADO	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD	DOTACION	EPP	SALUD
1	7693972	JHON BEDOYA	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
2	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
3	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLOS	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
4	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
5	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
6	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

REGISTRO PROGRAMA DE AGUA
NIT: 36.147.801-6

GCDB-FR-001
VERSION 01
2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 2 al 28 de febrero de 2026**

DIAS DE SERVICIO DEL MES	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V
PRUEBAS ORGANOLEGTICAS																																	
OLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C							
COLOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C							
SABOR	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C							
TURBIEDAD																																	
SIN PARTICULAS	A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A			A	A	A	A	A							
PH	6,7	6,8	7	7,1	6,8			7,1	7	7,2	6,9	6,8			7,1	6,9	7	7,2	6,8			6,9	7	7,2	6,8	7,1							
COLOR RESIDUAL	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C							
VoBo																																	

OBSERVACIONES: Se realiza la toma en la mañana para así poder confirmar si el agua es apta o no para el consumo

A: APLICA **C:** CUMPLE **N/A:** NO APLICA

FIRMA RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya Cerquera - Administrador

EVIDENCIA TRANSPORTE DE ALIMENTOS



SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN	AÑO	MES	DÍA
	2025	9	23

VIGENCIA	AÑO	MES	DÍA
DESDE LAS 00 HORAS DEL	2025	10	29
HASTA LAS 23:59 HORAS DEL	2026	10	28

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
91985782 - 600003882	THP657	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2999	2017

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHÍCULO	CARROCERÍA
2	CHEVROLET	NHR	FURGON

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2N9396	9GDNLR778HB021485	9GDNLR778HB021485	2,27

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No.DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
MARIO PULIDO CANTE	3152203227	CC	12111675	NEIVA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	209	80002983	91985782	41001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 580.700	$ 301.900	$ 2.400

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[2] 701,68[3]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77[1]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180[4]	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750[5]	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?



Seguro Ter-cero

Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: **www.segurotercero.com**

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cuál puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/
Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos

[1] El transporte y movilización de las víctimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atención oportuna y efectiva de la víctima.
[2] Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2497 de 2022
[3]. Para las demás tarifas no incluídas en el Decreto 2497 de 2022.
[4]. Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social
[5]. Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social.

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2026.03.09 16:54:24 -05:00

seguros mundial®
tu compañía siempre



Existimos porque **CREEMOS** *que tus sueños* deben ser una realidad

SOLUCIONES CORPORATIVAS

- SOAT
- Accidentes Personales
- Conduce Tranquilo
- Arriendos
- Vida
- Disfruta Tranquilo
- Responsabilidad Cívil Familiar
- Cumplimiento
- RCE Transporte Público dePasajeros
- Judiciales
- Crédito
- Ingeniería
- Patrimonio

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Líneas de Atención al Cliente:

- **Bogotá:** **(+601)** 327 47 12/13
- **Nacional:** 018000 111 935

www.segurosmundial.com.co

@SegurosMundial

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 184151658

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: C.D.A. REIMAR LTDA

NIT: 900114915

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-041-001

Fecha de expedición: 2025/09/24

Fecha de vencimiento: 2026/09/24

DATOS VEHÍCULO

PLACA: THP657

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2017

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2999

NRO. MOTOR: 2N9396

NRO. CHASIS: 9GDNLR778HB021485

VIN: 9GDNLR778HB021485

LÍNEA: NHR

COLOR: BLANCO GALAXIA

NOMBRE PROPIETARIO: MARIO N. PULIDO C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

ALVIN REINOSO MARTINEZ

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Alcaldía de Neiva

CIUDAD: NEIVA | FECHA: día/mes/año 05/11/2024 | ACTA N°: 611

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: NEIVA.

