PROCESO GESTIÓN HUMANA

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

Versión:	01
Código:	GH-FT-008
Fecha:	01/05/2018

FECHA	27-5-2026
INTENSIDAD	2 HORAS
SEDE	Liga de Natacion

EXPOSITOR

NOMBRE	BERENICE RAMIREZ
CARGO	COORDINADORA DE INOCUIDAD
PROFESIÓN	ING SST, Tecnologa en Procesamiento de Alimentos
PROCESO	Gestión de INOCUIDAD

TEMAS	OBJETIVO
Contaminacion de los alimentos	◎ Dar A Conocer los Tipos de Contaminación. ◎ Dar A Conocer la Importancia de Prevenir Las ETAS

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Cristian Viviana Gallego	1.000.634.114	Administradora	
2	Johan Stiven ochoa G	1152698627	coordinador	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS **SEDE:** Ibg 5.0

FECHA: 27 Junio 2026

NOMBRE: Dilan Viviana Gallego

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

Presencia de elementos extraños en los alimentos
Física
química
biologica.

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

Mohos
Salmonela
Levaduras

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

los niños
los ancianos
los enfermos

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

lavado de manos
manejo de cadenas de temperaturas
lavado y desinfección

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS

FECHA: _____ **SEDE:** _____

NOMBRE: _____

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

_____
_____
_____
_____
_____
_____

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).		
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.		

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

_____
_____
_____

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

_____
_____
_____
_____

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA **ASISTENCIA A CAPACITACIÓN**	Versión:	01
	Código:	GH-FT-008
	Fecha:	01/05/2018

SEDE	FECHA	27-6-2026
SEDE CALATRAVA	INTENSIDAD	2 HORAS

EXPOSITOR

NOMBRE	BERENICE RAMIREZ
CARGO	COORDINADORA DE CALIDAD
PROFESIÓN	ING SST, Tecnologa en Procesamiento de ALIMENTOS
PROCESO	GESTIÓN DE INOCUIDAD

TEMAS	OBJETIVO
CONTAMINACIÓN de los ALIMENTOS	◎ Dar A CONOCER LOS diferentes TIPOS de CONTAMINACIÓN ◎ Importancia de Prevenir UNA ETA

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Laidy Johana López	1.146.436.232	Cocinera	Laidy lopez
2	Luisa Fernanda Herrera A	1104872329	Aux Cocina y cafeter	Luisa Herrera
3	Dany Paola Benthan G	1.737.189 072	Aux Aseo y cafe	Dany Benthan
4	Juliana Carolina Vasque	1033257394	Aux cocina y caf	Juliana Vasque
5	Daniela Herrera Aleman	1064377277	Aux cocina caf	Daniela Herrera
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

5,0

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS

FECHA: 27 - junio - 2026 **SEDE:** Sena

NOMBRE: Danyz Benthan Guzman.

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación
   la introducción de sustancias nocivas. Como elementos físicos o formas de energía en un medio natural.

   ① Físico
   ② Biológico
   ③ Químico.

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria
   ① Salmonela
   ② Estafilococo.

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.
   ① niños son mas vulnerables a adquirir una ETA.
   Salmonela personas enfermas.
   ②

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.
   Medir la temperatura, comprar a proveedores confiables, desifectar los alimentos., Retirar objetos físicos en los alimentos.

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS 5.0

FECHA: 27-06-26 **SEDE:** Sena

NOMBRE: Juliana Cardina Vasquez Romero

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

Un alimento se contamina cuando hay presencia de elementos extraños en los alimentos.
(1) Física - Pretas.
(2) Química - Químicos
(3) Biológica - Microorganismo

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	✓ No
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

Salmonela.
Estafilococo Salbrus

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

Los niños vulnerables y Personas Enfermas.

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

Manejo de temperaturas
Comprar a proveedores confiables
Prevenir objetos físicos en el alimentos.

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

5.0

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS

FECHA: 27/06/26 **SEDE:** Sena

NOMBRE: Leidy yohana lópez

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

La contaminación es la introducion de sustancias nocivas elementos fisicos o formas de energia en un medio natural
1 Fisico
2 Biologico
3 Quimico

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	X no
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

Salmonela
estafilococo

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

niños
Pacientes
usuarios

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

Manejo de temperaturas
comprar a proveedores confiables
Prevenir objetos fisicos en los alimentos

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS

FECHA: 27-06-2026 **SEDE:** Sena Palatrava

NOMBRE: Daniela Herrera aleman.

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

Lavado de manos
Fisico, Quimico y Biologico
Presencia elementos extraños en los alimentos.
el Biologico es lo que no se ve, Por Virus y Bacterias.

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

levaduras Bacterias.
parasitos. estafilococo
Salmonela

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

los niños, los ancianos y los enfermos.

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

lavado de manos
limpieza y Desinfección
Comprar en Proveedores confiables.

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

5,0

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS

FECHA: 27/06/26 **SEDE:** Sena

NOMBRE: Luisa Fernanda Llerena Alvarado

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

presencia no intencionada de agentes biologicos, químicos y físicos en los alimentos. Que comprometen la salud del consumidor. Biológico = bacterias, Virus, parásitos (no se ve) Químico = cloro, desinfectantes, exceder tiempo y dosificación Físicos = pelo, piedras, aretes etc.

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

Coli – Salmonella – Mohos

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

Usuarios: los niños – pacientes – deportistas – estudiantes enfermos.

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

(BPM)
lavado de manos
No dejar alimentos a temperatura ambiente
buena desinfección de equipos y utensilios

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión:	01
ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	Código:	GH-FT-008
	Fecha:	01/05/2018

SEDE	FECHA	27-6-2026
Alcaldia / Sotano	INTENSIDAD	2 Horas

EXPOSITOR

NOMBRE	BERENICE RAMIREZ
CARGO	COORDINADORA de CALIDAD
PROFESIÓN	ING SST, Tecnologa En Procesamiento de Alimentos
PROCESO	Gestión de Inocuidad

TEMAS	OBJETIVO
Contaminacion de los alimentos	@ Dar A Conocer Los diferentes Tipos de contaminación @ Importancia de Prevenir Una ETA

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Patricia Troncoso	39.311.499	Administradora	Patricia Troncoso
2	Anyi Vanessa Garcia	1089295438	Aux cafeteria	Anyi G.
3	YERALDIN ZAPATA A.	1007361660	Aux cafetera	Yeraldin Zapata
4	Geraldine Vargas Hernandez	1020392943	Aux cafeteria	Geraldine V.
5	Milena Conrado	1082950887	Aux cafeteria	Milena Conrado
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS 5,0

FECHA: 27-06-2026 **SEDE:** ALCALDIA

NOMBRE: YERALDIN ZAPATA ORTEGA

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

Contaminación = es cuando un producto se contamina ya sea por hongos por un químico y sea la contaminación cruzada. así el alimento no es inocuo

Biologico.
Químico
Físico

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

Hongos, moos, levaduras, Salmonelas

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

los niños, los ancianos los enfermos

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

lavado de manos
limpieza Desinfección
Manejo de las Temperaturas

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS 5,0

FECHA: 27-06-2026 **SEDE:** Alcaldía

NOMBRE: Geraldine Vargas Hernandez

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación

Presencia de elementos extraños en los alimentos
Quimico = Presencia de quimicos en los alimentos
Fisico - Presencia extraña de elementos en los alimentos
Biologico - presencia de microorganismos en los alimentos

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria

- Bacterias - Salmonela
- parasitos - Levaduras
- Moho

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.

los niños
los ancianos
los enfermos

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.

lavado de manos
Manejo de cadena de temperaturas
proveedores confiables
Buena desinfección

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS 5,0

FECHA: 27-06-2026 **SEDE:** Alcalde

NOMBRE: Patricia Troncoso

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación
Es la introducción de sustancias o elementos físicos o biológicos

Físicos → lo que se ve a simple vista
Químicos → con químicos (loción, cremas - desinfectantes
Biológicos → lo que no se ve (virus y bacterias

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria
Moho Salmonela
Levaduras
Parasitos

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.
Los niños, ancianos y enfermos

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.
Manejo de Cadena de temperaturas
Comprar con Proveedores Confiables
Lavado de manos

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

5.0

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS

FECHA: 27-06-2026. **SEDE:** Alcaldía.

