


FORMATO INFORME DE SUPERVISION
GJU-FT-028
VERSION:01
INFORME DE SUPERVISION CONTRATO No. 174 DE 2026

| | | | |
|-------------------------|---|----------------|--------------|
| FECHA DE INFORME | 25/05/2026 | PARCIAL | FINAL |
| INFORME No. 02 | No. 25 de abril al 24 de mayo 2026 | x | |

INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

| Contrato No. | CONTRATISTA | IDENTIFICACION (CC. NIT) | OBJETO | | | |
|------------------------|--|--|--|--------------------------|----|-----------------------------------|
| 174 | LUZ DARY GAMBOA HURTADO SUMINISTROS Y SERVICIOS L&M S.A.S | 901720759-9 CC. 66.738.985 | ASISTENCIA OPERACIONAL PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN DE LA TRIPULACIÓN Y EL PERSONAL ASISTENCIAL A BORDO DEL BUQUE BENKOS BIOHO, INCLUYENDO LA DISPOSICIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA EL DESARROLLO DE ESTA ACTIVIDAD, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD – COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACIFICO, IMPLEMENTADO POR EL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E, SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2651 DE 2025, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 344 DE 2026, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. | | | |
| VALOR | | FORMA DE PAGO | | PLAZO | | FECHA DE INICIO |
| \$ 300.000.000 | | | | 2 MESES Y QUINCE DIAS | | 25/03/2026 |
| No. CDP Y FECHA | | No. REGISTRO PRESUPUESTAL Y FECHA | | GARANTIAS | | FECHA APROBACION GARANTIAS |
| | | | | SI | NO | No aplica |
| 06/03/2026 | 00-2026-CDPS-548 | 20/03/2026 | 00-2026-RPS-776 | | * | * |
| PRORROGA | | ADICION | | MODIFICATORIO | | SUSPENSION |
| SI | NO | SI | NO | SI | NO | SI |
| | x | | x | | x | |
| TIEMPO | | VALOR | | | | PLAZO DE SUSPENSION |

INFORMACION SUPERVISOR

| NOMBRE | CARGO | IDENTIFICACION | DIRECCION |
|---------------------------|---|-----------------------|--------------------|
| JOHN EDUARD RIASCOS ROMAN | JEFE DE LA OFICINA SUMINISTRO Y ALMACEN | 76328458 | Hospital -el Jorge |



FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

ACTIVIDADES EJECUTADAS

EVIDENCIA

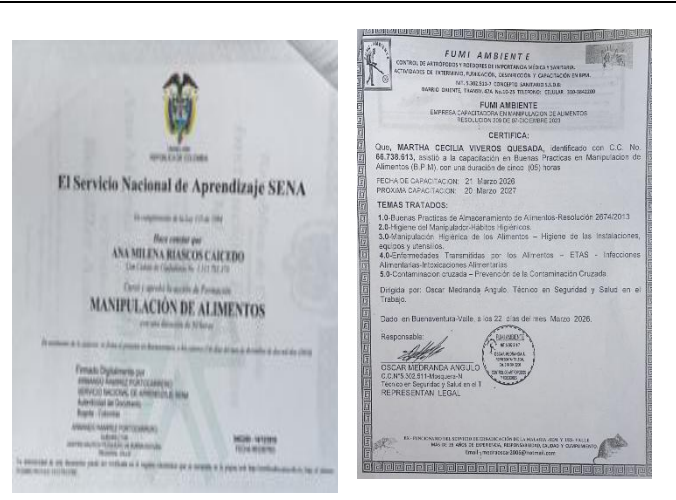
a) Disponer del personal idóneo y calificado encargado de la preparación diaria de los alimentos, la custodia y cuidado de estos, el aseo de los utensilios de cocina, el aseo del área de la cocina, la distribución de las raciones de comida preparada, la preparación y distribución de los refrigerios y demás actividades definidas para el personal y en relación con el objeto del contrato.

