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

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9442810

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Despacho Regional Risaralda
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9442810
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	09 de abril de 2026
OBJETO	Prestación de servicios logísticos para la realización de tres ruedas de intercambio nacionales Sembradores de Paz, una primera jornada en conmemoración a las víctimas, segunda jornada al finalizar primer semestre y tercera jornada en el segundo semestre 2026
CONTRATISTA	LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ
CC o NIT	52822142
LUGAR DE EJECUCIÓN	Pereira
FECHA DE INICIO	09 de abril de 2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	120 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$42.550.521
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	31 de julio de 2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$60.000.000
FORMA DE PAGO	El contrato se pagará de la siguiente forma: El SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales mensuales, mes vencido. Los pagos serán realizados, una vez sea recibido a satisfacción el objeto del contrato, previo cumplimiento de los requisitos exigidos para el mismo e Informe del Supervisor que se designe para el contrato. El pago está sujeto a la disponibilidad de PAC. Todo lo anterior dando cumplimiento a la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

	El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria 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. Para la realización de cada pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes Parafiscales.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	03
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/05/2026 al 31/05/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros del Estado S. A		
NRO. DE PÓLIZA	11-46-101109573		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	09 de abril de 2026		
FECHA APROBACIÓN	09 de abril de 2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	09/04/2026	30/11/2026	$ 4,255,052.10
Salarios y prestaciones sociales	09/04/2026	30/07/2029	$ 4,255,052.10
Calidad del servicio	09/04/2026	30/11/2026	$ 4,255,052.10

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: N/A			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual			

De acuerdo con el modificatorio CO1.CTRMOD.23275598 se relaciona la actualización de pólizas

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros del Estado S. A		
NRO. DE PÓLIZA	11-46-101109573		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	03 de junio de 2026		
FECHA APROBACIÓN	05 de junio de 2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	09/04/2026	30/11/2026	$ 18,000,000.00
Salarios y prestaciones sociales	09/04/2026	30/07/2029	$ 18,000,000.00
Calidad del servicio	09/04/2026	30/11/2026	$ 18,000,000.00

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECIFICAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y de conformidad a los parámetros establecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en los plazos, condiciones económicas y técnicas estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la invitación publica, las cuales hacen parte vinculante del contrato**.**	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
2. El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación de los alimentos a suministrar sean de excelente calidad, marcas reconocidas que cumplan las condiciones higiénico sanitaros, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas prácticas de manufactura, tanto en elaboración, transporte, almacenamiento y entrega de estos.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
3. Los alimentos deben ser preparados con una antelación máxima de doce (12) horas a su entrega para garantizar la frescura de estos.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
4. El contratista conforme a su propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativos, transporte y demás para el cumplimiento del objeto del contrato.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
5. Los alimentos deben ser entregados y servidos en la mesa por parte del contratista, o del personal que designe para tal labor.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
6. Prestar los servicios en la hora y lugar indicados por la entidad, realizando la prestación del servicio oportuno objeto a desarrollarse.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II

7. Establecer un sistema de comunicación permanente con él Supervisor y el SENA, con el fin de garantizar la correcta ejecución del contrato. En tal sentido, se debe establecer comunicación por cualquier medio disponible (correo electrónico, celular, etc.), para evidenciar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los solicitado.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
8. Cumplir con las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, financieras y comerciales presentadas en la propuesta.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
9. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia en la atención de sus obligaciones.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
10. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo abandonar el efectivo cumplimiento del objeto contractual.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
11. Ajustarse en su totalidad a las especificaciones, directrices y requerimientos contenidos en la convocatoria y propuesta hecha a la entidad.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
12. Cumplir con el objeto del presente contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe, ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con la entidad.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
13. El contratista debe garantizar que cuenta con el personal requerido para la logística del servicio en el evento.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II

14. Los precios de la propuesta serán invariables durante el término del contrato, es decir el contratista mantendrá los precios presentados en la oferta económica durante la ejecución del contrato.	El contratista mantiene los precios pactados	Factura de venta FE - 281
15. Prestar los servicios de conformidad con las condiciones técnicas exigidas por el SENA.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
16. Presentar un informe detallado del suministro relacionando las actividades realizadas, solicitadas y anexarlo a la facturación o cuenta de cobro mensual.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
17. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión, y riesgos laborales), así como al SG-SST y además normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.	El contratista suministra certificación y planillas de pago de seguridad social	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
18. Prestar el servicio dentro del plazo estipulado, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento del contrato previo registro presupuestal.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
19. El proponente está obligado durante la ejecución del contrato a utilizar para la prestación del servicio utensilios de cerámica o vidrio, y cubertería de metal y acompañar el servicio adicionalmente con servilletas y palillos.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
20. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades "segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026" adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II

21. Acatar las indicaciones presentadas por el supervisor designado.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades “segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026” adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
22. 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.	No se presentación reclamaciones o peticiones	No aplica
23. Garantizar la correcta ejecución de la rueda de negocios para lo cual se en cargará de toda la logística, conforme a las directrices del supervisor del contrato.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades “segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026” adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II
24. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Se realizo segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026	Informe de actividades “segunda Jornada SEMBRADORES DE PAZ 2026” adjunto al pago 02 de la plataforma SECOP II

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABABJO	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Relación del personal que prestará los servicios vinculados al desarrollo de las actividades comunitarias, con su respectivo pago de seguridad social y certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Esta información deberá ser presentada al SENA antes de la realización de las actividades (obligación específica para el personal contratado por el proveedor que apoyará el desarrollo comunitario y técnico).	Se relaciono personal que presto el servicio	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente.
2. Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Acatar las características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales (obligación específica para el personal contratado por el proveedor y que apoyara el desarrollo de las actividades comunitarias como la preparación, suministro y entrega de hidratación y quienes se encuentren en los puntos de bienestar).	Se cumplió con las normas de seguridad y salud en el trabajo requeridas	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente

3. El contratista deberá enviar la relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica (obligación específica para el personal contratado por el proveedor que participará en las actividades de preparación, suministro y entrega hidratación y quienes serán los encargados de apoyar el punto de bienestar).	Se relaciona los certificados de personal	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente
4. El contratista deberá aportar el certificado de manipulación de alimentos, de aptitud médica, de capacitación en buenas prácticas y carnet del personal (vigente) que manipule, distribuya y transporte los alimentos (obligación específica para el personal contratado por el proveedor que participará en las actividades de preparación, suministro y entrega hidratación y quienes serán los encargados de apoyar el punto de bienestar).	Se aportan los certificados.	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente

5. 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 (obligación específica para el personal contratado por el proveedor que participará en las actividades de preparación, suministro y entrega hidratación y quienes serán los encargados de apoyar el punto de bienestar). Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Se entrega el plan de capacitación.	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente
6. Dotar al personal encargado de dar cumplimiento al objeto contractual con los elementos de protección personal mediante acta de entrega o fotos de utilización, los cuales deben cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la legislación colombiana vigente. De acuerdo con la actividad (obligación específica para el personal contratado por el proveedor que participará en las actividades de preparación, suministro y entrega hidratación y quienes serán los encargados de apoyar el punto de bienestar).	El personal estaba dotado con los elementos de protección personal.	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente

7. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Deberá ser presentado al SENA antes de la realización de las actividades (obligación específica para el personal contratado por el proveedor que participará en las actividades de preparación, suministro y entrega hidratación y quienes serán los encargados de apoyar el punto de bienestar).	Se entrego plan	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente
8. Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se entreguen para las actividades del SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 (obligación específica para el suministro de hidratación y punto de bienestar).	Se entregan los alimentos acorde a lo requerido.	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente

9. El SENA se reserva el derecho de verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos establecidos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Para tal fin, la entidad podrá realizar visitas de inspección, tanto planeadas como no planeadas, al proceso de preparación de alimentos, abarcando las etapas antes, durante y después de su ejecución. Estas inspecciones podrán efectuarse en las instalaciones donde opere el establecimiento de comercio que suministre la hidratación y punto de bienestar, con el propósito de garantizar el cumplimiento de las condiciones de seguridad, higiene y salud requeridas para la correcta prestación del servicio.	Se verifica el cumplimiento de los requerimientos en la actividad ejecutada	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente
10. Para el Caso del Conductor que transporta la hidratación y elementos del punto de bienestar se deberá entregar: ✓ Certificación de manipulación de alimentos. ✓ Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. ✓ Licencia de Conducción. ✓ Registros de limpieza y desinfección del vehículo. ✓ Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	Se cumple con los requisitos requeridos.	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente

11. Es de exclusiva responsabilidad del proponente contar con el personal humano necesario e idóneo para su operación en cada actividad y la observancia de los protocolos de bioseguridad en todo momento, especialmente en el instante de realizar la entrega de alimentos en los lugares dispuestos para ello (obligación específica para la empresa que será contratada por el proveedor para apoyar las actividades de preparación, suministro y entrega hidratación y quienes serán los encargados de apoyar el punto de bienestar).	El proveedor conto con el personal requerido durante el desarrollo de la actividad	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente
12. El contratista responsable de prestar el servicio debe entregar el plan de emergencias, protocolos vigentes y/o procedimientos que se encuentran establecidos para atención de incidentes, accidentes y/o emergencias que se puedan presentar en cualquiera de los eventos y lugares donde se realizaran las actividades. (Aplica para todos los eventos).	Se entregan los documentos requeridos.	Se evidencia en anexos de acuerdo a informe presente

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA: Ver cuadro anterior

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
09/04/2026 AL 30/04/2026	FE264	$18.426.436	$18.426.436	$24.124.085	43.3%
01/05/2026 AL 31/052026	FE - 281	$24.124.135,84	$42.550.571,84	$17.449.428,16	70.9%

Porcentaje de ejecución física: **N/A**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** MARZO DE 2026	**Planilla nro.** 9501299144 **del** 13 DE ABRIL DE 2026
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Pensión: Abril – Salud : Mayo	**Planilla nro.** 9504462552 **del** 12 DE MAYO DE 2026

5. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN: NO APLICA

7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, 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.

8. OBSERVACIONES: No se presentan observaciones en el presente informe

Para constancia se firma el 24 de junio de 2026

EDELBERTO ARIAS BRITO
Supervisor del contrato

Revisó: Edelberto Arias Brito, Supervisor

Elaboró: Adriana Rodriguez Landinez, Apoyo a supervisión.

NUMERO DE CONTRATO **CO1.PCCNTR.9442810**	**ENTIDAD:** **SENA REGIONAL RISARALDA GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO**	
MONTO TOTAL DEL CONTRATO **$ 42.550.521**	**SUPERVISOR/ APOYÓ A LA SUPERVISIÓN:** **EDELBERTO ARIAS BRITO**	**COORDINADOR/ APOYO A LA COORDINACIÓN:** **LILLY HAIDY BALAGUERA RODRÍGUEZ**
FECHA DE EVENTO: **15 DE ABRIL 2026**	**CORREO:** **EARIASB@SENA.EDU.CO**	**CORREO:** **COMERCIALIZADORALHB@GMAIL.COM**
NIT: 52822142-4	**TEL. 57 313 7143260**	**TEL. 3107502886**
EMPRESA: **LILLY HAIDY BALAGUERA RODRÍGUEZ**	**OBJETO DEL CONTRATO:** **PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE TRES RUEDAS DE INTERCAMBIO NACIONALES SEMBRADORES DE PAZ, UNA PRIMERA JORNADA EN CONMEMORACIÓN A LAS VÍCTIMAS, SEGUNDA JORNADA AL FINALIZAR PRIMER SEMESTRE Y TERCERA JORNADA EN EL SEGUNDO SEMESTRE 2026**	

Bogotá D.C 15 de mayo del 2026

Señores:
Sena Regional Risaralda

Cordial saludo,

Por medio del presente documento nos permitimos presentar el informe de actividades ejecutadas y los productos entregados en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. CO1.PCCNTR.9442810, cuyo objeto corresponde a la prestación de servicios logísticos para la realización de tres (3) ruedas de intercambio nacionales “Sembradores de Paz”, contemplando una primera jornada en conmemoración a las víctimas, una segunda jornada al finalizar el primer semestre y una tercera jornada durante el segundo semestre de la vigencia 2026.

En cumplimiento de las obligaciones contractuales, el día 15 de mayo de 2026 se llevó a cabo la segunda Jornada Sembradores de Paz, desarrollada en las instalaciones del Centro Comercial Unicentro Pereira, espacio que permitió promover la participación de emprendedores pertenecientes a población víctima del conflicto armado, generando oportunidades de visibilización comercial, fortalecimiento económico y posicionamiento de sus productos y servicios ante la comunidad.

A continuación, se relacionan los bienes y servicios suministrados para la ejecución del evento:

FECHA	REQUERIMIENTO	CANTIDAD	LUGAR
15/05/2026	ITEM 1 Tablón de plástico con soporte de aluminio 65cm alto, 75cm de ancho y 2.35m de largo 2 manteles blancos por tablón Son 6 Tablones por Evento.	12	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 2 Alquiler de manteles y sobre manteles colores institucionales Sena Blanco y Verde. Se requiere montaje en sitio. - Son 35 unidades por evento.	70	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 3 Adquisición de sillas plásticas, color blanco, con espaldar, sin brazos, incluye instalación y montaje, cargue y descargue. Se requiere el montaje en el sitio definido para el evento. - Son 70 sillas por evento.	140	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 4 Habladores Material publicitario para hablador exhibidor, con información de la marca expositora SEMBRADORES DE PAZ 2026. - Son 35 habladores por evento.	70	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 5 Pendón: Pendón tipo banner con estructura de 2mts de alto por 1.20 mt de ancho, 13 onzas. Impreso de acuerdo con diseño entregado por el SENA. - Son 2 pendones por evento	6	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 6 "ALMUERZOS: Se entrega los días del evento: 75 almuerzos cada día Composición: Proteína 250 gr, Dos guarniciones, (arroz 150 gramos y papa/plátano 100 gramos), verduras 100 gramos, Bebida Fría 250 m, Servidos en empaque desechable con cubiertos. -Se entregan dos almuerzos por stand (40 stand) y 20 almuerzos para personal de entidades aliadas y Snariv, y 15 almuerzos para personal de apoyo, según	150	Centro Comercial Unicentro Pereira