NOMBRE: Anyi vanessa Garcia

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación
un alimento se contamina cuando hay un elemento extraño a los alimentos. - contaminación física - química y biológica.

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	X	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		X
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	X	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria
salmonela, mohos.

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.
los niños - Ancianos - enfermos.

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.
lavado de manos - manejo cadena de temperaturas. Desinfección.

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: GH-FT-009
	Fecha: 1/05/2018

TEMA: CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y ETAS 5.0

FECHA: 28-06-2026 **SEDE:** Sótano

NOMBRE: milena conrado.

1. Defina el concepto de contaminación y mencione cuales son los 3 tipos de contaminación
   cuando hay presencia de elementos extraños en los alimentos
   1 Físico = aretes, Piedra, Pelo etc
   Químico = desinfectantes, ej. Presencia de Químicos contaminados
   Biológico = bacterias, virus, Parasitos - Por microorganismos

2. Marque con una X si es falso o verdadero las siguientes afirmaciones.

AFIRMACIÓN	FALSO	VERDADERO
La contaminación biológica es la que es originada por un objeto que no es propio del alimento (pelo, vidrios, piedras).	F	
Una de las fuentes de contaminación es equipos y utensilios en mal estado.		V
La contaminación química es aquella que es originada por la presencia de un microorganismo o bacteria.	F	

3. Mencione 2 bacterias que intervienen en la contaminación alimentaria
   Salmonela. - hongos

4. Cuáles son los grupos de personas más vulnerables que pueden adquirir una ETA.
   Deportistas, niños, ancianos

5. Escriba 3 medidas para evitar la contaminación.
   lavado de manos
   limpieza de desinfección.
   buen manejo de las temperaturas
   trabajar con Proveedores

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión:	01
	Código:	GH-FT-008
ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	Fecha:	01/05/2018

SEDE	FECHA	27-6-2026
Liga de Natacion	INTENSIDAD	2 Horas

EXPOSITOR

NOMBRE	BERENICE RAMIREZ
CARGO	COORDINADORA DE CALIDAD
PROFESIÓN	ING SST, TECNOLOGA EN Procesamiento de Alimentos
PROCESO	Gestión de INOCUIDAD

TEMAS	OBJETIVO
Control de plagas y manejo de residuos	Dar A Conocer la Importancia del Control Quimico y Barreras fisicas. Dar A Conocer La Adecuada Separacion de Residuos y Su Importancia

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Disdm Viviana Gallego	1000.634.114	Administradora	
2	Johan Steven Ochoa	1152698627	Coordinador	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
	Código: FO-EDC-01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27 Junio 2026 **SEDE:** Tuja

NOMBRE: Disdm Viviana Gallego

1. Qué es una plaga?
   es la presencia de animales que se proliferan

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   las moscas
   las cucarachas
   los ratones

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   metodos físicos creando barreras físicas
   metodo químico para que elimine
   limpieza y desinfección

4. Qué es un residuo sólido?
   el sobrante de una actividad

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   las canecas limpios y
   clasificación adecuado
   remover continuamente

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: _____ **SEDE:** _____

NOMBRE: _____

1. Qué es una plaga?

_____
_____
_____

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.

_____
_____
_____
_____

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.

_____
_____
_____

4. Qué es un residuo sólido?

_____
_____
_____
_____

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos

_____
_____
_____
_____

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

Versión:	01
Código:	GH-FT-008
Fecha:	01/05/2018

SEDE	Sena calatrava
FECHA	27-5-2026
INTENSIDAD	2 Horas

EXPOSITOR

NOMBRE	BERENICE RAMIREZ
CARGO	COORDINADORA DE CALIDAD
PROFESIÓN	ING SST Y TECNOLOGA Procesamiento de Alimentos
PROCESO	GESTIÓN de INOCUIDAD

TEMAS	OBJETIVO
Control de Plagas y manejo de Residuos	◎ DAR A CONOCER LA Adecuada Separación de Residuos y La Importancia. ◎ Importancia del Control Químico y barreras físicas

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Danys Benthan Guzman	1.137.189.072	Aux. cocina y Cafeteria	Danys Benthan
2	Leidy Johana Lopez	1.146.436.232	Cocinera	Leidy Lopez
3	Juliana Carolina Vasquez Romero	1033257394.	Aux cocina y cafe	Juliana Vasquez.
4	Luisa Fernanda Herena A.	1104872329	Aux cocina y cafeteria	Luisa Herena.
5	daniela herera aleman	1064371277	Aux Cocina y Cafete	Daniela Herrera
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27/06/26 SEDE: Sena

NOMBRE: leidy yohana lópez

1. Qué es una plaga?
   presencia de animales como ratones, palomas, cucarachas, moscas en el area de alimentación

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   1 palomas
   2 cucarachas
   3 Ratones
   4 moscas

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   - metodos fisicos
   - sellando huecos
   - no dejar comida en los cajones

4. Qué es un residuo sólido?
   sobrantes de Residuos organicos, Residuos de aceite Quemados Residuos de producción

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   canecas limpias
   Remover las canecas
   clasificación adecuada

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
	Código: FO-EDC-01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Fecha: 21/12/2017

5,0

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27 - JUNIO - 2026. **SEDE:** Sena

NOMBRE: Danyz Benthan Guzman

1. Qué es una plaga?
   es cualquier Insecto, animal, plantas o microorganismo y eso se convierte en un riesgo para la salud.

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   Mosca, cucarachas, paloma, ratas

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   Controlar la humedad., no dejar comida adentro
   sellar puntos de entrada
   Limpieza y desinfección constante.

4. Qué es un residuo sólido?
   es cualquier material o objeto o sustancia desechada tras su vida util, sobrantes de residuos.
   Residuos Organicos, sobrante de producción, aceites quemado.

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   aplicar la regla 3R. (reducir, reutilizar y reciclar)
   separar desechos, Depositar los materiales organico aprovechables en una canecas. canecas limpias.
   remover las canecas

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS 5,0

FECHA: 24-06-26 **SEDE:** Sena.

NOMBRE: Juliana Carolina Vasquez Romero.

1. Qué es una plaga?
   Precencia de animales como ratones, cucarachas, las moscas en el area de Alimentos

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   ① cucarachas
   ② Moscas
   ③ palomas
   ④ ratones.

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   ① con metodos Fisicos (barreras) Sellando huecos
   ② con Metodos Quimicos.
   ③ con metodos de Limpieza y aseo.

4. Qué es un residuo sólido?
   los sobrantes de alguna actividad. (comidas) Residuos organicos, Aceite quemados).

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   ① las canecas de clasificacion adecuado. (No Aprovechables) (caneca Negra.) (de Alimentos (organicos)) (caneca verde.) (y los provechables) (caneca Blanca.)
   ② Limpieza y orden. en el area

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27/06/26 SEDE: Sena

NOMBRE: Laura Fernanda Herena Alvarado

1. Qué es una plaga?

presencia de: (roedores - insectos - Aves)

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.

palomas (Aves)
moscas
cucarachas - ratones - abejas

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.