Se dispuso de personal idóneo y calificado para la preparación diaria de alimentos, garantizando la adecuada manipulación, custodia, distribución de raciones y refrigerios, así como el aseo permanente de utensilios y áreas de cocina conforme a los protocolos establecidos.



b) Garantizar que el personal dispuesto para las actividades del contrato cuente con certificado de manipulación de alimentos vigentes.

Se verificó que todo el personal contara con certificados vigentes de manipulación de alimentos, cumpliendo con la normatividad sanitaria exigida.



c) Garantizar que el personal de apoyo logístico cuente con los conocimientos y competencias



adecuadas acerca de la preparación de alimentos.

El personal de apoyo logístico asignado demostró contar con conocimientos y competencias adecuadas en la preparación de alimentos, garantizando calidad y cumplimiento en los procesos.



d) Dar cumplimiento a la minuta alimentaria y nutricional dispuesta por el hospital.

Se dio cumplimiento estricto a la minuta alimentaria y nutricional establecida por el hospital, respetando porciones, balance nutricional y variedad de los alimentos.

Se anexa minuta

3.1 MINUTA ALIMENTARIA

La minuta alimentaria diseñada para el servicio de alimentos del Barco Hospital se basa en los principios de una alimentación balanceada, suficiente y culturalmente pertinente, con el objetivo de cumplir con un requerimiento calórico aproximado de 2000 kcal diarias por persona, cantidad que cubre las necesidades energéticas promedio de la población adulta en condiciones de actividad moderada. Esta planificación busca garantizar un adecuado aporte de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes esenciales, favoreciendo el mantenimiento del estado nutricional y el bienestar general.

La construcción de la minuta considera alimentos disponibles en el territorio y de fácil adquisición, priorizando preparaciones tradicionales y productos frescos que hacen parte de los hábitos alimentarios de la región del Pacífico colombiano. Asimismo, se contemplan preparaciones simples, seguras y de fácil elaboración, que permitan su adecuada preparación dentro de las condiciones operativas propias de una cocina en embarcación.

El ciclo de menú se organiza en 12 días, desglosando desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, con el fin de ofrecer variedad alimentaria, evitar la monotonía en la dieta y garantizar una adecuada distribución de la energía a lo largo del día. Este esquema permite además optimizar la planificación de compras, almacenamiento y preparación de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones propias de una misión médica de varios días, con el fin de minimizar la pérdida de alimentos. Por esta razón, se priorizan productos cuyo proceso de maduración o caducidad es más prolongado, favoreciendo así el uso eficiente de los recursos disponibles.

CICLO DE MENÚ

| Día | Desayuno | Refrigerio AM | Almuerzo | Refrigerio PM | Cena | Cena vegetariana |
|-----|-------------------------|---|-------------------------------------|----------------|----------------------------------|-------------------|
| 1 | Arepas de maíz Asada | Banano + avena cocida en leche (porción pequeña). | Arroz blanco | Yogurt natural | Papa cocida | Crema de verduras |
| | Huevo perico | | Pescado sudado y caldo de pescado | Galleta | Pollo a la plancha con Guacamole | tortilla vegetal |
| | Papaya | | Ensalada zanahoria, tomate, cebolla | | | |



FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

e) Garantizar el suministro de alimentos (comida preparada) de forma diaria a bordo del Buque Benkos Bioho, a todo el personal de la tripulación, asistencial y de apoyo.

Se garantizó el suministro diario de alimentos preparados a bordo del Buque Benkos Biohó para toda la tripulación, personal asistencial y de apoyo.



f) Garantizar la preparación diaria y el suministro de los alimentos a todos los pasajeros del día.

Se garantizó la preparación y suministro diario de alimentos para todos los pasajeros atendidos durante cada jornada.





g) Realizar la entrega de un desayuno, un almuerzo, y una cena a cada pasajero del buque, siguiendo las raciones de alimentos y las cantidades señaladas en la minuta nutricional.

Se realizó la entrega oportuna y completa de desayuno, almuerzo y cena a cada pasajero, cumpliendo con las raciones y cantidades definidas en la minuta nutricional. Se anexa actas de recibido por parte de la tripulación y personal asistencial.