	lista de chequeo entregada por SENA previo al evento.		
15/05/2026	ITEM 7 REFRIGERIOS: Se entrega dos (2) refrigerios por persona cada dia de evento, un refrigerio en la mañana y otro refrigerio en la tarde: 100 refrigerios por dia * Refrigerio 1: entrega 10 am, producto paste de hojaldre carne, más jugo en caja, más servilleta. * Refrigerio 2: entrega 3 pm, producto ensalada de fruta, más servilleta. HACER ENTREGA EN SITIO DE FERIA RESPONSABLE OPERADOR. - Son 100 refrigerios por evento.	150	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 8 HIDRATACION: Botellas de Agua de 350 ml - Son 100 Unidades para cada evento	150	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 9 SONIDO: Requerimientos de audio: - 2 micrófonos dinámicos vocales - 3 micrófonos dinámicos (opcionales) para instrumentos de percusión o vocales - 2 plantas de sonido de 15 pulgadas, doble. (Recomendamos sonido de tecno parque) - 2 bafles de 400 watts - Consola mínima de 8 entradas - Cableado dos por uno - Es 1 servicio para cada evento	2	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 11 Pauta publicitaria en emisora local divulgación de las ferias	3	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 12 Alquiler, instalación y desinstalación de extensiones para servicio de tomas de energía para los toldos de los emprendedores con capacidad de 110 voltios. - Diez (10) servicios para cada evento	20	Centro Comercial Unicentro Pereira

15/05/2026	ITEM 13 ESTACION DE CAFÉ: Estación de café, aromática y agua. Suministro de café en vaso desechable en cartón, agua en vaso de cartón, aromática en vaso de cartón sin restricción de 9 am a 3 pm. - Una (1) estación para cada evento	3	Centro Comercial Unicentro Pereira
15/05/2026	ITEM 14 Sonido, bafle, amplificación y micrófono para cada rueda de negocios	3	Centro Comercial Unicentro Pereira

Registro fotográfico

A continuación, se anexan las evidencias fotográficas correspondientes al desarrollo del evento, las cuales permiten verificar la correcta ejecución de las actividades contratadas y la participación de los beneficiarios durante la jornada.

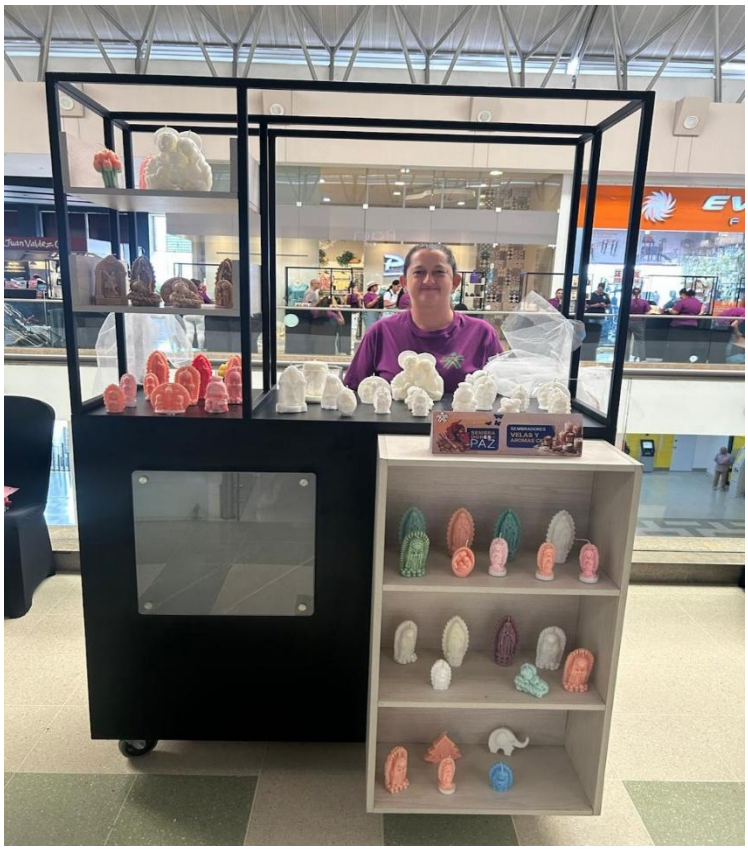




LILLY BALAGUERA LB NIT: 52822142-4	**GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA**	Página | 1
		Código: GA OP-001 **Versión: 1**
	INFORME DE ACTIVIDADES	**Vigente desde:** 06/07/2023

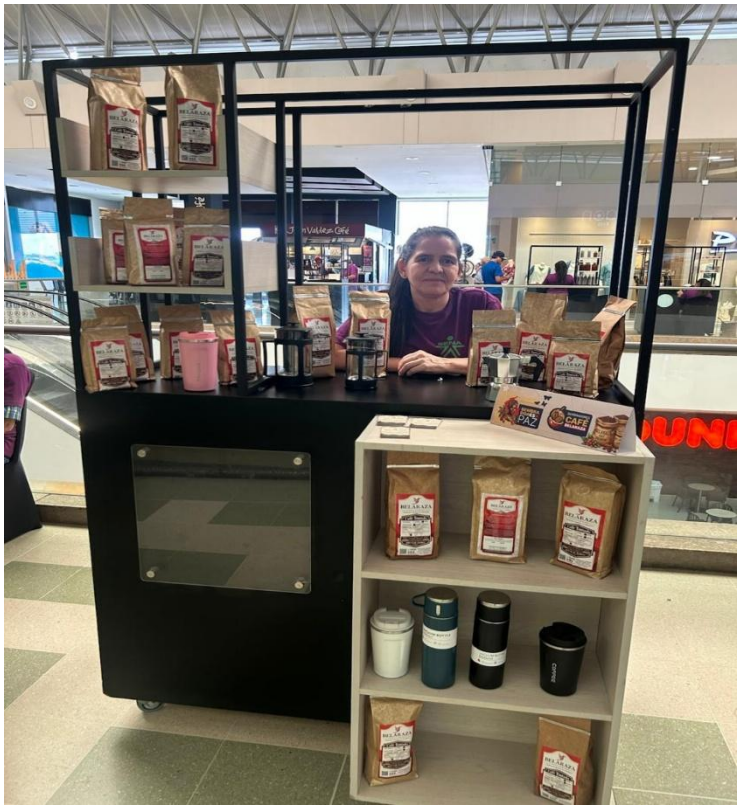








LILLY BALAGUERA LB NIT: 52822142-4	**GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA**	Página | 1
		Código: GA OP-001 **Versión: 1**
	INFORME DE ACTIVIDADES	**Vigente desde:** 06/07/2023