Creando barreras fisicas
Tapando Huecos - limpieza y desinfección
Métodos químicos

4. Qué es un residuo sólido?

~~excremento~~, acumulación residuos de comidas, elementos que quedan despues de ser utilizado y que ya no sirve para su función original.

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos

canecas de basura bien Tapadas y limpias.
recolección en canecas adecuadas para su clasificación.
código de colores: Verde: organicos negro = no aprovechable
blanco = Aprovechable. (removerlos continuamente)

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27-06-2026 SEDE: Sena Calatrava

NOMBRE: Daniela herrera aleman.

1. Qué es una plaga?
Es la Presencia de animales Vertebrados y Invertebrados

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
Cucarachas
ratones
aves as
mos cas.

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
metodos Fisicos o metodos quimicos.
Cerrar barreras.
aseo en la superficie. no dejar comida en los lugar.

4. Qué es un residuo sólido?
Sobrantes de una actividad.

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
canecas limpias
clasificacion adecuadas.
Remolelar Constantemente.

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA	Versión:	01
	Código:	GH-FT-008
ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	Fecha:	01/05/2018

SEDE	FECHA	27-6-2026
Alcaldia / Sotano	INTENSIDAD	2 HORAS

EXPOSITOR

NOMBRE	BERENICE RAMIREZ
CARGO	COORDINADORA de CALIDAD
PROFESIÓN	ING, SST, TECNOLOGA EN Procesamiento de Alimentos
PROCESO	Gestión de INOCUIDAD

TEMAS	OBJETIVO
Control de Plagas y manejo de residuos	◎ Dar A Conocer La Importancia del Control Quimico y Barreras Fisicas. ◎ Dar A Conocer la Adecuada Separación de Residuos y la Importancia.

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Patricio Trancoso	39311.049	Administrador	Patricio Trancoso
2	Anmi Vanessa Garcia	1089295438	AUX cafeteria	
3	YERALDIN ZAPATA ARTEAGA	1007361660	Aux cafeteria	Yeraldin Zapata
4	Geraldine Vargas Hernandez	1020392943	Aux Cafeteria	Geraldine V.
5	Milena conrado. Medina	1082950088?-	Aux. Cafeteria	Milena conrado.
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS 5.0

FECHA: 27-06-2026 **SEDE:** Sótano

NOMBRE: Milena Coronado.

1. Qué es una plaga?
   Presencia de animales como cucarachas, moscas, Ratas y Palomas, etc

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   Palomas, Ratas, moscas, cucarachas.

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   fumigacion, Productos Quimicos Para garantizar la seguridad.
   Fisicos -> con barreras, Para impedir entradas de plagas.
   taPando Huecos, y hacer una limpieza y desinfección adecuada.

4. Qué es un residuo sólido?
   [redacted], residuos alimentos sobrante de una actividad, como lo sobrante de Pastelería etc

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   canecas de basuras, con su adecuada clasificacion y su limpieza
   Verde = organicos
   negra = No, aProvechable
   Blanca = Aprovechable.

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

5.0

FECHA: 27-06-2026 SEDE: ALCALDIA

NOMBRE: HERALDIN ZAPATA ARTEAGA

1. Qué es una plaga? 50%
   es la presencia de animales que se proliferan sino se fumiga.

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   Roedores
   moscas
   hormigas
   cucarachas

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   barreras físicas, limpieza desinfección
   sellando huecos, trampas eléctricas, Metodos químicos

4. Qué es un residuo sólido?
   el sobrante de la actividad.

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   clasificación adecuada
   canecas limpias
   re moverlas continuamente

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27 -06- 2026 SEDE: Alcaldia. 5.0

NOMBRE: Anyi Vanessa Garcia

1. Qué es una plaga?
   la Presencia de pedores. en un lugar, como las abejas, ratones, palomas.

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   ratones - moscas- cucarachas- palomas.

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   metodos fisicos- barreras: NO dejar comida en los
   metodos Quimicos- Fumigación lockers
   Buena limpieza.

4. Qué es un residuo sólido?
   El sobrante de una actividad

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   clasificacion adecuada.
   remover continuamente.
   canecas señaladas correctamente.

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

FECHA: 27-06-2026 **SEDE:** Alcalá 5.0

NOMBRE: Patricia Troncoso

1. Qué es una plaga?
   es la Presencia de animales que Pueden estar Presentes en las instalaciones

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   Moscas, Ratas, Cucarachas, Palomas

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   metodos fisicos - sellamientos
   fumigacion
   Limpieza y desinfeccion, No dejar comidas en locker

4. Qué es un residuo sólido?
   El sobrante de una actividad

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   Canecas limpias
   Clasificacion adecuada
   Cambiar bolsa continuamente

Gracias por su participación

DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Versión: 01
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN	Código: FO-EDC-01
	Fecha: 21/12/2017

TEMA: CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

4.5

FECHA: 27-06-2026 SEDE: Alcaldia

NOMBRE: Geraldine Vargas Hernandez

1. Qué es una plaga?
   Es la presencia de animales vertebrados e invertebrados

2. Mencione 4 plagas habituales en empresas de alimentos.
   palomas
   Cucarachas
   Roedores
   Moscas

3. Mencione 3 medidas para evitar las plagas.
   Creando barreras fisicas - Aseo
   sellando huecos - No dejar residuos en lockers
   Metodos quimicos

4. Qué es un residuo sólido?
   Es el sobrante de una actividad

5. Mencione 2 medidas para el adecuado manejo de los residuos
   Canecas limpias
   Clasificación adecuada
   Renovarla constantemente

Gracias por su participación

PROCESO GESTIÓN HUMANA ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	Versión:	01
	Código:	GH-FT-008
	Fecha:	01/05/2018

SEDE	FECHA	Junio 23/25.
Liga Natación	INTENSIDAD	2HRS

EXPOSITOR	
NOMBRE	Mirko Berenice Ramirez A
CARGO	Líder de SST
PROFESIÓN	Ingeniera de SST.
PROCESO	SST.

TEMAS	OBJETIVO
Riesgos Prioritarios Analisis, Rgos x oficios (AROS). Medidas de Control.	• Divulgación de los Rgos Prioritarios y comporta de Actos y Condiciones Insg x Realizar tareas: . Dar Cos Hbos y Controlar los Rgos y Evitar Accidentes

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Diseth Viviana Gallego	1000.634.194	Administradora	Diseth Viviana G.
2	Johan Steven Ochoa	1152608627	Coordinador	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha: 27 Junio 2026		Procedimiento verificado:	Preparacion Alimentos
Cargo:	Administradora	Centro de Trabajo:	Tuya

1 RIESGOS PERIFÉRICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	autocuidado guantes mangas
Eléctrico	☒ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro _____	desconectar bien los equipos no echar agua a los equipos
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☐ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro _____	transitar por pisos secos tener el aviso de piso mojado no saltar obstaculos no correr cargando uso de zapatos
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☐ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	uso guantes de corte autocuidado ubicación de los elementos autocuidado
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	autocuidado
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☒ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro _____	no exceder los pesos pausas activas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro _____	disposicion adecuada
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro _____	conocimientos de las fichas autocuidado uso de los EPP
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: los riesgos naturales		plan de emergencia

2 VERIFICACIÓN DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☐ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☒ Otros gafas

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐
- ☐ Revision de tomas electricas
- ☐ Revision de anchufe del equipo

Trabajo en Alturas ☐
- ☐ Andamio
- ☐ Escalera
- ☐ Otro _____

Trabajo con Sustancias Químicas ☒
- ☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
- ☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
- ☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
- ☒ Levantamiento de Cargas
- ☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	C.C Viviana Galeano	N° C.C	1000.636.114
Aprobado Por:	Nombre Yerka Barrera Ramirez	Cargo:	Lider SST
	Firma	Fecha:	Junio 27/26