Desayunos

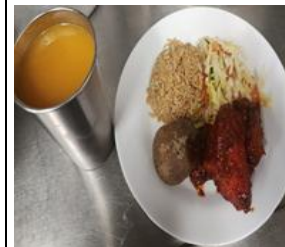


Refrigerios AM





Almuerzo





Calidad y Cuidado

Refrigerio PM





FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

Cena



h) Garantizar la entrega de los alimentos en los horarios definidos por el contratante.

La entrega de alimentos se efectuó en los horarios establecidos y concertados con el capitán del buque de la siguiente manera:
desayuno de 6:00 am a 8:00 am
Refrigerio mañana de 9:30 am a 10:00 am
Almuerzo de 11:30 am a 1:30 pm
Refrigerio tarde de 3:30 a 4:30 pm
Cena de 6:00 pm a 8:00 pm por el contratante, asegurando

El cumplimiento de esta actividad se acredita con las actas de recibido de los alimentos, firmadas por la tripulación y pasajeros del Buque.



FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

puntualidad y organización en el servicio para que el personal reciba las calorías necesarias durante el día.

i) Garantizar el buen estado y calidad de todos los alimentos ingresados y almacenados en el buque

Se garantizó el buen estado, calidad e inocuidad de los alimentos desde su ingreso, verificado por nutricionista y tecnólogo de alimentos, hasta su almacenamiento y preparación.



j) Para el almacenamiento y preparación de los alimentos, se utilizarán los utensilios de cocina y elementos de almacenamiento dispuestos por el contratante, para el Buque Benkos Bioho.

Durante estas actividades se utilizaron adecuadamente los utensilios y elementos suministrados por el contratante para el Buque Benkos Biohó.










FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

| | | |
|---|---|---|
| | |  |
| <p>k) Garantizar el adecuado retiro de los desechos generados con ocasión a la preparación y retiro de los alimentos.</p> | <p>Se realizó el adecuado manejo y disposición final de los desechos generados, cumpliendo con las normas sanitarias y ambientales aplicables.</p> <p>Los desechos de comida se empacan cuidadosamente y se almacenan congelados; una vez el buque arriba en la ciudad de Buenaventura, los desechos se disponen para retiro por la entidad competente.</p> |   |
| <p>l) Garantizar que el personal de apoyo logístico disponga de uniformes y presentación personal adecuada mientras se encuentren en las labores de prestación de servicios.</p> | <p>El personal de apoyo logístico utilizó uniformes adecuados y mantuvo una presentación personal acorde con las exigencias del servicio.</p> |   |



m) Garantizar la disponibilidad de alimentos necesaria para el consumo de todos los pasajeros de buque y para la preparación y cumplimiento de los relacionados en la ficha técnica, durante todos los días que dure cada misión médica.

Se garantizó la disponibilidad suficiente de alimentos para cubrir la totalidad de pasajeros y cumplir con la ficha técnica durante cada misión médica.

Igualmente, se garantizaron 106 Botellones de agua 20 litros, para el consumo de la tripulación y personal asistencial.

Se anexa actas de recibido.







n) Garantizar la prestación del servicio durante todas las misiones programadas por el contratante.

Se prestó el servicio de manera continua durante todas las misiones programadas por el contratante hasta la fecha. Se

Se anexa actas de recibido de alimentos.

|  Calidad y Entidad | FORMATO INFORME DE SUPERVISION | GJU-FT-028 | VERSION:01 |
|---|---|-------------------|---|
| | <p>anexa como soporte de lo anterior actas de recibido de los alimentos</p> <p>Durante el periodo de servicios comprendido entre el 25 de Marzo Y EL 24 de Abril, la entidad contratante programo la totalidad de dos misiones. La primera inicio el día 27 de Marzo de 2026 y finalizo el día 07 de Abril, y la segunda inicio el día 19 de abril, finalizando el día 30 del mismo mes.</p> <p>El presente informe se rinde por las actividades ejecutadas durante el periodo comprendido entre el 25 de marzo y el 24 de abril.</p> | |  |
| <p>o) Garantizar el buen uso y cuidado de todos los insumos y elementos entregados por el contratante para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.</p> | <p>Se aseguró el buen uso, cuidado y conservación de los insumos y elementos entregados para la operación del servicio.</p> | | |
| <p>p) Las demás actividades requeridas por el supervisor del contrato, que tengan relación directa con el objeto contractual.</p> | <p>Esta actividad no fue requerida por el supervisor del contrato.</p> | | |