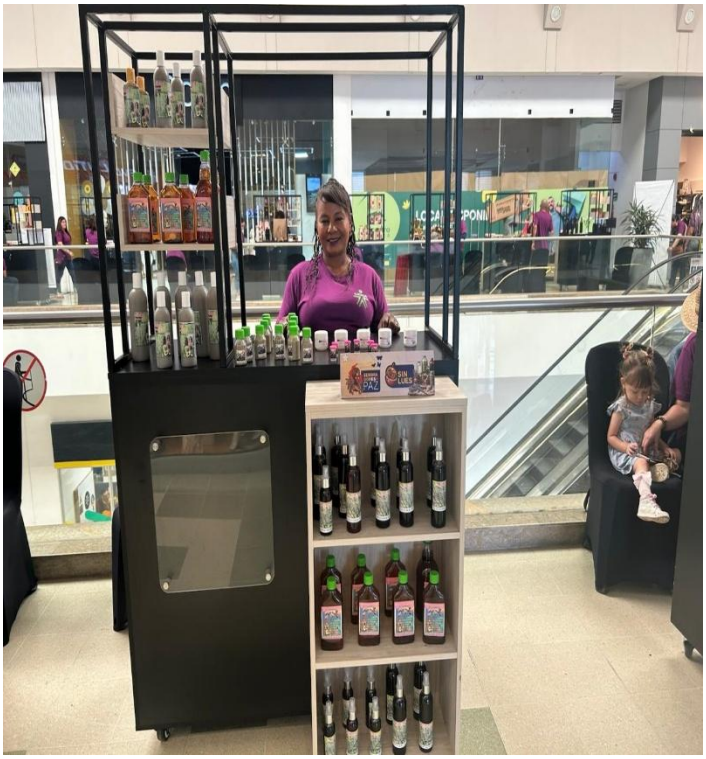




LILLY BALAGUERA LB NIT: 52822142-4	**GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA**	Página | 1
		Código: GA OP-001 **Versión: 1**
	INFORME DE ACTIVIDADES	**Vigente desde:** 06/07/2023









LILLY BALAGUERA NIT: 52822142-4	**GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA**	Página | 1 **Código:** GA OP-001 **Versión: 1**
	INFORME DE ACTIVIDADES	**Vigente desde:** 06/07/2023

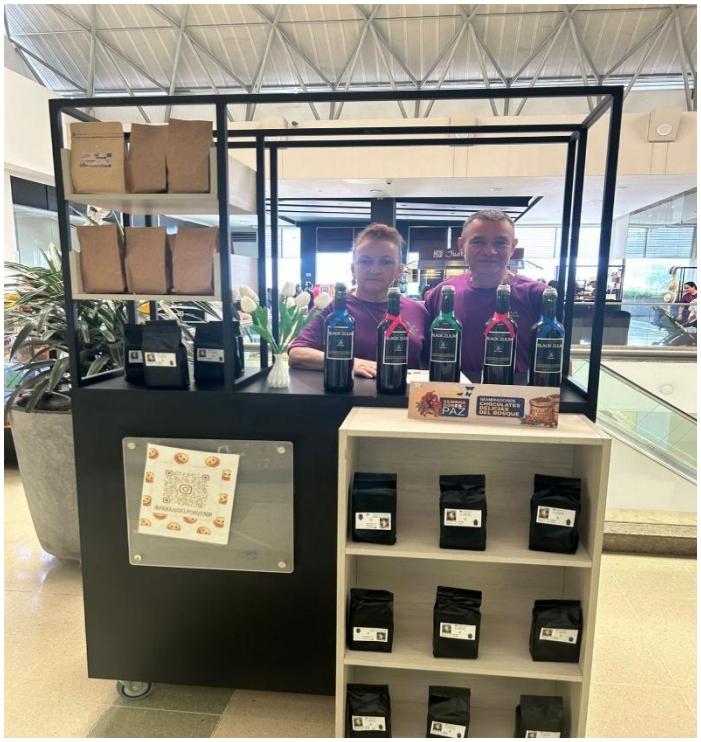









Paon
Kids




SEMBRA DORES PAZ
SEMBRADORES CHOCOLATES DELICIAS DEL BOSQUE
SEMBRA DORES PAZ
4.20 ESTUDIO
Publicidad productos personalizados
SIN LUES


SEMBRADORES CACAO
SEMBRA DORES PAZ
SEMBRADORES CHOCOLATES DELICIAS DEL BOSQUE
SEMBRA DORES PAZ
SENA

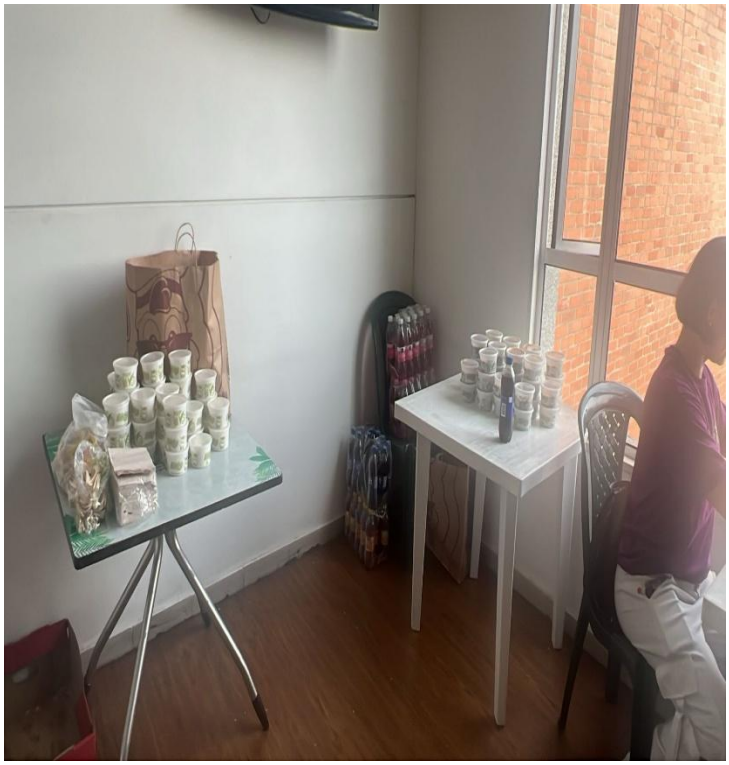
LILLY BALAGUERA NIT: 52822142-4	**GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA**	Página | 1
		Código: GA OP-001 **Versión: 1**
	INFORME DE ACTIVIDADES	**Vigente desde:** 06/07/2023






















NATURALEZA
en
Unicentro






De la Cuesta


en
De la Cuesta



LILLY BALAGUERA NIT: 52822142-4	**GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA**	Página | 1 **Código:** GA OP-001 **Versión: 1**
	INFORME DE ACTIVIDADES	**Vigente desde:** 06/07/2023









Resultados de la actividad

La jornada se desarrolló de manera satisfactoria, garantizando el cumplimiento de los requerimientos técnicos, logísticos y operativos establecidos en el contrato. La instalación de los espacios comerciales permitió la adecuada exhibición de los emprendimientos participantes, facilitando la interacción entre productores, compradores potenciales, entidades de apoyo y comunidad en general.

Asimismo, el evento contribuyó al fortalecimiento económico de los emprendedores participantes mediante la generación de oportunidades de comercialización, promoción de productos y servicios, ampliación de redes de contacto y fortalecimiento de sus capacidades de posicionamiento en el mercado regional**.**

Finalmente, mediante el presente documento se realiza la correspondiente radicación del informe de ejecución, agradeciendo la confianza depositada en nuestra organización para el desarrollo de esta importante actividad.

Como operador logístico, reafirmamos nuestro compromiso con la prestación de servicios bajo criterios de calidad, eficiencia, oportunidad y cumplimiento, quedando atentos a cualquier observación, aclaración o requerimiento adicional que se considere pertinente.