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha:		Procedimiento verificado:	
Cargo:		Centro de Trabajo:	

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con "X")

RIESGO			MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☐ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☐ Baja Tensión ☐ Otro _____	
Locativo	☐ Caida Mismo Nivel ☐ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☐ Atropellamientos	☐ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro _____	
Mecánico	☐ Golpes, Machucones, Trauma ☐ Mecanismos en Movimiento ☐ Choques(con/contra) ☐ Cortes por Uso Herramienta	☐ Atrapamientos ☐ Proyeccion de Particulas ☐ Espacios Reducidos ☐ Caida de Objetos	
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☐ Mordedura (caninos)	
Ergonómico	☐ Sobre Esfuerzo(carga) ☐ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro _____	
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro _____	
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☐ Vapores ☐ Otro _____	
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales:		

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☐ Mangas de Kevlar.	☐ Delantal de Caucho	☐ Guantes termicos	☐ Tapabocas
	☐ Zapato Antideslizante	☐ Guante de Malla	☐ Guantes de caucho	☐ Otros

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐
- ☐ Revision de tomas electricas
- ☐ Revision de enchufe del equipo

Trabajo en Alturas ☐
- ☐ Andamio
- ☐ Escalera
- ☐ Otro _____

Trabajo con Sustancias Quimicas ☐
- ☐ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
- ☐ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
- ☐ Monogafas

Manejo de Cargas ☐
- ☐ Levantamiento de Cargas
- ☐ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas		N° C.C
Aprobado Por:	Nombre_____ Firma_____	Cargo: Fecha:

PROCESO GESTIÓN HUMANA ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	Versión:	01
	Código:	GH-FT-008
	Fecha:	01/05/2018

SEDE	FECHA	Junio 27/26
Sena Ibagué	INTENSIDAD	

EXPOSITOR	
NOMBRE	Mario Benicio Gomez A.
CARGO	Lider de SST
PROFESIÓN	Ingeniero de SST
PROCESO	SST

TEMAS	OBJETIVO
Riesgos prioritarios Analisis de Pagos x oficios (Altos) Medidas de Control	• Divulgacion de los Pagos Prioritarios y compart/ de Actos y Condiciones Inseguras x Realizar tareas Diarias x Controlar los Pagos y evitar lesiones

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Dany3 Paola Benthan Guzman	1.137.189.072	Aux. Cocina3 cafeter	Dany3 Benthan
2	Leidy yohana lopez Loaiza	1.146.436.232	Cosinera	Leidy Lopez
3	Daniela herrera alemao	7064377217	Aux cocina4 Cafe	Daniela herera.
4	Luisa Fernanda Herena Alvarado	1104872329	Aux Cocina y Cafeteria	Luisa Herena
5	Juliana Carolina Vasquez Romero	1033257394	Aux cocina y Cafe	Juliana Vasquez.
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha:	Junio 27/26	Procedimiento verificado:	producción Alimentos
Cargo:	Aux Aseo	Centro de Trabajo:	Sena Idagro

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con X)

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar	☐ Ruido	auto cuidado usar guantes y mangas de ducha
	☐ Radiación Ionizante	☐ Vibraciones	
	☐ Tormentas Eléctricas	☐ Iluminación Deficiente	
	☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Presencia de Humos	
Eléctrico	☐ Alta Tensión	☒ Baja Tensión	Desconectar los cables electricos
	☐ Electricidad Estática	☐ Otro _____	
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel	☒ Caida distinto nivel	transitar por espacios secos usar el aviso de Piso mojado uso de Pasamanos no bajar con manos ocupadas
	☒ Caida Objetos	☐ Cambios de Temperatura	
	☐ Desprendimientos, derrumbe	☐ Hundimientos	
	☐ Atropellamientos	☐ Otro _____	
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma	☒ Atrapamientos	usar el guante de corte lavar cuchillos con guante auto cuidado uso de los EPP ubicacion de los elementos
	☒ Mecanismos en Movimiento	☐ Proyeccion de Particulas	
	☒ Choques(con/contra)	☒ Espacios Reducidos	
	☒ Cortes por Uso Herramienta	☐ Caída de Objetos	
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos	☐ Ofidios (serpientes)	Auto cuidado
	☐ Picaduras de Insecto	☒ Mordedura (caninos)	
Ergonómico	☐ Sobre Esfuerzo(carga)	☐ Diseño Inadecuado	no exceder los pesos ayudas mecanicas hacer pausas activas,
	☐ Posturas Incómodas	☐ Otro _____	
Ambiental	☐ Contaminación al Agua	☐ Contaminación al Aire	usar gafas y guantes
	☐ Contaminación al Suelo	☐ Otro _____	
Químico	☐ Aerosol	☒ Vapores	usar gafas y guantes conocimiento de los quimicos uso EPP
	☐ Polvos	☐ Otro _____	
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehículos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: Riesgo NATURALES		

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☐ Otros Gafas.

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Quimicas ☐
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☐ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro _____	☐ Monogafas

Manejo de Cargas ☐
☐ Levantamiento de Cargas
☐ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Daniela Herrera	N° C.C	1064311217
Aprobado Por:	Nombre: Maria Berenice Ramirez	Cargo: Aux cafeteria y cocina	
	Firma:	Fecha: Jun 27/26	

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha: 27/06/26		Procedimiento verificado:	Producción Alimentos
Cargo:	cocinera	Centro de Trabajo:	Sena

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	-autocuidado - usar guantes y mangas de Quebra
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro _____	desconectar los equipos no echarle agua a los equipos
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro _____	con el piso mojado enjabonado usar el aviso de piso mojado Uso de pasamanos no tener nada en las manos.
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	Usar guantes de corte y autocuidado uso de los EPP Ubicación de las cosas pesadas
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☐ Mordedura (caninos)	
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☐ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro _____	Pausas Activas no coger cosas pesadas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro _____	
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro _____	Usar tapabocas, guante, gafas rotular los quimicos y medirlos. conocimiento de los quimicos
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: Riesgos Naturales.		Plan emergencia

2. VERIFICACIÓN DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☐ Otros gafas.

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐
- ☐ Revision de tomas electricas
- ☐ Revision de enchufe del equipo

Trabajo en Alturas ☐
- ☐ Andamio
- ☐ Escalera
- ☐ Otro _____

Trabajo con Sustancias Químicas ☐
- ☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
- ☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
- ☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
- ☒ Levantamiento de Cargas
- ☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Leidy López	N°c.c	1.146.936.232
Aprobado Por:	Nombre: Natalia Berenice Ramirez	Cargo:	Lider SST
	Firma:	Fecha:	Junio 27/26

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO (ARO)

Fecha: 27 - 06 - 26		Procedimiento verificado:	Produccion Almuerzos
Cargo:	Aux. Cocina Cafeteria	Centro de Trabajo:	Sena

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	Autocuidado, Guantes, delantales mangas de chaqueta Usos de los EPP.
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro _____	No usar los equipos, desconectarlos antes de limpiar.
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro _____	transitar por Pisos Secos, colocar el cartel de piso mojado. Carro auxiliar. utilizar el pasamanos para bajar las escaleras.
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	Guante de corte. Auto Cuidado. Usos de los EPP
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	Autocuidado.
Ergonómico	☐ Sobre Esfuerzo(carga) ☒ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro _____	Pausa activa. utilizar ayuda Mecanica Para las cargas. No exede los Pesos
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro _____	
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☐ Vapores ☐ Otro _____	Usar Guantes, usar tapabocas, las gafas de Riesgo y Medias
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: Riesgos Naturales		Riesgos Naturales (plan de emergencia)

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☒ Otros Gafas.