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: PULIDO CANTE MARIO NEL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [P] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 12111674

TELÉFONO: 3152203227 | CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

*DIRECCIÓN DOMICILIO: MERCANEIVA LOCAL 021-022

*MUNICIPIO DOMICILIO: NEIVA | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: HUILA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: CARLOS ALFREDO GUEVARA JAMIR

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80207616

*PLACA DEL TRANSPORTE: THP 61F | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: THP 61F

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: [ ]

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál: [ ]

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: 24 HORAS. | *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique			

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 634 y 635 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Scanned with CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	32			La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11			La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%		FAVORABLE	80 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

Scanned with CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NO | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de Noviembre del año 2024 en la Ciudad de Nariño.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yaiser Andres Ochoa Nariño	NOMBRE:
CÉDULA: 12130554	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Operativo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de salud Nariño.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Alfredo Guevara	NOMBRE:
CÉDULA: 80207646	CÉDULA:
CARGO: Operador Logistico	CARGO:

Scanned with CamScanner


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
80207616
NUMERO
GUEVARA RAMIREZ
APELLIDOS
CARLOS ALFREDO
NOMBRES
FIRMA


INDICE DERECHO
FECHA DE NACIMIENTO
28-JUN-1982
NEIVA
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.76
ESTATURA
A+
G.S. RH
M
SEXO
11-OCT-2000 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 80207616

NOMBRE

CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ

FECHA DE NACIMIENTO

28-06-1982

SANGRE-RH

A+

FECHA DE EXPEDICION

18-08-2022

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA INFR TTOyTTE MCPAL NEIVA

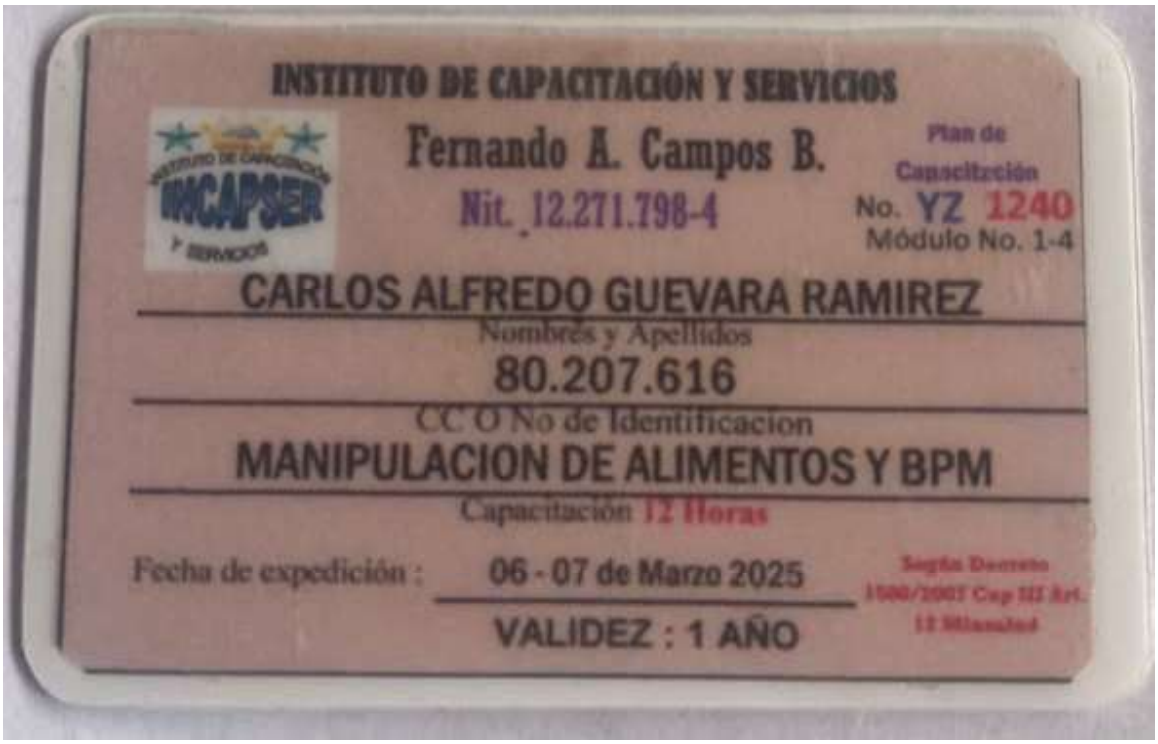


CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	[illegible]	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	[illegible]	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	[illegible]	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC02005382563



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS

INCAPSER

Fernando A. Campos B.