Cordialmente,

Lilly Haidy Balaguera

LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ
C.C. No. 52.822.142 de Bogotá D.C.
COMERCIALIZADORA LHB
Nit: 52.822.142-4
Dirección: Av. el dorado # 68c - 61 oficina 709
Celular: 3143362624-3107502886

ACTAS DE ENTREGA

LILLY BALAGUERA	GESTION ADMINISTRATIVA DEL AREA OPERATIVA	Página | 1
		Código: GA OP-001 **Versión: 1**
	ACTA DE ENTREGA	**Vigente desde:** 06/07/2023

ENTIDAD CONTRATANTE	No. DE CONTRATO	FECHA RECIBIDO	HORA RECIBIDO
SENA REGIONAL RISARALDA Grupo de Apoyo Administrativo Mixto	**CO1.PCCNTR.9442810**	**15 DE MAYO 2026**	**TRANSCURSO DEL DIA**

UBICACIÓN FISICA DE RECIBIDA:	**CENTRO COMERCIAL UNICENTRO PEREIRA**	**CIUDAD:**	**SENA-RISARALDA**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO ENTREGADO	CANTIDAD	MEDIO DE ENTREGA	OBSERVACIÓN
Tablón de plástico con soporte de aluminio 65cm alto, 75cm de ancho y 2.35m de largo 2 manteles blancos por tablón Son 6 Tablones por Evento.	**12**	**FISICO**	
Alquiler de manteles y sobre manteles colores institucionales Sena Blanco y Verde. Se requiere montaje en sitio. - Son 35 unidades por evento.	**70**	**FISICO**	
Adquisición de sillas plásticas, color blanco, con espaldar, sin brazos, incluye instalación y montaje, cargue y descargue. Se requiere el montaje en el sitio definido para el evento. - Son 70 sillas por evento.	**140**	**FISICO**	
Habladores Material publicitario para hablador exhibidor, con información de la marca expositora SEMBRADORES DE PAZ 2026. - Son 35 habladores por evento.	**70**	**FISICO**	
Pendón: Pendón tipo banner con estructura de 2mts de alto por 1.20 mt de ancho, 13 onzas. Impreso de acuerdo con diseño entregado por el SENA. - Son 2 pendones por evento	**6**	**FISICO**	
ALMUERZOS: Se entrega los días del evento: 75 almuerzos cada día Composición: Proteína 250 gr, Dos guarniciones, (arroz 150 gramos y papa/plátano 100 gramos), verduras 100 gramos, Bebida Fría 250 m, Servidos en empaque desechable con cubiertos. -Se entregan dos almuerzos por stand (40 stand) y 20 almuerzos para personal de entidades aliadas y Snariv, y 15 almuerzos para personal de apoyo, según lista de chequeo entregada por SENA previo al evento.	**150**	**FISICO**	
REFRIGERIOS: Se entrega dos (2) refrigerios por persona cada día de evento, un refrigerio en la mañana y otro refrigerio en la tarde: 100 refrigerios por día * Refrigerio 1: entrega 10 am, producto paste de hojaldre carne, más jugo en caja, más servilleta. * Refrigerio 2: entrega 3 pm, producto ensalada de fruta, más servilleta. HACER ENTREGA EN SITIO DE FERIA RESPONSABLE OPERADOR. - Son 100 refrigerios por evento.	**150**	**FISICO**	
HIDRATACION: Botellas de Agua de 350 ml - Son 100 Unidades para cada evento	**150**	**FISICO**	

SONIDO: Requerimientos de audio: - 2 micrófonos dinámicos vocales - 3 micrófonos dinámicos (opcionales) para instrumentos de percusión o vocales - 2 plantas de sonido de 15 pulgadas, doble. (Recomendamos sonido de tecno parque) - 2 bafles de 400 watts - Consola mínima de 8 entradas - Cableado dos por uno - Es 1 servicio para cada evento	**2**	**FISICO**	
Pauta publicitaria en emisora local divulgación de las ferias	**3**	**EMISORA**	
Alquiler, instalación y desinstalación de extensiones para servicio de tomas de energía para los toldos de los emprendedores con capacidad de 110 voltios. - Diez (10) servicios para cada evento	**20**	**FISICO**	
ESTACION DE CAFÉ: Estación de café, aromática y agua. Suministro de café en vaso desechable en cartón, agua en vaso de cartón, aromática en vaso de cartón sin restricción de 9 am a 3 pm. - Una (1) estación para cada evento	**3**	**FISICO**	
Sonido, bafle, amplificación y micrófono para cada rueda de negocios	**3**	**FISICO**	

VALORACIÓN DEL PRODUCTO ENTREGADO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
LAS CARACTERISTICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS SON LAS EXPRESAS EN EL ANEXO TECNICO Y REQUERIMIENTO.	X	
(EN CASO DE BIENES Y/O ELEMENTOS). ESTOS CUMPLEN CON SU FUNCIONALIDAD Y ESTAN EN PERFECTAS CONDICIONES.	X	

DECLARACIÓN POR PARTE DE QUIEN RECIBE Y SUSCRIBE

Manifiesto que LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ cumplió a cabalidad con los servicios y/o entrega de bienes previamente pactados y requeridos. Que estos servicios y/o bienes los recibo a entera satisfacción con plena facultad y conocimiento de que se ajustan a las condiciones técnicas.

SUSCRIBE QUIEN RECIBE:		**SUSCRIBE QUIEN ENTREGA:**	
		Lilly Haidy Balaguera	
NOMBRE:	EDELBERTO ARIAS BRITO	**NOMBRE:**	LILLY HAIDY BALAGUERA R
DEPENDENCIA:	Supervisor	**DEPENDENCIA:**	REPRESENTANTE LEGAL
No. DOCUMENTO:	10130227	**No. DOCUMENTO:**	52822142
TELEFONO:	3137143260	**TELEFONO:**	310 7502886

LILLY BALAGUERA

NIT: 52822142-4

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

A&L

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: LILLY BALAGUERA.
IDENTIFICACIÓN: 52.822.142
EXPEDIDO: 16 - 07 - 25
VENCE 16 - 07 - 26

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** CON UNA INTESIDAD DE **10 HORAS**

La persona en mención, realizó el **plan gradual de capacitación** en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente (RESOLUCION 2674 DE 2013).

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

LUISA SALAZAR.

A&L@GMAIL.COM

3142020751

BOGOTÁ DC

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

ESTUDIOS

MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA
Fundación Universitaria San Martín – 2020
Tarjeta Profesional. 40807

CURSO DE IBRO ACADEMY -DESARROLLO E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP-2024.