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Quimicas ☒
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro _____	☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
☒ Levantamiento de Cargas
☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Juliana Vasquez	N° C.C	1033257894.
Aprobado Por:	Nombre Paola B. P.	Cargo:	Lider SST
	Firma	Fecha:	Junio 27/26

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO (ARO)

Fecha: 23 Junio 2026		Procedimiento verificado: Producción Alimentos	
Cargo:	Aux. Cocina y cafetería	Centro de Trabajo:	Sena (Cres)

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con X)

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	auto-cuidado, guantes y mangas de quebra PPP
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro ____	Desconectar, lavar sin agua
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro ____	Transitar Por piso Seco, utilizar el aviso de Piso Mojado, uso del paso manos
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	Cuchillos, usar Guante de corte auto-cuidado, uso delas PPP muy atento alrededor
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☐ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro ____	No exceder los Pesos, Pausas activas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro ____	
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro ____	Uso de tapabocas, Guantes, Gafas, Rotulao. Medir los Quimicos
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vían de transito		
Otros	Mencione cuales: Riesgos naturales.		plan de emergencias

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con X)

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☐ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☒ Otros Gafas.

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐
- ☐ Revision de tomas electricas
- ☐ Revision de enchufe del equipo

Trabajo en Alturas ☐
- ☐ Andamio
- ☐ Escalera
- ☐ Otro ____

Trabajo con Sustancias Químicas ☒
- ☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
- ☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
- ☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
- ☒ Levantamiento de Cargas
- ☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Danys Bentran Guzman	N° C.C 1.137.189.072
Aprobado Por:	Nombre: [illegible]	Cargo: Líder SST
	Firma: [illegible]	Fecha: Jun 23/26

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha: 27/06/26		Procedimiento verificado:	Producción Alimentos
Cargo:	Aux cocina y cafeteria	Centro de Trabajo:	Sena

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	autocuidado, usar Guantes, mangas de kevlar
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro ____	desconectar enchufes, hacer mantenimiento, no hechar agua tener autocuidado
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro ____	-evitar piso mojado enjabonado -manejar horario para lavado del piso, colocar Aviso de piso mojado, usar pasa mano por las escaleras, no bajar con manos ocupadas
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	-usar Guantes de cuero y de malla -Uso guante de corte autocuidado usar implementos, colocar lo pesado debajo para que no nos caiga encima.
Biológico	☒ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	evitar acarreo a caninos Autocuidado tener buen aseo de utensilio e instalaciones evitar virus
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☒ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro ____	Hacer pausa activa no exceder los pesos, usar ayudas mecanicas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro ____	no aplica
Químico	☒ Aerosol ☒ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro ____	Autocuidado desgificar los quimicos, rotularlos, utilizar elementos de protección, tapabocas
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehículos, y por vian de transito		Autocuidado
Otros	Mencione cuales: los riesgos naturales, sismo temblor, ventarrones etc.		plan de emergencia, simulacros.

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☐ Otros

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Quimicas ☒
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☐ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro ____	☐ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
☐ Levantamiento de Cargas
☐ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Luisa Herrera	N°C.C 1104872329
Aprobado Por:	Nombre Marta B. R. A Firma	Cargo: Líder SST Fecha: Junio 27/26

PROCESO GESTIÓN HUMANA

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

Versión:	01
Código:	GH-FT-008
Fecha:	01/05/2018

SEDE	Alcaldia / Salano
FECHA	Junio 27 / 26.
INTENSIDAD	2 HRS.

EXPOSITOR

NOMBRE	Ma Beatriz Tomiz A.
CARGO	Lider de SST.
PROFESIÓN	Ingeniera de SST
PROCESO	SST.

TEMAS	OBJETIVO
Riesgos Prioritarios Analisis Rgos x oficios. CAROS. Medidas de Control	• Divulgacion de los Riesgos Prioritarios y Compromiso de Actos y Condiciones Inseg. x Realizar Tareas. • Dar Los Hbos x Controlar los Rgos y Evitar Lesiones.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Patricia Trocoso	39.311.499	Administradora	Patricia Trocoso
2	Anyi Vanessa Garcia	1089295438	AUX CAFETERIA	Anyi Garcia
3	YERALDIN ZAPATA	1007361660	AUX cafeteria	Yeraldin Zapata
4	Geraldine Vargas Hernandez	1020892943	Aux Cafeteria	Geraldine V.
5	Milena Conrado Medina	1082950887	Aux Cafeteria	Milena Conrado.
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO (ARO)

Fecha: 27-06-2026		Procedimiento verificado:	Produccion Alimentos.
Cargo:	Aux cocina	Centro de Trabajo:	ALCALDIA

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	Autocuidado (cuantes y mangas) Ropa Flur
Eléctrico	☒ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro ____	Desconectados (cuando) conectados, (no conectar)
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☐ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro ____	Transitar pisos secos uso piso marcado. hacer uso del pasamano no bajar con las manos ocupadas.
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☐ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	Uso guantes corte-autocuidado discernir. ubicacion de los elementos.
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	autocuidado
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☒ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro ____	Utilizar ayudas mecanicas no exceder los pesos y pausas activas.
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro ____	
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro ____	Conocimiento hojas quimicos, uso de los EPP, autocuidado.
Vial	☒ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: riesgos naturales.		plan de emergencias.

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☐ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☐ Otros Gafas

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Quimicas ☒
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro ____	☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
☒ Levantamiento de Cargas
☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	YERALDIN ZAPATA ARENCA	N° C.C	1007361660
Aprobado Por:	Nombre: [illegible]	Cargo: Lider SST.	
	Firma: [illegible]	Fecha: Junio 27/26	

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha:	Junio 27/26	Procedimiento verificado:	Prodeccion de Alimentos.
Cargo:	Administrad	Centro de Trabajo:	Alcaldia

1. RIESGOS PERIFÉRICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	el cuido cuidado, usar cremas, guantes
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro ____	Desconectar los equipos, no tocar cables
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro ____	Transitar por piso seco y no este humedo poner Aviso encerado otro mas - no usar cera. Pasar mayor usol
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	usar el guante con cabo Auto cuidado uso de EPP?
Biológico	☒ Bacterias,Virus,Hongos No ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	Auto cuido
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☐ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro ____	No exceder Peso, utilizar ayuda mecanica y pausas activas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro ____	Desificar quimicos y rotular los - usar EPP y
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro ____	Desificar quimicos y rotular usar EPP
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: Naturale		Plan de emergencias

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☐ Otros Gafas

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Químicas ☒
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro ____	☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
☒ Levantamiento de Cargas
☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Patricia Troncoso	N° C.C	39311.499
Aprobado Por:	Nombre Porta Beatriz Ramirez	Cargo:	Lider SST
	Firma	Fecha:	Junio 27/26

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha: 27-06-2026		Procedimiento verificado:	Producción Alimentos
Cargo:	Aux cafetería	Centro de Trabajo:	Sótano

1. RIESGOS PERIFÉRICOS Y GENERALES (marcar con "X")

RIESGO			MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	1 autocuidado. 2 usar guantes y mangas de Kevlar.
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro ____	Desconectar equipos antes de lavarlos
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro ____	transitar por piso seco y no, mojado lavar suela de zapatos. Uso de Pasamanos
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	Usar los guantes de malla con auto cuidado
Biológico	☒ Bacterias;Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	Uso Apiceo
Ergonómico	☐ Sobre Esfuerzo(carga) ☒ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro ____	No exceden los Pesos Ayuda mecanica y Pausa activas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro ____	
Químico	☒ Aerosol ☒ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro ____	Identificar Productos y rotular Usar elementos de Protección
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: riesgos naturales		Plan de emergencia.