Nit. 12.271.798-4

Plan de Capacitación

No. YZ 1240

Módulo No. 1-4

CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ

Nombres y Apellidos

80.207.616

CC O No de Identificacion

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM

Capacitación 12 Horas

Fecha de expedición : 06 - 07 de Marzo 2025

VALIDEZ : 1 AÑO

Según Decreto 1660/2007 Cap III Art. 13 Mínimo

Municipio de Neiva

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

CIUDAD: NEIVA | FECHA: 19-05-2025 | ACTA N°: 8076

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fuente [ ]
Bebidas alcohólicas [ ] Otro: [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD NEIVA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPOS OBLIGATORIOS

*RAZON SOCIAL	GLADYS OSPINA DE BEDOYA
*CÉDULA / NIT	36747807-6
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	4700736747807-6
*NOMBRE COMERCIAL	EVENTOS Y CATERING GOB
*DIRECCIÓN	Cra 43 6-109
MATRICULA MERCANTIL	77896
*DEPARTAMENTO	HUILA
*MUNICIPIO	NEIVA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [7] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: IPANEMA

TELÉFONOS	3209773279 - 3183728747
FAX	—
CORREO ELECTRÓNICO	gladis-bedoya@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	GLADYS OSPINA DE BEDOYA
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 36747807
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	—
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: —
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cra 43 6-109 B/ IPANEMA
*DEPARTAMENTO	HUILA
*MUNICIPIO	NEIVA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-V 6:00AM-5:00PM
*NÚMERO DE TRABAJADORES	8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	13 de Mes de 2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	965 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	CONFIGURACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 9)*	(2)	1	0	C

Scanned with CamScanner

1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	SE OBSERVA GRIETAS EN PISO DE AREAS DE PREPARADO. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 9 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 25, Numeral 5 y 7.)*	(7)	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Scanned with CamScanner

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 25, Numeral 4.)*	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6.)*	7	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 6.)*	7	3.5	0	NO SE OBSERVA CERTIFICACION DE CALIDAD DE TANQUES C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3.5	0	C

Scanned with CamScanner

5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)	2	1	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE — La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto asignado a visita	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.5%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como incumplimiento (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	/
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	/

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] No [ ] Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

DAR CUMPLIMIENTO A LOS HALLAZGOS ESTABLECIDOS EN LO PRESENTE ACTA DE VISITA SANITARIA

Por parte del establecimiento:

No tengo observaciones X Gladys Cerquera
Y 36.147801

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de MAYO del año 2025 en la Ciudad de NEIVA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	MARIO A LLANOS G	NOMBRE:	/
CÉDULA:	7703.193	CÉDULA:	/
CARGO:	TECNICO AREA DE SALUD	CARGO:	/
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD NEIVA	INSTITUCIÓN:	/

FIRMA:	Gladys Cerquera	FIRMA:	/
NOMBRE:	Gladys Cerquera	NOMBRE:	/
CÉDULA:	36.147.801	CÉDULA:	/
CARGO:	Representante Legal	CARGO:	/

Scanned with CamScanner

CERTIFICACION DISPOSICION ACEITES

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, certifica que durante el periodo comprendido entre el 2 al 28 de febrero de 2026 para la prestación del servicio de alimentación para aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices; se generaron un total de 4.27 kg, los cuales se acumulan para ser entregados al gestor de la disposición final de aceites en el mes de Marzo de 2026.