| INFORMACION FINANCIERA | | | | | | | |
|-------------------------------|----------|-----------------------|-----------------------|---------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| PAGO No. | PERIODO | VALOR CONTRATO | VALOR EJECUTADO | % EJECUCION | VALOR PAGADO | VALOR A PAGAR | SALDO CONTRATO |
| 1 | 1 | \$ 300.000.000 | \$ 85.068.000 | 28.35% | 0 | \$ 85.068.000 | \$ 214.932.000 |
| 2 | 2 | \$ 300.000.000 | \$ 178.089.000 | 59.36% | \$ 85.068.000 | \$ 93.021.000 | \$ 121.911.000 |
| 3 | | | | | | | |



FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

| PAGO SEGURIDAD SOCIAL | | | | |
|------------------------------|--------------|----------------|------------------------------|-------------------|
| SEGURIDAD SOCIAL | SALUD | 133.400 | PLANILLA No. 82915590 | FECHA DE PAGO |
| | PENSION | 33.400 | | |
| | RIESGOS | 20.400 | \$ 2.379.300 | 14/05/2026 |
| | PARAFISCALES | | | |

CUMPLIMIENTO Y/O RECIBIDO A SATISFACCIÓN

El Supervisor JOHN EDUARD RIASCOS ROMAN certifica que el Contratista ha cumplido cabalmente con el objeto del contrato No. 174 del 25 mes de MARZO de 2026 desarrollando las actividades anteriormente descritas, durante el periodo del 25/04/2026 al 24/05/2026 y cumpliendo con certificación del pago al Sistema de Seguridad Social de la entidad, por lo que se autoriza el pago de **NOVENTA Y TRES MILLONES VEINTIÚN MIL PESOS M/CTE (\$ 93.021.000)**

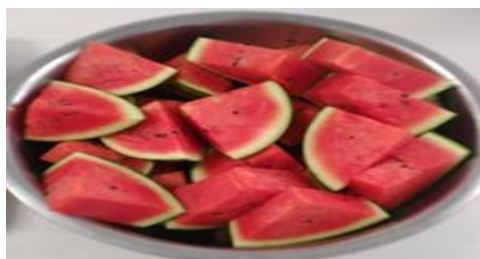
Dado en el Distrito de Buenaventura, a los 25 días del mes de mayo del año 2026

JOHN EDUARD RIASCOS ROMAN
Jefe de Suministro y Farmacia
FIRMA SUPERVISOR



ANEXO No 1
SOPORTE FOTOGRAFICO DE ENTREGA DE ALIMENTOS

Refrigerios



Desayun





Almuerz



Cena



| | | | |
|--|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
|  | FORMATO INFORME DE SUPERVISION | GJU-FT-028 | VERSION:01 |
|--|---------------------------------------|-------------------|-------------------|

ANEXO No 2


ACTAS DE RECIBIDO DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LA TRIPULACION Y EL PERSONAL ASISTENCIAL Y RECIBIDO DE BOTELLONES DE AGUA DE 20 LITROS.

ANEXO No 3

MUNUTA:

El ciclo de menú se organiza en 12 días, desglosando desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, con el fin de ofrecer variedad alimentaria, evitar la monotonía en la dieta y garantizar una adecuada distribución de la energía a lo largo del día. Este esquema permite además optimizar la planificación de compras, almacenamiento y preparación de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones propias de una misión médica de varios días, con el fin de minimizar la pérdida de alimentos. Por esta razón, se priorizan productos cuyo proceso de maduración o caducidad es más prolongado, favoreciendo así el uso eficiente de los recursos disponibles.