2. VERIFICACION DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☐ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☐ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☐ Otros

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Químicas ☒
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro ____	☐ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
☐ Levantamiento de Cargas
☐ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Milena Conrado	N°cc	1082950887
Aprobado Por:	Nombre: Nuria Beatriz Romero	Cargo:	Lider SST
	Firma:	Fecha:	Junio 27/26

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha:	Junio 27/26.	Procedimiento verificado:	Producción Alimentos
Cargo:	Aux Cocina	Centro de Trabajo:	Alcaldía

1. RIESGOS PERIFÉRICOS Y GENERALES (marcar con "X")

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	- Autocuidado - usar Guantes y mangas de cuero
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro ____	-Desconectar los equipos electricos -No mojar los equipos mientras esten conectados
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro ____	-Transitar por Pisos secos -Usar el aviso de piso mojado -Hacer uso del pasamanos -Tener precaución no estar distraido antes de bajar escaleras
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☒ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	-Usar el guante de corte -Lavar cuchillos por aparte -autocuidado -Colocar un limpion -EPP
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	- Autocuidado -
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☒ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro ____	-No exceder los pesos -Hacer pausas activas
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro ____	
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro ____	-Usar guante, tapabocas y gafas -Cargamento de los quimicos -Autocuidado
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: Naturales		Plan de riesgo

2. VERIFICACIÓN DE EPP Y APOYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☒ Otros Gafas

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐	Trabajo en Alturas ☐	Trabajo con Sustancias Quimicas ☒
☐ Revision de tomas electricas	☐ Andamio	☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
☐ Revision de enchufe del equipo	☐ Escalera	☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
	☐ Otro ____	☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
☒ Levantamiento de Cargas
☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Geraldine V.	N° C.C	1020392943
Aprobado Por:	Nombre: Geraldine Vargas Hernandez	Cargo: Aux cocina	
	Firma:	Fecha: Lider SST	

ANALISIS DE RIESGO POR OFICIO
(ARO)

Fecha:	Junio 27/26	Procedimiento verificado:	Producción Alimentos
Cargo:	Aux Cocina	Centro de Trabajo:	Alcaldía

1. RIESGOS PERIFERICOS Y GENERALES (marcar con X)

	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL
Físico	☐ Radiacion Solar ☐ Radiación Ionizante ☐ Tormentas Eléctricas ☒ Calor ☐ Frio+Humedad	☐ Ruido ☐ Vibraciones ☐ Iluminación Deficiente ☐ Presencia de Humos	Autocuidado - mangas de Quema. Guantes de quemadas
Eléctrico	☐ Alta Tensión ☐ Electricidad Estática	☒ Baja Tensión ☐ Otro _____	No tirar agua, desconectar de la manera correcta.
Locativo	☒ Caida Mismo Nivel ☒ Caida Objetos ☐ Desprendimientos, derrumbe ☒ Atropellamientos	☒ Caida distinto nivel ☐ Cambios de Temperatura ☐ Hundimientos ☐ Otro _____	Transitar por pisos secos, no bajar con las manos ocupadas, no tojer el celular mientras bajo por escaleras.
Mecánico	☒ Golpes, Machucones, Trauma ☒ Mecanismos en Movimiento ☒ Choques(con/contra) ☒ Cortes por Uso Herramienta	☒ Atrapamientos ☐ Proyeccion de Particulas ☒ Espacios Reducidos ☒ Caída de Objetos	Usar el guante anticortes usar correctamente los cuchillos, autocuidado, uso de los EPP. visualizar todo. Ubicacion de los asientos.
Biológico	☐ Bacterias,Virus,Hongos ☐ Picaduras de Insecto	☐ Ofidios (serpientes) ☒ Mordedura (caninos)	Autocuidado.
Ergonómico	☒ Sobre Esfuerzo(carga) ☐ Posturas Incómodas	☐ Diseño Inadecuado ☐ Otro _____	No exceder los pesos, utilizar ayudas mecanicas, pausas activas.
Ambiental	☐ Contaminación al Agua ☐ Contaminación al Suelo	☐ Contaminación al Aire ☐ Otro _____	Dosificar quimicos, rotular, no se reutilizan los empaques elementos de protección NO
Químico	☐ Aerosol ☐ Polvos	☒ Vapores ☐ Otro _____	Dosificar quimicos, rotular no reutilizar los empaque
Vial	☐ Los generados durante traslados en vehiculos, y por vian de transito		
Otros	Mencione cuales: naturales		plan de emergencia.

2. VERIFICACION DE EPP Y AROYO (marcar con "X")

Elementos Basicos	☒ Mangas de Kevlar.	☒ Delantal de Caucho	☒ Guantes termicos	☒ Tapabocas
	☒ Zapato Antideslizante	☒ Guante de Malla	☒ Guantes de caucho	☒ Otros Gafas

Cuales:

Trabajo con riesgo Eléctrico ☐
- ☐ Revision de tomas electricas
- ☐ Revision de enchufe del equipo

Trabajo en Alturas ☐
- ☐ Andamio
- ☐ Escalera
- ☐ Otro _____

Trabajo con Sustancias Químicas ☒
- ☒ Manipulacion de Sustancias Peligrosas
- ☒ Guantes de Nitrilo o Caucho Negro
- ☒ Monogafas

Manejo de Cargas ☒
- ☒ Levantamiento de Cargas
- ☒ Traslado de Cargas

Certifico con mi firma que he participado en la elaboración del ARO y comprendo la información consignada en este documento. De igual forma me comprometo a implementar las medidas de control citadas en el documento y poner en conocimiento cualquier condición que resulte peligrosa para la actividad que no haya sido contemplada en el momento de realización del presente análisis

Firmas	Ayr Garcia	N° C.C	1089295438
Aprobado Por:	Nombre: Marlon Ramirez	Cargo:	Lider SST
	Firma:	Fecha:	Junio 27/26


Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM
FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM
CERTIFICA QUE:
+serial280747
Que el señor (a) DANYZ PAOLA BENTHAN GUZMAN
Documento de Identidad 1137189072
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración
de 10 horas, realizadas en Medellín
el día 03 del mes de MARZO del año 2026
Resolución CSO - 08 - 14
MODALIDAD VIRTUAL
Jesús A. Torres B
Profesional
Representante Legal
APROBADO


Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM
FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM
CERTIFICA QUE:
+serial283981
Que el señor (a) LEIDY YOHANA LOPEZ LOAIZA
Documento de Identidad 1146436232
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración
de 10 horas, realizadas en Medellín
el día 18 del mes de MARZO del año 2026
Resolución CSO - 08 - 14
MODALIDAD VIRTUAL
Jesús A. Torres B
Profesional
Representante Legal
APROBADO





BUENAS PRÁCTICAS DE BPM Y BPH

- Baño diario con abundante agua y jabón.
- Uñas cortas y limpias, cabello limpio, recogido con gorro, mantener su ropa u objetos personales alejados de los alimentos y utensilios.
- Lavar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.

Este documento privado no puede ser modificado o cambiado según Artículo 289 del código penal.