HACCP EN LA INDUSTRIA CARNICA
INVIMA 2024

INTRODUCCION A LA INSPECCION OFICIAL CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO.
INVIMA 2024

DIPLOMADO EN GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
POLITECNICO DE SURAMERICA 2022

DIPLOMADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
POLITECNICO DE SURAMERICSNA 2023

CURSO DE POLITICAS DE ALCOHOL Y SALUD PUBLICA
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD 2023

CURSO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS – NORMATIVIDAD SANITARIA.
INVIMA 2021

CURSO DE REQUISITOS SANITARIOS DE EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE.
INVIMA 2021

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
SENA 2021

DIPLOMADO EN MEDICINA INTERNA EN GRANDES Y PEQUEÑOS ANIMALES –
VATUC 2019
CURSO DE PREBIOTICOS Y PROBIOTICOS: SALUD INTESTINAL Y EMOCIONAL-
GABRICA 2020

CURSO INFECTADO VS INFECIOSO SUSCEPTIBILIDAD Y TRANSMISION DE SARS - CoV-2-
GABRICA 2020

CURSO NUTRICION DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL CRONICA-
GABRICA 2020

EXPERIENCIA

COORDINADORA Y PASANTE DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL
Plaza de Mercado Las Flores – 2019

ASESORA EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Independiente – 2019 a actualmente.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA FERNANDA SALAZAR RIVEROS
Médico Veterinario y Zootecnista- Asesora en BPM.TP: 40807

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que la señora **LILLY HAIDY BALAGUERA**, identificado con cedula de ciudadanía número **52.822.142**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 16 del mes de JULIO del año 2025, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
JULIO DE 2025	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
OCTUBRE DE 2025	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ENERO DE 2026	Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ABRIL DE 2026	Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 16 de julio de 2026

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 1

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en la oficina de A&L Asesorías Sanitarias, ubicada en la Plaza de Mercado Las Flores, o en las instalaciones del establecimiento dependiendo el caso. Se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point y/o ayuda audiovisual. Al finalizar la sesión de capacitación se realizará una evaluación de los temas vistos, la cual se socializará, para reforzar lo aprendido.

TEMAS: Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar y Alejandra Alfaro.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
16-Julio-2025	Lilly Haidy Balaguera	52 822 142

Luisa Salazar R.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 1

NOMBRE: Lilly Haidy Balaguera FECHA: 16-Jul-2025

1. **¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?**

A. Resolución 2674 de 2013. X
B. Resolución 240 de 2013. ____
C. Decreto 1500 de 2007. ____
D. Resolución 242 de 2013. ____
E. Decreto 561 de 1984. ____
F. Resolución 5109 de 2005 X
G. Decreto 162 de 2021 ____
H. Resolución 402 de 2002 ____

2. **UBIQUE EL NÚMERO DE LA PALABRA EN EL PARENTESIS DEL EJEMPLO QUE LE CORRESPONDE**

1. Biológico. (2) Cabello
2. Físico. (3) Insecticida
3. Químico. (1) Saliva

3. **LA CONTAMINACIÓN CRUZADA SE PRODUCE POR CONTACTO:**

DIRECTO Combinar 2 alimentos, cortar con el mismo utensilios

INDIRECTO Uñas pintadas, perfume, cabello, alimento en el piso

4. **¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (X)**



5. **SEGÚN SU ACTIVIDAD COMERCIAL, ESPECIFIQUE LA TEMPERATURA CORRECTA.**

A. De 0 a 4 °C X Refrigeración
B. De 0 a 5 °C ____
C. Hasta – 18 °C ____
D. Hasta 12 °C ____
E. Hasta 10 °C ____
F. Desde 65 °C X Cocción
G. De 0 a 7 °C ____

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S

NIT 9001715173

CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1

TEL.: (601) 4152338

DATOS DEL PACIENTE

FECHA DEL EXAMEN: 15 DE JULIO DE 2025

NOMBRES Y APELLIDOS: LILLY HAIDY BALAGUERA
TIPO DE DOCUMENTO: C.C

NUMERO DE DOCUMENTO: 52.822.142

CARGO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CERTIFICACION MEDICA

REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Dra. Juliana Cortés
Boyacá
Especialista SST
Licencia 1546 22/08/2017


CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 52.822.142

Apellidos
BALAGUERA RODRIGUEZ

Nombres
LILLY HAIDY

Nacionalidad
COL

Estatura
1.60

Sexo
F

Fecha de nacimiento
31 MAR 1983

G.S.
A+

Lugar de nacimiento
SOACHA (CUNDINAMARCA)

Fecha y lugar de expedición
24 SEPT 2001, BOGOTA D.C.

Firma

Fecha de expiración
09 MAYO 2033


.00

021364576

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL021364576215001<<<<<<<<<<
8303316F3305094COL52822142<<<3
BALAGUERA<RODRIGUEZ<<LILLY<HAI

A&L

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: LAURA RIOS.
IDENTIFICACIÓN: 52.749.384
EXPEDIDO: 16 - 07 - 25
VENCE 16 - 07 - 26

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** CON UNA INTESIDAD DE **10 HORAS**

La persona en mención, realizó el **plan gradual de capacitación** en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente (RESOLUCION 2674 DE 2013).

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

LUISA SALAZAR.

A&L@GMAIL.COM

3142020751

BOGOTÁ DC

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

ESTUDIOS

MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA
Fundación Universitaria San Martín – 2020
Tarjeta Profesional. 40807

CURSO DE LIBRO ACADEMY -DESARROLLO E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP-2024.

HACCP EN LA INDUSTRIA CARNICA
INVIMA 2024

INTRODUCCION A LA INSPECCION OFICIAL CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO.
INVIMA 2024

DIPLOMADO EN GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
POLITECNICO DE SURAMERICA 2022

DIPLOMADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
POLITECNICO DE SURAMERICSNA 2023

CURSO DE POLITICAS DE ALCOHOL Y SALUD PUBLICA
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD 2023

CURSO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS – NORMATIVIDAD SANITARIA.
INVIMA 2021

CURSO DE REQUISITOS SANITARIOS DE EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE.
INVIMA 2021

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
SENA 2021

DIPLOMADO EN MEDICINA INTERNA EN GRANDES Y PEQUEÑOS ANIMALES –
VATUC 2019
CURSO DE PREBIOTICOS Y PROBIOTICOS: SALUD INTESTINAL Y EMOCIONAL-
GABRICA 2020

CURSO INFECTADO VS INFECIOSO SUSCEPTIBILIDAD Y TRANSMISION DE SARS -CoV-2-
GABRICA 2020

CURSO NUTRICION DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL CRONICA-
GABRICA 2020

EXPERIENCIA

COORDINADORA Y PASANTE DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL
Plaza de Mercado Las Flores – 2019

ASESORA EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Independiente – 2019 a actualmente.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA FERNANDA SALAZAR RIVEROS
Médico Veterinario y Zootecnista- Asesora en BPM.TP: 40807

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que la señora **LAURA CECILIA RIOS**, identificado con cedula de ciudadanía número **52.749.384**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 16 del mes de JULIO del año 2025, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
JULIO DE 2025	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
OCTUBRE DE 2025	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ENERO DE 2026	Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ABRIL DE 2026	Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 16 de julio de 2026

Luisa Salazar
Médico Veterinario
Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 1

NOMBRE: Laura Cecilia Rios Capturano FECHA: 16-07-2025

1. **¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?**

A. Resolución 2674 de 2013. X
B. Resolución 240 de 2013. _____
C. Decreto 1500 de 2007. _____
D. Resolución 242 de 2013. _____
E. Decreto 561 de 1984. _____
F. Resolución 5109 de 2005 X
G. Decreto 162 de 2021 _____
H. Resolución 402 de 2002 _____

2. **UBIQUE EL NÙMERO DE LA PALABRA EN EL PARENTESIS DEL EJEMPLO QUE LE CORRESPONDE**

1. Biológico. (2) Cabello
2. Físico. (3) Insecticida
3. Químico. (1) Saliva

3. **LA CONTAMINACIÓN CRUZADA SE PRODUCE POR CONTACTO:**

DIRECTO Combinar 2 alimentos diferentes - Cargas secas - Frios.

INDIRECTO No tener elementos completos para manipular alimentos.