CICLO DE MENÚ

| Día | Desayuno | Refrigerio AM | Almuerzo | Refrigerio PM | Cena | Cena vegetariana | |
|--|---------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|
|  | Arepa de maíz Asada | FORMATO INFORME DE SUPERVISION | Arroz blanco | Yogurt natural | Papa cocida | Crema de verduras | |
| | | | Pescado | | | | |
| 1 | Huevo perico | Banano + avena cocida en leche (porción pequeña). | sudado y caldo de pescado | Galleta | Pollo a la plancha con Guacamole | tortilla vegetal | |
| | Papaya | | Ensalada zanahoria, tomate, cebolla | | | | |
| | Bebida caliente café con leche | | Plátano maduro | | | | |
| 2 | Patacones de plátano | Manzana verde con crema de maní + yogurt griego | Arroz blanco | Empanadas | Arroz o plátano cocido | Arroz | |
| | Ensalada de atún con cebolla y tomate | | Ajiaco | | | | |
| | Bebida caliente agua de panela | | Pollo guisado | Jugo | Pescado frito | soya guisada | |
| | | | Ensalada remolacha | | | | Agua de panela caliente o fría |
| 3 | Pan blanco fresco | Naranja + frutos secos + yogurt de fruta | Arroz blanco | Arroz con leche | Papa amarilla frita | Sopa de verduras con lentejas | |
| | Huevo frito | | Crema de Tomate | | | | Pernil de pollo horneado |
| | | | Carne magra con verduras (goulash) | | | | verduras salteadas |
| | Avena hojuelas con leche | | plátano o banano maduro | | | | Jugo de fruta (mango, mora o maracuyá) |
| 4 | Arepa de maíz asada | Mandarina + queso + dulce de guayaba | Arroz blanco | Ensalada de fruta | Banano cocido | Arepa | |
| | | | Sancocho de hueso carnudo | | | | |
| | Queso fresco | | Carne de cerdo asada | Queso | Pescado frito | queso | |



| | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| | Huevos con salchichas | | Lentejas | | Bebida caliente agua de panela | fruta | |
| | Bebida caliente chocolate con leche | | ensalada verde | | | | |
| | | | Jugo de fruta | | | | |
| 5 | Tortilla | Sandia | Arroz blanco | Yogurt natural | Patacón de plátano | Crema de ahuyama | |
| | Pechuga de pollo desmechado | | | | | | Carne molida con verduras |
| | Aguacate | | chicharrón o chorizo artesanal | Galleta | | | |
| | Bebida caliente café | | Aguacate | | Aguapanela fría o jugo de frutas | | |
| | | | Limonada de fresa | Mandarina | | | |
| 6 | Arroz blanco | Banano + avena cocida en leche (porción pequeña). | Costilla en salsa BBQ | Sándwich de atún | Papa cocida | arroz | |
| | | | Sopa de pajarilla | | | | |
| | Pescado frito | | Ensalada de piña, lechuga Batavia y brócoli | | chorizo artesanal | | |
| | Bebida caliente agua de panela o café | | Jugo de fruta-mango | jugo | jugo de frutas (mango-maracuyá) | Sopa de verduras | |
| 7 | Masitas fritas con queso | Papaya + con granola + yogurt griego | Arroz mixto (Costilla, verduras, chorizos y pollo) | Arroz con leche | Pincho de carnes con verduras | Galletas de soda | |
| | Huevos | | Sopa de verduras | | | Papa cocida o a la francesa | papa cocida |
| | Bebida caliente Chocolate con leche | | Jugo de fruta-Tomate de árbol | | | Jugo de fruta | jugo de fruta. |
| 8 | Arepa asada | Manzana verde con crema de maní + yogurt griego | Arroz blanco | Yogurt | Papa amarilla o la francesa | | |
| | Queso fresco | | Carne de cerdo asada | Galletas y agua | Sándwich de jamón y queso o | Sopa de verduras con lentejas | |