Verifica validez del documento en nuestras líneas o al correo *higienealm@gmail.com*

Tel: 6045115526 *3003035083*

EDIFICIO FURATENA PISO 8 OFICINA 807. CRA 47 # 50-24


Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorias, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM
FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM
CERTIFICA QUE:
+serial262874
Que el señor (a) ANYI VANESSA GARCÍA GUANGA
Documento de Identidad 1089295438
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración
de10 horas, realizadas en Medellín
el día 01 del mes de FEBRERO del año 2026
Resolución CSO - 08 - 14
MODALIDAD VIRTUAL
Jesús A. Torres B
Profesional
Representante Legal
APROBADO

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 900432387	3	CFS SOLUTION SAS	B	0	ARL SURA - 14-11	SUCURSAL	5612	Jurídica

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
5-266	CRA 48 63 A 16	3221252	NOMINASCRES@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-06	2026-07	38059013	E	2026-07-17	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	50.949.100	0	BANCOLOMBIA

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
130	38059013	2026-07-22	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
1	CC 10934920	GARCIA REDONDO LUIS CARLOS	1.750.905	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	61.621	9.900	0	0	MIN002 - ADRES-MIN002	61.621	2.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	58.364	2.400	61.621	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	14.800	S	2561201
2	CC 10934920	GARCIA REDONDO LUIS CARLOS	1.750.905	F									X							0			29	29	29	29	PROTECCION-230201	1.841.836	294.700	0	0	MIN002 - ADRES-MIN002	1.841.836	73.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.841.836	73.700	1.841.836	19.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	461.400	S	2561201
3	CC 18370216	MONTOYA GIRALDO JUAN GABRIEL	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.750.906	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.906	70.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.750.906	70.100	1.750.906	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5331201
4	CC 21476351	NARANJO GALLEGO YADIRA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	889.764	142.400	0	0	EPS SURA-EPS010	889.764	35.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.259.380	50.400	889.764	9.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	237.700	S	2561201
5	CC 21560862	QUIROZ YEPES ALEIDA MARIA	1.850.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.854.060	296.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.854.060	74.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.854.060	74.200	1.854.060	19.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	464.500	S	2561201
6	CC 21792389	GARZON ARENAS ZULMA JULIET	2.420.000	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.970.663	475.400	0	0	EPS SURA-EPS010	2.970.663	118.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.970.663	118.900	2.970.663	31.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	744.300	S	2561201
7	CC 30670388	CUADRADO MORELO YERLIS SUSANA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLFONDOS-231001	889.655	142.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	889.655	35.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.249.394	50.000	889.655	9.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	237.300	S	2561201
8	CC 32208508	HIGUITA CAMPO DORIS DE JESUS	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	2.059.680	329.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.059.680	82.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.059.680	82.400	2.059.680	21.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	516.000	S	2561201
9	CC 33352933	CARMONA MARTINEZ ROSANA	1.750.905	F											X					0			3	3	3	3	PORVENIR-230301	175.091	28.100	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	175.091	7.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	175.091	0	175.091	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	35.200	S	2561201
10	CC 33352933	CARMONA MARTINEZ ROSANA	1.750.905	F		X							X							0			11	11	11	11	PORVENIR-230301	761.433	121.900	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	761.433	30.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.104.087	44.200	761.433	8.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	204.600	S	2561201
11	CC 35920228	MARTINEZ ROMAÑA CRISTY JOHANA	1.750.905	F										X						0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	61.392	9.900	0	0	EPS SURA-EPS010	61.392	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	61.392	0	61.392	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	9.900	S	2561201
12	CC 35920228	MARTINEZ ROMAÑA CRISTY JOHANA	1.750.905	F									X							0			29	29	29	29	PORVENIR-230301	1.909.316	305.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.909.316	76.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.909.316	76.400	1.909.316	20.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	478.300	S	2561201
13	CC 39311499	TRONCOSO NOBLES INELDA PATRICIA	2.050.000	F									X							0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	2.309.573	369.600	0	0	EPS SURA-EPS010	2.309.573	92.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.309.573	92.400	2.309.573	24.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	578.600	S	2561201
14	CC 39351545	PALACIO CASTRILLON MARIA BEATRIZ	1.950.905	F		X							X							0			0	19	19	19	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	EPS SURA-EPS010	1.517.585	60.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.957.014	78.300	1.517.585	15.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	1	155.000	S	2561201
15	CC 39413434	HERNANDEZ LOPEZ ELIZABETH	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	849.655	136.000	0	0	EPS SURA-EPS010	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.192.543	47.800	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	226.700	S	2561201
16	CC 42794067	HERRERA LINA YANNETTE	2.280.000	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	80.752	13.000	0	0	EPS SURA-EPS010	80.752	3.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	76.000	3.100	80.752	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	19.400	S	2561201
17	CC 42794067	HERRERA LINA YANNETTE	2.280.000	F									X							0			29	29	29	29	PROTECCION-230201	2.377.825	380.500	0	0	EPS SURA-EPS010	2.377.825	95.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.377.825	95.200	2.377.825	24.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	595.800	S	2561201
18	CC 42843823	BURITICA OSORIO MIRYAM DEL CARMEN	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION-230201	1.795.381	287.300	0	0	EPS SURA-EPS010	1.795.381	71.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.246.807	89.900	1.795.381	18.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	467.900	S	2561201
19	CC 43109860	ARENAS CARDONA MARIA BENILDA	1.950.905	F											X					0			3	3	3	3	PROTECCION-230201	175.091	28.100	0	0	EPS SURA-EPS010	175.091	7.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	175.091	0	175.091	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	35.200	S	2561201
20	CC 43109860	ARENAS CARDONA MARIA BENILDA	1.950.905	F									X							0			27	27	27	27	PROTECCION-230201	2.170.347	347.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.170.347	86.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.170.347	86.900	2.170.347	22.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	543.800	S	2561201
21	CC 43116066	BUSTAMANTE PEREZ CLAUDIA LIZETTE	2.326.000	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	1.098.318	175.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.098.318	44.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.585.566	63.500	1.098.318	11.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	294.800	S	2561201
22	CC 43146222	ZEA MOSQUERA SANDRA MILENA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	909.372	145.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	909.372	36.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.144.740	45.800	909.372	9.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	237.200	S	2561201
23	CC 43183184	SANCHEZ GARCIA YULIET MARCELA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSION ES-25-14	1.170.930	187.400	0	0	EPS SURA-EPS010	1.170.930	46.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.484.625	59.400	1.170.930	12.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	306.000	S	2561201
24	CC 43574016	BARRIENTOS PEREZ NIDES EDILMA	1.950.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	1.030.213	164.900	0	0	EPS SURA-EPS010	1.030.213	41.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.459.701	58.400	1.030.213	10.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	275.400	S	2561201
25	CC 43688971	GARCIA VILLEGAS GLORIA PATRICIA	1.750.905	F										X						0			17	17	17	17	COLPENSION ES-25-14	998.609	159.800	0	0	EPS SURA-EPS010	998.609	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	998.609	0	998.609	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	159.800	S	2561201