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva

	REGISTRO CHEQUEO PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS NIT: 36.147.801-6	GCDB-FR-001 VERSION 01 2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura PERIODO: 2 al 28 de FEBRERO de 2026

FRECUENCIA	TIPO VECTOR EVIDENCIA	SI	NO	DETALLE DECISIÓN TOMADA	FIRMA RESPONSABLE
SEMANA 1	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA - Administrador 
	Los recipientes de los residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
SEMANA 2	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
SEMANA 3	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
SEMANA 4	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		

SEMANA 5	Acumulacion de residuos solidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
	Los recipientes d elos residuos estan en excelentes condiciones sanitarias	X			
	Acumulacion de residuos liquidos en areas de proceso, otros interiores y exteriores		X		
OBSERVACIONES:					

	Versión: 01
	Código: GOR-F-014

Proceso Gestión Organizacional y del Riesgo
Formato Cuantificación de Residuos No Peligrosos

Regional	Huila							
Centro	Agroindustrial							
Sede	Campoalegre							
Mes de Generación del Residuo	**Descripción General del Residuo**	**Tipo de Residuos**	**Cantidad kg**	**Cantidad de RCD en M3**	**Tipo de Manejo del Residuo Indicar el manejo que le da al residuo el gestor externo**	**Empresa Gestora (Colocar la razón social de la empresa gestora que realiza el aprovechamiento, tratamiento y/o disposición final)**	**N° de Acta/Certificado emitido por el Gestor Externo que realiza el aprovechamiento, tratamiento o disposición final**	**Observaciones**
Febrero	Cáscaras de frutas, verduras y demás vegetales.	Orgánicos de origen vegetal	506,38		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Residuos de carnes	Orgánicos de origen animal	138,1		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Envases vacíos	Plástico	46,03		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Flanes de huevos	Papel y cartón	12,7		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Envases vacios	Vidrio	220,98		Tratamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Ordinarios resultantes del aseo gene	Residuos Ordinarios (barrido, colillas de	101,2		Disposición Final	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Aceite resultante de la preparación	Aceite de Cocina Usado	4,27		Disposición Final	COMVE MALU	No aplica	Se acumula para ser entregado al gestor en el mes de marzo de 2026

	Versión: 01
	Código: GOR-F-014

Proceso Gestión Organizacional y del Riesgo
Formato Cuantificación de Residuos No Peligrosos

Regional	Huila							
Centro	Agroindustrial							
Sede	Campoalegre							
Mes de Generación del Residuo	**Descripción General del Residuo**	**Tipo de Residuos**	**Cantidad kg**	**Cantidad de RCD en M3**	**Tipo de Manejo del Residuo Indicar el manejo que le da al residuo el gestor externo**	**Empresa Gestora (Colocar la razón social de la empresa gestora que realiza el aprovechamiento, tratamiento y/o disposición final)**	**N° de Acta/Certificado emitido por el Gestor Externo que realiza el aprovechamiento, tratamiento o disposición final**	**Observaciones**
Febrero	Cáscaras de frutas, verduras y demás vegetales.	Orgánicos de origen vegetal	506,38		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Residuos de carnes	Orgánicos de origen animal	138,1		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Envases vacíos	Plástico	46,03		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Flanes de huevos	Papel y cartón	12,7		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Envases vacios	Vidrio	220,98		Tratamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Ordinarios resultantes del aseo gene	Residuos Ordinarios (barrido, colillas de	101,2		Disposición Final	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Febrero	Aceite resultante de la preparación	Aceite de Cocina Usado	4,27		Disposición Final	COMVE MALU	No aplica	Se acumula para ser entregado al gestor en el mes de marzo de 2026

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entregó durante el mes de febrero de 2026.

- Residuos Orgánicos: 506.38 kg
- Flanes de huevo: 75Und.
- Bolsa: 0.94 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los cinco (5) días de marzo de 2026.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681099 - 3168561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

CERTIFICACION DISPOSICION ACEITES

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, certifica que durante el periodo comprendido entre el 2 al 28 de febrero de 2026 para la prestación del servicio de alimentación para aprendices del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices; se generaron un total de 4.27 kg, los cuales se acumulan para ser entregados al gestor de la disposición final de aceites en el mes de Marzo de 2026.

