


FORMATO INFORME DE SUPERVISION
GJU-FT-028
VERSION:01
INFORME DE SUPERVISION C O N T R A T O No. 174 DE 2026

FECHA DE INFORME	25/06/2026	PARCIAL	FINAL
INFORME No. 03	No. 25 de mayo al 24 de junio 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

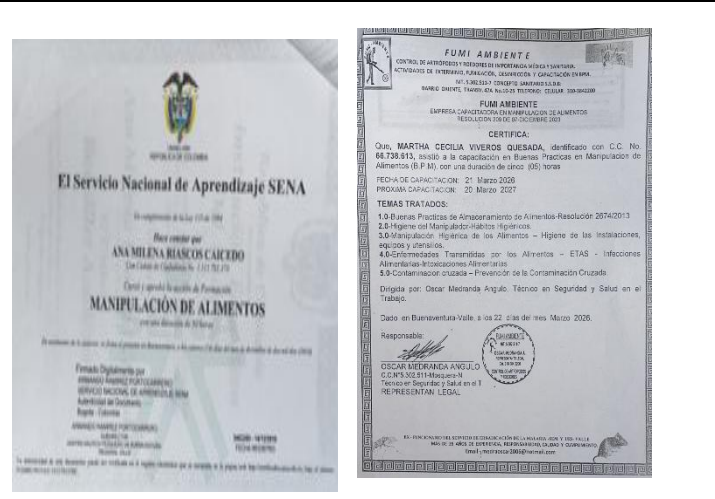
a) Disponer del personal idóneo y calificado encargado de la preparación diaria de los alimentos, la custodia y cuidado de estos, el aseo de los utensilios de cocina, el aseo del área de la cocina, la distribución de las raciones de comida preparada, la preparación y distribución de los refrigerios y 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

Se realizó la entrega oportuna y completa de desayuno, almuerzo y

Desayunos



FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

buque, siguiendo las raciones de alimentos y las cantidades señaladas en la minuta nutricional.

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.



Refrigerios AM





Almuerzo





Calidad y Entidad



Refrigerio PM



Cena



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

		
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 puntualidad y organización en el servicio para que el personal reciba las calorías necesarias durante el día.	El cumplimiento de esta actividad se acredita con las actas de recibido de los alimentos, firmadas por la tripulación y pasajeros del Buque.
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.


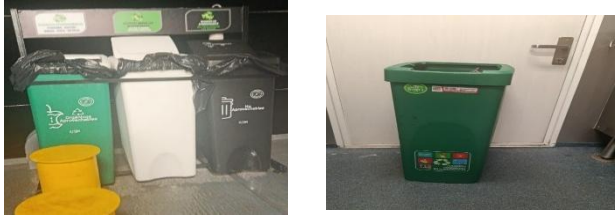




FORMATO INFORME DE SUPERVISION

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</p>	



FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028

VERSION:01

Calidad y Entidad

mantuvo una presentación personal acorde con las exigencias del servicio.



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.

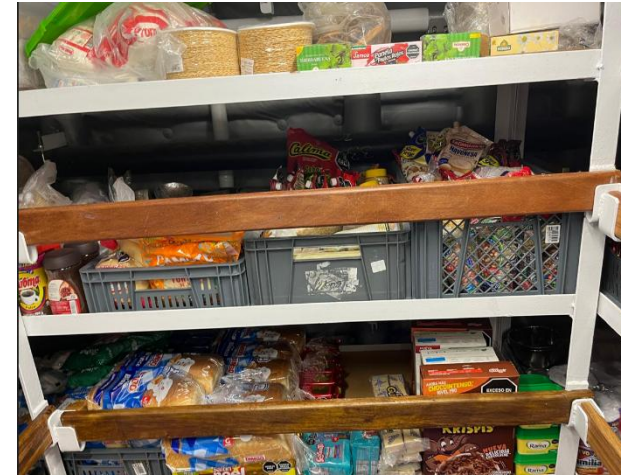




FORMATO INFORME DE SUPERVISION

GJU-FT-028



VERSION:01



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.

	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	3	\$ 300.000.000	\$ 252.885.000	84.29%		\$ 74.796.000	\$ 47.115.000

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

PAGO SEGURIDAD SOCIAL				
SEGURIDAD SOCIAL	SALUD	133.400	PLANILLA No. 87600981	FECHA DE PAGO
	PENSION	33.400		
	RIESGOS	20.400	\$ 2.379.300	12/06/2026
	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 25/05/2026 al 24/06/2026 y cumpliendo con certificación del pago al Sistema de Seguridad Social de la entidad, por lo que se autoriza el pago de **NOVENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE (\$ 74.796.000)**

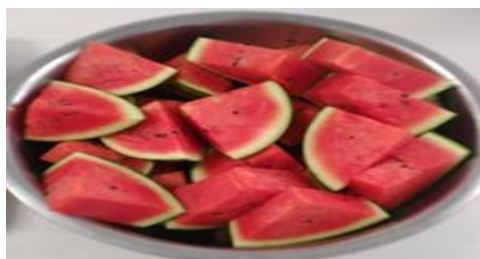
Dado en el Distrito de Buenaventura, a los 25 días del mes de mayo del año 2026

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			
	Jugo de fruta		Agua de panela caliente o fría	aguapanela		
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			
			Carne magra con verduras (goulash)			
			plátano o banano maduro			
	Avena hojuelas con leche		Jugo de fruta-mango		Jugo de fruta (mango, mora o maracuyá)	jugo de fruta
4	Arepa de maíz asada	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	Banano cocido	Arepa
	Queso fresco		Sancocho de hueso carnudo			
			Carne de cerdo asada	Queso	Pescado frito	queso



	Huevos con salchichas		Lentejas		Bebida caliente	fruta
	Bebida caliente chocolate con leche		ensalada verde		agua de panela	
			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	Mandarina	Aguapanela fría o jugo de frutas	
	Limonada de fresa					
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	Sopa de verduras
	Bebida caliente agua de panela o café		Jugo de fruta-mango	jugo	jugo de frutas (mango-maracuyá)	
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	Sopa de verduras con lentejas
	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Galletas y agua	Sándwich de jamón y queso o	



	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



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.