| | | | | | | |
|----|--|---|--|-------------------|--------------------------------------|-------------------|
| | Huevos con salchichas | | Lentejas | | arepa de maíz con carne desmechada | |
| | Chocolate con leche | | Ensalada verde | | | |
| | | | Jugo de fruta | | Jugo de fruta | jugo de fruta |
| 9 | Hojaldras con queso | Mandarina + queso + dulce de guayaba | Arroz blanco | Ensalada de fruta | patacón de plátano | Crema de verduras |
| | Huevos | | Sudado de costilla ahumada | | Filete de pescado a la Plancha | tortilla vegetal |
| | Bebida caliente chocolate con leche o agua de panela | | Plátano maduro | | Ensalada de cebolla y tomate | |
| | | | Naranjada | | Limonada o Naranjada | limonada |
| | | | | | | |
| 10 | Patacones de plátano | Manzana verde con crema de maní + yogurt griego | Arroz blanco | Empanadas | Papas a la francesa | Arroz |
| | Ensalada de atún con cebolla y tomate | | Pollo guisado | jugo de fruta | Pinchos de pollo | soya guisada |
| | Bebida caliente aguapanela | | Ensalada remolacha Jugo de fruta-maracuyá | | Agua de panela fría o jugo de frutas | aguapanela |
| 11 | Tortilla | Sandia | Arroz blanco | Postre de mango | Banano cocido | Crema de ahuyama |
| | Pechuga de pollo desmechado | | Frijoles | | Carne molida con verduras | |
| | Aguacate | | chicharrón | | Jugo de tomate de árbol | |
| | Cafe | | Aguacate Limonada | | | |
| 12 | Pan | Naranja + frutos secos + yogurt de fruta | Arroz Blanco | Arroz con leche | Sándwich de pollo | arroz |
| | Huevo frito | | Carne magra con verduras | | | |
| | Avena hojuelas | | plátano maduro | | Yuca frita | Sopa de verduras |



| | | | | | | |
|---------------------|-----------------------------------|-----------|--------------------------|-------------------|-------------------------------|--------------------------|
| | con leche | | Jugo de fruta | | Jugo de mango o mora | |
| 13 | Arroz blanco | Banano | Espaguetis | ponqué | Masitas fritas con queso | Masitas fritas con queso |
| | | | Crema de mariscos | | | |
| | pescado frito | | Salmon | | Huevos | huevos |
| | Bebida caliente Agua de panela | | Jugo de fruta-maracuyá | Jugo de banano | Chocolate con leche | chocolate con leche |
| 14 | Arepa asada | Mandarina | Arroz blanco | Dulce de guayaba | Banano cocido o patacones | Arepa |
| | | | Sopa de verduras | | | |
| | Queso fresco | | Carne de cerdo asada | Queso | Trocito de carne guisada | queso |
| | Huevos con salchichas | | lentejas | | Agua de panela o naranjada | fruta |
| | | | ensalada verde | | | |
| Chocolate con leche | jugo de fruta | | | | | |
| 15 | Sándwich de atún | Papaya | Arroz mixto | Ensalada de fruta | Pincho de carnes con verduras | Galletas de soda |
| | | | Ensalada roja | | Papa cocida | papa cocida |
| | Agua de panela fría o café | | Jugo de fruta-mago, mora | | Jugo de fruta | jugo de fruta. |

**Porciones por Persona**

| Grupo de alimento | Alimento | Porción por persona | Unidad | Observaciones |
|--------------------------|------------------------------|----------------------------|---------------|-------------------------------|
| Proteína animal | Pescado / Pollo / Carne | 120 | g crudo | Promedio por comida principal |
| Proteína animal | Huevo | 2 | unidades | Cuando reemplaza carne |
| Proteína vegetal | Lentejas / Fríjol / Garbanzo | 80 | g crudo | Equivalente proteico |
| Proteína vegetal | Soya texturizada | 70 | g crudo | Rehidratado rinde x2 |
| Carbohidratos | Arroz | 100 | g crudo | Almuerzo y cena |
| Carbohidratos | Plátano / Yuca / Papa | 150 | g crudo | Una preparación |
| Carbohidratos | Arepa / Pan | 60 | g | Desayuno o cena |
| Lácteos | Leche | 250 | ml | Desayuno |
| Lácteos | Yogurt | 200 | ml | Refrigerio |
| Lácteos | Queso fresco | 40 | g | Desayuno o cena |
| Frutas | Fruta entera | 150 | g | 1 unidad mediana |
| Verduras | Verduras variadas | 200 | g | Libres |
| Grasas | Aceite vegetal | 10 | ml | Preparaciones |
| Hidratación | Agua potable | 2000 | ml | Mínimo diario x persona |