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva

Información general

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.9214075
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	28/01/2026 2:00:19 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.9214075
Objeto del contrato	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices
Tipo de Contrato	Prestación de servicios
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	80 Días
Fecha de inicio de contrato	2/02/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	18/04/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	18/04/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	17/08/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	29/01/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	18/04/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CEFA

COLOMBIA, Campoalegre

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

COLOMBIA, Neiva
Número de documento 36147801

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	BANCO POPULAR	Ahorros	500807049248

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *GLADYS CERQUERA* ***Fecha de aprobación:*** *28/01/2026 9:26:28 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Gloria Maritza Sánchez Alarcón* ***Fecha de aprobación:*** *28/01/2026 11:08:56 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_9214075_Firmado
Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_9214075_En ejecución

Información del contrato

Tipo de proceso	Mínima cuantía
Unidad de contratación	GRUPO CONTRATACIÓN ByS
Proceso de Contratación	MC-HIL-CEFA-0001-2026
Título de la oferta	OFERTA GCDB CEFA MC 2026
Cuantía del contrato	158.191.312 COP

Condiciones

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos	

del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☑Sí ☐No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos
¿El contrato incluye el suministro de bienes y servicios distintos a alimentos?	☐Sí ☑No	

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega: DAP - Entregado en un punto (lugar de destino convenido)

El contrato puede ser prorrogado ☑Sí ☐No

Fecha de notificación de prorrogación 28 días para terminar *(13/04/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☐Sí ☑No

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato				
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	29/01/2026 7:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/08/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios				
☑% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	29/01/2026 7:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/04/2029 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio				
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	29/01/2026 7:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/10/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV 200

Fecha límite para entrega de garantías: 30/01/2026 2:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 29/01/2026 4:19:39 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
CO1.WRT.19252548	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	71.186.090,40 COP	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	14/10/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle
CO1.WRT.19252965	Responsabilidad civil extra contractual	Contrato de seguro	350.190.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	18/04/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.9214075
Proveedor GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Creado por ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Agregado en 28 días de tiempo transcurrido *(16/02/2026 8:58:16 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Comentario El contrato se deriva del link https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9625290&isFromPublicArea=True&isModal=False

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones KM 38 VIA NEIVA AL SUR
Ubicación CO-HUI-41132 - Campoalegre
País COLOMBIA
Departamento Huila
Municipio Campoalegre
Dirección KM 38 VIA NEIVA AL SUR
Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Km 38 vía al sur de Neiva	COLOMBIA > Huila > Campoalegre

Bienes y servicios

1 CO1.PCCNTR.9214075

1.1 Lote 1 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

								Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								158.191.312,00	158.191.312,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	90101500	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices	1,00	UN	158.191.312,00	158.191.312,00	158.191.312,00	158.191.312,00

2 CO1.PCCNTR.9214075

2.1 Lote 1 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

								Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								158.191.312,00	158.191.312,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	90101500	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices	1,00	UN	158.191.312,00	158.191.312,00	158.191.312,00	158.191.312,00

3 CO1.PCCNTR.9214075

3.1 Lote 1 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

								Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								158.191.312,00	158.191.312,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	90101500	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices	1,00	UN	158.191.312,00	158.191.312,00	158.191.312,00	158.191.312,00

Documentos del Proveedor

Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

Filtrar por familia

Documento	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
Formato de Experiencia	☐	☐
Certificaciones	☐	☐
Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.	☐	☐
RUP	☐	☐
RUT	☐	☐
Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente	☐	☐

anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales.			
Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.	☐	☐	
La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor.	☐	☐	
Actas de Asamblea	☐	☐	
Anexo de Acreditación de experiencia	☐	☐	
Anexo de Acreditación de capacidad financiera	☐	☐	
Anexo de Acreditación de capacidad organizacional	☐	☐	
Certificado de constitución de proponente plural	☐	☐	
Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)	☐	☐	
Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal.	☐	☐	
Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado.	☐	☐	
Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II.	☐	☐	
Plan de amortización	☐	☐	