4. **¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (X)**



5. **SEGÚN SU ACTIVIDAD COMERCIAL, ESPECIFIQUE LA TEMPERATURA CORRECTA:**

A. De 0 a 4 °C Refrigeración
B. De 0 a 5 °C _____
C. Hasta – 18 °C _____
D. Hasta 12 °C _____
E. Hasta 10 °C _____
F. Desde 65 °C Cocción
G. De 0 a 7 °C _____

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 1

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en la oficina de A&L Asesorías Sanitarias, ubicada en la Plaza de Mercado Las Flores, o en las instalaciones del establecimiento dependiendo el caso. Se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point y/o ayuda audiovisual. Al finalizar la sesión de capacitación se realizará una evaluación de los temas vistos, la cual se socializará, para reforzar lo aprendido.

TEMAS: Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar y Alejandra Alfaro.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
16-07-2025	Laura Cecilia Rios Capacho	52749384 Bta.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S

NIT 9001715173

CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1

TEL: (601) 4152338

DATOS DEL PACIENTE

FECHA DEL EXAMEN: 15 DE JULIO DE 2025

NOMBRES Y APELLIDOS: LAURA CECILIA RIOS
TIPO DE DOCUMENTO: C.C

NUMERO DE DOCUMENTO: 52.749.384

CARGO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CERTIFICACION MEDICA

REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Dra. Viviana Cortés
Médica - Unitboyacá
Especialista SST
Licencia 1346 - 22/08/2017
Firma y sello del medico

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52.749.384**

RIOS CAPTUAYO

APELLIDOS

LAURA CECILIA

NOMBRES

LAURA RIOS

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **07-ENE-1984**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.57	**AB+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

25-JUN-2002 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-1500150-00772139-F-0052749384-20151207 0047620825A 1 1113693472

A&L

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: LINA CONTRERAS.
IDENTIFICACIÓN: 1.015.416.440
EXPEDIDO: 16 - 07 - 25
VENCE 16 - 07 - 26

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** CON UNA INTESIDAD DE **10 HORAS**

La persona en mención, realizó el **plan gradual de capacitación** en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente (RESOLUCION 2674 DE 2013).

Luis Salazar
Médico Veterinario
Especialista
Epidemiología

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

LUISA SALAZAR.

A&L@GMAIL.COM

3142020751

BOGOTÁ DC

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

ESTUDIOS

MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA
Fundación Universitaria San Martín – 2020
Tarjeta Profesional. 40807

CURSO DE IBRO ACADEMY -DESARROLLO E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP-2024.

HACCP EN LA INDUSTRIA CARNICA
INVIMA 2024

INTRODUCCION A LA INSPECCION OFICIAL CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO.
INVIMA 2024

DIPLOMADO EN GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
POLITECNICO DE SURAMERICA 2022

DIPLOMADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
POLITECNICO DE SURAMERICSNA 2023

CURSO DE POLITICAS DE ALCOHOL Y SALUD PUBLICA
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD 2023

CURSO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS – NORMATIVIDAD SANITARIA.
INVIMA 2021

CURSO DE REQUISITOS SANITARIOS DE EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE.
INVIMA 2021

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
SENA 2021

DIPLOMADO EN MEDICINA INTERNA EN GRANDES Y PEQUEÑOS ANIMALES –
VATUC 2019
CURSO DE PREBIOTICOS Y PROBIOTICOS: SALUD INTESTINAL Y EMOCIONAL-
GABRICA 2020

CURSO INFECTADO VS INFECIOSO SUSCEPTIBILIDAD Y TRANSMISION DE SARS - CoV-2-
GABRICA 2020

CURSO NUTRICION DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL CRONICA-
GABRICA 2020

EXPERIENCIA

COORDINADORA Y PASANTE DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL
Plaza de Mercado Las Flores – 2019

ASESORA EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Independiente – 2019 a actualmente.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

Luisa Salazar R.

LUISA FERNANDA SALAZAR RIVEROS
Médico Veterinario y Zootecnista- Asesora en BPM.TP: 40807

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que la señora **LINA MARIA CONTRERAS**, identificado con cedula de ciudadanía número **1.015.416.440**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 16 del mes de JULIO del año 2025, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
JULIO DE 2025	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
OCTUBRE DE 2025	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ENERO DE 2026	Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ABRIL DE 2026	Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 16 de julio de 2026

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DIA 1

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en la oficina de A&L Asesorías Sanitarias, ubicada en la Plaza de Mercado Las Flores, o en las instalaciones del establecimiento dependiendo el caso. Se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point y/o ayuda audiovisual. Al finalizar la sesión de capacitación se realizará una evaluación de los temas vistos, la cual se socializará, para reforzar lo aprendido.

TEMAS: Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar y Alejandra Alfaro.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
16-JULIO-2025	LINA MARIA CONTRERAS QUINTERO	C.C 1015416440

Luisa Salazar
Médico Veterinario
Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 1

NOMBRE: LIVA MARIA CONTRERAS QUATERO FECHA: 16-JULIO-2025

1. ¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?

A. Resolución 2674 de 2013. X
B. Resolución 240 de 2013. _____
C. Decreto 1500 de 2007. _____
D. Resolución 242 de 2013. _____
E. Decreto 561 de 1984. _____
F. Resolución 5109 de 2005 X
G. Decreto 162 de 2021 _____
H. Resolución 402 de 2002 _____

2. UBIQUE EL NÚMERO DE LA PALABRA EN EL PARENTESIS DEL EJEMPLO QUE LE CORRESPONDE

1. Biológico (2) Cabello
2. Físico. (3) Insecticida
3. Químico (1) Saliva

3. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA SE PRODUCE POR CONTACTO:

DIRECTO LE CAE ALGÚN QUIMICO AL ALIMENTO

INDIRECTO NO TENER PRODUCTOS VENCIDO - NO CARGAR ACCESORIOS

4. ¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (X)



5. SEGÚN SU ACTIVIDAD COMERCIAL, ESPECIFIQUE LA TEMPERATURA CORRECTA:

A. De 0 a 4 °C REFRIGERACIÓN QUESOS, LECHE
B. De 0 a 5 °C _____
C. Hasta – 18 °C _____
D. Hasta 12 °C _____
E. Hasta 10 °C _____
F. Desde 65 °C COCIÓN -
G. De 0 a 7 °C _____

Proyectado por: Alejandra Alfaro y Luisa Salazar.

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S

NIT 9001715173

CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1

TEL: (601) 4152338

DATOS DEL PACIENTE

FECHA DEL EXAMEN: 15 DE JULIO DE 2025

NOMBRES Y APELLIDOS: LINA MARIA CONTRERAS
TIPO DE DOCUMENTO: C.C

NUMERO DE DOCUMENTO: 1.015.416.440

CARGO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CERTIFICACION MEDICA

REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Dra. Juliana Cortés
Médica - Unitboyacá
R.M. 105333521X - Especialista SST
Licencia 1-46 - 22/08/2017
KATHERIN JULIANA CORTES ACOSTA
RM: 105333521?
Firma y sello del medico

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.015.416.440

CONTRERAS GUALTERO

APELLIDOS

LINA MARIA

NOMBRES



FIRMA

Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **17-ENE-1990**

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.53	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

04-MAR-2008 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-1500150-00072003-F-1015416440-20080917 0003404294A 1 23914855

Powered by CamScanner

A&L

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: NOHORA RODRIGUEZ.
IDENTIFICACIÓN: 20.941.034
EXPEDIDO: 16 - 07 - 25
VENCE 16 - 07 - 26

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** CON UNA INTESIDAD DE **10 HORAS**

La persona en mención, realizó el **plan gradual de capacitación** en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente (RESOLUCION 2674 DE 2013).