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | <p align="center">FORMATO INFORME DE SUPERVISION</p> | <p align="center">GJU-FT-028</p> | <p align="center">VERSION:01</p> |
|--|---|---|---|

ANEXO No 4

SOPORTES DE FORMACION DEL PERSONAL DE COCONA (LOGISTICO):



**Escuela Taller de
Buenaventura**

La Fundación Escuela Taller de Buenaventura

Resolución No. 0420346 del 1 de agosto de 2017, de la Secretaría de Educación Distrital

Hace constar que:

ANA MILENA RIASCOS CAICEDO

C.C. 1.111.761.370

Cursó y aprobó satisfactoriamente las asignaturas que conforman el ciclo Técnico correspondientes al Programa Técnico Laboral en Cocina,

Con una intensidad horaria de 270 horas

En testimonio de lo anterior se firma en Buenaventura, Valle del Cauca a los tres (3) días del mes de septiembre del año Dos Mil Diecinueve (2019)



José Yesid Ome Ordoñez
Director General





Luz Stella Díaz Benítez
Coordinadora Académica



**FUMI AMBIENTE**

CONTROL DE ARTRÓPODOS Y ROEDORES DE IMPORTANCIA MÉDICA Y SANITARIA.
ACTIVIDADES DE EXTERMINIO, FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN Y CAPACITACIÓN EN BPM.

NIT. 5.302.511-7 CONCEPTO SANITARIO S.S.D.B:
BARRIO ORIENTE, TRANSV. 47A No.10-25 TELEFONO: CELULAR .310-3842200

FUMI AMBIENTE

EMPRESA CAPACITADORA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
RESOLUCION 209 DE 07-DICIEMBRE 2023

CERTIFICA:

Que, **MARTHA CECILIA VIVEROS QUESADA**, identificado con C.C. No. **66.738.613**, asistió a la capacitación en Buenas Practicas en Manipulacion de Alimentos (B.P.M). con una duración de cinco (05) horas

FECHA DE CAPACITACION: 21 Marzo 2026
PROXIMA CAPACITACION: 20 Marzo 2027

TEMAS TRATADOS:

- 1.0-Buenas Practicas de Almacenamiento de Alimentos-Resolución 2674/2013
- 2.0-Higiene del Manipulador-Hábitos Higiénicos.
- 3.0-Manipulación Higiénica de los Alimentos – Higiene de las Instalaciones, equipos y utensilios.
- 4.0-Enfermedades Transmitidas por los Alimentos – ETAS - Infecciones Alimentarias-Intoxicaciones Alimentarias.
- 5.0-Contaminacion cruzada – Prevención de la Contaminación Cruzada.

Dirigida por: Oscar Medranda Angulo, Técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Dado en Buenaventura-Valle, a los 22 días del mes Marzo 2026.

Responsable:

OSCAR MEDRANDA ANGULO
C.C.N°5.302.511-Mosquera-N
Técnico en Seguridad y Salud en el T
REPRESENTAN LEGAL



EX - FUNCIONARIO DEL SERVICIO DE ERRADICACIÓN DE LA MALARIA -SEM Y UES- VALLE
MÁS DE 35 AÑOS DE EXPERIENCIA, RESPONSABILIDAD, CALIDAD Y CUMPLIMIENTO.
Email medraoscar2006@hotmail.com





Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ANA MILENA RIASCOS CAICEDO

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.111.761.370

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Buenaventura, a los catorce (14) días del mes de diciembre de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por
ARMANDO RAMIREZ PORTOCARRERO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

ARMANDO RAMIREZ PORTOCARRERO
SUBDIRECTOR
CENTRO NAUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA
REGIONAL VALLE

3443260 - 14/12/2010
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 912600159151CC1111761370C.