Documentos administrativos	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados		

Documentos del contrato

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
GCCON-F-021Anexoalcontrato.pdf	GCCON-F-021Anexoalcontrato.pdf	(detalle)
Estudios Previos Alimentacion.pdf	Estudios Previos Alimentacion.pdf	(detalle)
Rut Actualizado.pdf	Rut Actualizado.pdf	(detalle)
Certificacion Bancaria Actualizado.pdf	Certificacion Bancaria Actualizado.pdf	(detalle)
GCCON-F-083_Carta_de_Aceptación_de_la_Oferta.pdf	GCCON-F-083_Carta_de_Aceptación_de_la_Oferta.pdf	(detalle)
Precio Unitario Almuerzos Aprendices.Xlsx	Precio Unitario Almuerzos Aprendices.Xlsx	(detalle)

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez A	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	51784954	Guardar y notificar
Supervisor	ESPERANZA PASCUAS	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	36161503	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago		Tipo de documento		Número de documento	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	28/01/2026 11:08:56 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Supervisor	ESPERANZA PASCUAS PERDOMO	28/01/2026 11:08:56 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz	☐ Sí ☑ No *	Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.	
Destinación del gasto	Inversión		
Fuente de los recursos:			**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	☐ Sí ☑ No *		
Sistema General de Participaciones - SGP	☐ Sí ☑ No *		
Sistema General de Regalias - SGR	☐ Sí ☑ No *		
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☑ Sí ☐ No *		158.191.312
Recursos de Crédito	☐ Sí ☑ No *		
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios	☐ Sí ☑ No *		

Entidades Autónomas)

Total 158.191.312

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2026	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2026	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-911610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	1426	CDP	Generado	1.130.325.852 COP	158.191.312 COP	36-02-00-041-911610	Validado	Editar

Saldo de CDP 1.130.325.852 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 158.191.312 COP

Última consulta a SIIF No se ha iniciado

Fecha de consulta SIIF 28/01/2026 4:25 PM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	15526	Presupuestal (CDP)	29/01/2026 12:00 AM	Generado	158.191.312 COP	158.191.312 COP	-	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 158.191.312 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido 158.191.312 COP

Última consulta a SIIF Consulta Exitosa

Fecha de consulta SIIF 29/01/2026 11:10 PM

Modificaciones del Contrato

Modificación del Contrato

Ref. de Modificación	Tipo de modificación	Fecha de modificación	Fecha de Aprobación	Estado	Versión	Versión previa	Cambios
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados							

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ACTA DE INICIO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ACTA DE INICIO

CONTRATO	CO1.PCCNTR.9214075-2026
TIPOLOGÍA	Prestación de servicio
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial
VALOR	CIENTO CINCUENTA Y OCHO MILLONES CIENTO NOVENTA Y UN MIL TRESCIENTOS DOCE PESOS ($158.191.312,00) MCTE
PLAZO	80 días
LUGAR DE EJECUCIÓN	Campoalegre, Huila.
CONTRATISTA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC o NIT.	36147801
REPRESENTANTE LEGAL	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
SUPERVISOR DESIGNADO	Esperanza Pascuas Perdomo

En Campoalegre a los dos (2) días del mes de febrero de 2026, entre los suscritos Gloria Maritza Sánchez Alarcón, identificada con documento de identificación No. 51.784.954 de Bogotá, en calidad de subdirectora (e) del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, Regional Huila por el SENA y, de otra parte, GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, identificada con la cédula número 36147801 expedida en Neiva, en calidad de representante legal de GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, identificada con NIT 36147801-6, se ha 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	15526-01-2026
Fecha de aprobación de las garantías	2-02-2026
Fecha de inicio	2-02-2026
Fecha de terminación	18/04/2026

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

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisora del Contrato

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Contratista

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo -Profesional Grado 02