Luisa Salazar
Médica Veterinaria y Zootecnista

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

LUISA SALAZAR.

A&L@GMAIL.COM

3142020751

BOGOTÁ DC

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

ESTUDIOS

MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA
Fundación Universitaria San Martín – 2020
Tarjeta Profesional. 40807

CURSO DE IBRO ACADEMY -DESARROLLO E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP-2024.

HACCP EN LA INDUSTRIA CARNICA
INVIMA 2024

INTRODUCCION A LA INSPECCION OFICIAL CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO.
INVIMA 2024

DIPLOMADO EN GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
POLITECNICO DE SURAMERICA 2022

DIPLOMADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
POLITECNICO DE SURAMERICSNA 2023

CURSO DE POLITICAS DE ALCOHOL Y SALUD PUBLICA
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD 2023

CURSO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS – NORMATIVIDAD SANITARIA.
INVIMA 2021

CURSO DE REQUISITOS SANITARIOS DE EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE.
INVIMA 2021

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
SENA 2021

DIPLOMADO EN MEDICINA INTERNA EN GRANDES Y PEQUEÑOS ANIMALES –
VATUC 2019
CURSO DE PREBIOTICOS Y PROBIOTICOS: SALUD INTESTINAL Y EMOCIONAL-
GABRICA 2020

CURSO INFECTADO VS INFECIOSO SUSCEPTIBILIDAD Y TRANSMISION DE SARS - CoV-2-
GABRICA 2020

CURSO NUTRICION DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL CRONICA-
GABRICA 2020

EXPERIENCIA

COORDINADORA Y PASANTE DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL
Plaza de Mercado Las Flores – 2019

ASESORA EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Independiente – 2019 a actualmente.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

Luisa Salazar R.

LUISA FERNANDA SALAZAR RIVEROS
Médico Veterinario y Zootecnista- Asesora en BPM.TP: 40807

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que la señora **NOHORA RODRIGUEZ**, identificado con cedula de ciudadanía número **20.941.034**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 16 del mes de JULIO del año 2025, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
JULIO DE 2025	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
OCTUBRE DE 2025	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ENERO DE 2026	Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ABRIL DE 2026	Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 16 de julio de 2026

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 1

NOMBRE: Nohora stella Rodriguez **FECHA:** 16/julio/2025

1. **¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?**

A. Resolución 2674 de 2013. X
B. Resolución 240 de 2013. _____
C. Decreto 1500 de 2007. _____
D. Resolución 242 de 2013. _____
E. Decreto 561 de 1984. _____
F. Resolución 5109 de 2005 X
G. Decreto 162 de 2021 _____
H. Resolución 402 de 2002 _____

2. **UBIQUE EL NÙMERO DE LA PALABRA EN EL PARENTESIS DEL EJEMPLO QUE LE CORRESPONDE**

1. Biológico. (2) Cabello
2. Físico. (3) Insecticida
3. Químico. (1) Saliva

3. **LA CONTAMINACIÓN CRUZADA SE PRODUCE POR CONTACTO:**

DIRECTO Contacto directo de algun quimico al alimento,

INDIRECTO No tener dotación, tener la dotacion sucia

4. **¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (X)**



5. **SEGÚN SU ACTIVIDAD COMERCIAL, ESPECIFIQUE LA TEMPERATURA CORRECTA:**

A. De 0 a 4 °C X
B. De 0 a 5 °C _____
C. Hasta – 18 °C _____
D. Hasta 12 °C _____
E. Hasta 10 °C _____
F. Desde 65 °C X
G. De 0 a 7 °C _____

Proyectado por: Alejandra Alfaro y Luisa Salazar.

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S

NIT 9001715173

CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1

TEL: (601) 4152338

DATOS DEL PACIENTE

FECHA DEL EXAMEN: 15 DE JULIO DE 2025

NOMBRES Y APELLIDOS: NOHORA RODRIGUEZ
TIPO DE DOCUMENTO: C.C

NUMERO DE DOCUMENTO: 20.941.034

CARGO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CERTIFICACION MEDICA

REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Dra. Juliana Cortés
Médica Universidad de Boyacá
R.M. 1053336217 - Especialista SST
Licencia 1078 - 22/08/2017
JUSTIFICACIÓN JULIANA CORTES ACOSTA
RM 1053336217
Firma y sello del medico

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 20.941.034

RODRIGUEZ GAITAN

APELLIDOS

NOHORA STELLA

NOMBRES



FIRMA

Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **01-NOV-1959**

SOACHA
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.67	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

31-JUL-1978 SOACHA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500160-00221564-F-0020941034-20100308 **0021497462A 1** 33291011

Powered by CamScanner

LILLY BALAGUERA

NIT: 52822142-4

PLANILLAS ARL

Medellín, 08 de Mayo de 2026

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

HACE CONSTAR:

Dando cumplimiento a lo estipulado en la circular externa 007 de 1996 de la Superintendencia Financiera (título VI, numeral 1.5, literal g), se expide la presente constancia de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.

Nombre o razón	COMERCIALIZADORA LHB
Cédula de ciudadanía o Nit	C52822142
Fecha inicio de vigencia	12/07/2023 00:00:00
Fecha fin de vigencia	AFILIADA
Estado	EN COBERTURA
Número de centros de trabajo	1
Número de afiliados dependientes	6
Número de afiliados independientes	0
Número cotizantes en mora:	0
% cotizantes en mora:	0 %
Código de actividad principal	1823001
Clase de riesgo 1	Tasa de riesgo 0.522%

ACTIVIDAD ECONÓMICA: ORGANIZACIÓN DE CONVENCIONES Y EVENTOS COMERCIALES, INCLUYE ORGANIZACIÓN, PROMOCIÓN Y/O GESTIÓN ACONTECIMIENTOS TALES COMO EXPOSICIONES EMPRESARIALES O COMERCIALES, CONVENCIONES, CONFERENCIAS Y

Nombre	Código	Clasificación	Tarifa
PRINCIPAL BOGOTA DC	0000000001	1	0.522

"Mora: Es el incumplimiento que se genera cuando existiendo afiliación no se realiza la autoliquidación acompañada del respectivo pago de las Contribuciones Parafiscales de la Protección Social en los plazos establecidos en las disposiciones legales vigentes.

Entiéndase dentro de este concepto, la mora que registra el empleador respecto de algunos trabajadores a su cargo. Art 6

En el estado de cuenta integral podrás encontrar el resumen y detalle actualizado de tus moras, inexactitudes, recobros de AT, pagos de incapacidades y devoluciones disponibles. Esto dará claridad a las diferencias y la mora que presentas. Para consultar el estado de cuenta integral, ingresa a https://www.arlsura.com da clic en Empresa e inicia sesión y sigue esta ruta: Gestión Administrativa/ Mi Empresa/ Estado de Cuenta/ Estado de Cuenta Integral.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.
Dirección IP: 190.146.252.3, 192.230.104.10,