26	CC 43688971	GARCIA VILLEGAS GLORIA PATRICIA	1.750.905	F									X						0			13	13	13	13	COLPENSION ES-25-14	828.396	132.600	0	0	EPS SURA-EPS010	828.396	33.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	828.396	33.200	828.396	8.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	207.700	S	2561201
27	CC 43878556	DIAZ MERCADO DAMARIS	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	869.560	139.200	0	0	EPS SURA-EPS010	869.560	34.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.242.031	49.700	869.560	9.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	232.800	S	2561201
28	CC 43910765	ESCOBAR MONTOYA LIDA CRISTINA	2.420.000	F									X						0			30	30	30	30	COLFONDOS-231001	2.627.720	420.500	0	0	EPS SURA-EPS010	2.627.720	105.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.627.720	105.200	2.627.720	27.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	658.400	S	2561201
29	CC 43913669	MORALES VENITEZ DIANA JACIRA	2.050.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	995.235	159.300	0	0	EPS SURA-EPS010	995.235	39.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.438.984	57.600	995.235	10.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	267.200	S	2561201
30	CC 43998802	MARIN VELASQUEZ SANDRA MILENA	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	COLFONDOS-231001	849.655	136.000	0	0	EPS SURA-EPS010	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.198.291	48.000	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	226.900	S	2561201
31	CC 50641456	CALDERIN PALLARES LILIANA PATRICIA	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	1.004.220	160.700	0	0	EPS SURA-EPS010	1.004.220	40.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.408.385	56.400	1.004.220	10.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	267.800	S	2561201
32	CC 71270811	VELEZ ALZATE DIEGO ALBERTO	1.750.905	F									X						0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.900.199	304.100	0	0	EPS SURA-EPS010	1.900.199	76.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.900.199	76.100	1.900.199	19.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	476.200	S	2812901
33	CC 71667436	HERNANDEZ DELGADO HERVIN GIOVANY	1.750.905	F															0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.750.906	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.906	70.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.750.906	70.100	1.750.906	18.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	438.700	S	2561201
34	CC 71682946	VEGA OCHOA CARLOS ALBERTO	1.750.905	F															0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.750.906	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.906	70.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.750.906	70.100	1.750.906	18.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	438.700	S	2561201
35	CC 98625325	ALVAREZ USMAN DE JESUS	2.275.500	F									X						0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.279.380	364.800	0	0	EPS SURA-EPS010	2.279.380	91.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.279.380	91.200	2.279.380	23.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	571.000	S	2561201
36	CC 1000085097	QUINTERO MARULANDA TATIANA ANDREA	1.750.905	F		X							X						0			4	4	4	4	PORVENIR-230301	319.845	51.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	319.845	12.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	399.356	16.000	319.845	3.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	83.400	S	2561201
37	CC 1000192298	ALVAREZ SEPULVEDA LAURA PATRICIA	1.750.905	F		X							X						0			19	19	19	19	PROTECCION -230201	1.290.148	206.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.290.148	51.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.385.245	55.500	1.290.148	13.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	327.200	S	2561201
38	CC 1000398557	RUIZ ESCOBAR MIGUEL ANGEL	1.750.905	F									X						0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.037.347	326.000	0	0	EPS SURA-EPS010	2.037.347	81.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.037.347	81.500	2.037.347	21.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	510.300	S	2561201
39	CC 1000398907	SANCHEZ CANO ERIKA DANIELA	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	854.930	136.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	854.930	34.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	973.604	39.000	854.930	9.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	219.000	S	2561201
40	CC 1000634322	RUDA BRAVO JUAN FELIPE	1.750.905	F										X					0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	61.847	9.900	0	0	EPS SURA-EPS010	61.847	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	61.847	0	61.847	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	9.900	S	2561201
41	CC 1000634322	RUDA BRAVO JUAN FELIPE	1.750.905	F									X						0			29	29	29	29	PORVENIR-230301	1.692.543	270.900	0	0	EPS SURA-EPS010	1.692.543	67.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.692.543	67.800	1.692.543	17.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	424.200	S	2561201
42	CC 1000645089	HIGUITA CAMPO LAURA TATIANA	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	849.655	136.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.225.389	49.100	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	228.000	S	2561201
43	CC 1000758735	DELGADO MOSQUERA VANESA ALEXANDRA	1.750.905	F		X							X						0			5	5	5	5	PROTECCION -230201	364.772	58.400	0	0	EPS SURA-EPS010	364.772	14.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	591.854	23.700	364.772	3.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	100.600	S	2561201
44	CC 1000921127	OCAMPO GUERRA SILVIA JOHANA	1.750.905	F		X							X						0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.419.337	227.100	0	0	SAVIA SALUD-EPS040	1.419.337	56.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.657.205	66.300	1.419.337	14.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	365.100	S	2561201
45	CC 1001034447	MORENO JULIO YOLEIDY	1.750.905	F		X							X						0			17	17	17	17	PROTECCION -230201	1.274.542	204.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.274.542	51.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.693.336	67.800	1.274.542	13.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	336.200	S	2561201
46	CC 1001480313	CORREA MUÑOZ DAIANA VANESA	1.750.905																0			0	30	0	30	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	218.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.750.905	9.200	0,00522	0	0	0	0	0	19	0	228.100	N	1471101
47	CC 1002361466	TORRES BORRE YENIS	1.900.905	F		X							X						0			26	26	26	26	PROTECCION -230201	1.982.736	317.300	0	0	EPS SURA-EPS010	1.982.736	79.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.466.375	98.700	1.982.736	20.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	516.100	S	2561201
48	CC 1003141776	CORREA DIAZ MARIA ANDREA	1.750.905	F		X							X						0			19	19	19	19	PROTECCION -230201	1.406.298	225.100	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.406.298	56.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.822.859	73.000	1.406.298	14.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	369.100	S	2561201
49	CC 1003367670	MEJIA CAMAÑO ENEISA DEL CARMEN	1.750.905	F									X						0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.059.680	329.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.059.680	82.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.059.680	82.400	2.059.680	21.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	516.000	S	2561201
50	CC 1003456852	CUAVAS REGINO CINDY PAOLA	1.950.905	F									X						0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.394.823	383.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.394.823	95.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.394.823	95.800	2.394.823	25.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	599.900	S	2561201
51	CC 1003498637	ROMERO SERPA CINDY PAOLA	1.750.905	F		X							X						0			17	17	17	17	PROTECCION -230201	1.302.875	208.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.302.875	52.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.736.948	69.500	1.302.875	13.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	343.900	S	2561201
52	CC 1003927705	AGUALIMPIA RENGIFO YENCY DALLANA	1.750.905	F									X						0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.780.765	285.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.780.765	71.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.780.765	71.300	1.780.765	18.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	446.200	S	2561201
53	CC 1003944943	VIVEROS AGUIRRE SAMUEL	1.750.905	F										X					0			1	1	1	1	PROTECCION -230201	64.509	10.400	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	64.509	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	64.509	0	64.509	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	10.400	S	2561201
54	CC 1003944943	VIVEROS AGUIRRE SAMUEL	1.750.905	F										X					0			1	1	1	1	PROTECCION -230201	64.509	10.400	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	64.509	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	64.509	0	64.509	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	10.400	S	2561201
55	CC 1003944943	VIVEROS AGUIRRE SAMUEL	1.750.905	F									X						0			28	28	28	28	PROTECCION -230201	1.853.440	296.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.853.440	74.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.853.440	74.200	1.853.440	19.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	464.400	S	2561201
56	CC 1005551208	POLO JORGE MAYERLIS	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	919.325	147.100	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	919.325	36.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.335.681	53.500	919.325	9.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	247.000	S	2561201
57	CC 1007329648	PEREZ OVALLES LARRY ENRIQUE	1.750.905	F										X					0			11	11	11	11	PORVENIR-230301	738.728	118.200	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	738.728	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	738.728	0	738.728	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	118.200	S	2561201
58	CC 1007329648	PEREZ OVALLES LARRY ENRIQUE	1.750.905	F									X						0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.416.069	226.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	1.416.069	56.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.416.069	56.700	1.416.069	14.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	354.800	S	2561201
59	CC 1007419022	GUZMAN VEGA ARLEIDYS	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	770.032	123.300	0	0	EPS SURA-EPS010	770.032	30.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.118.515	44.800	770.032	8.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	207.100	S	2561201
60	CC 1007707279	BLANCO GONZALEZ CLAUDIA ELENA	1.750.905	F		X							X						0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.514.781	242.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.514.781	60.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.941.331	77.700	1.514.781	15.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	396.600	S	2561201
61	CC 1007746280	CORDOBA GONZALEZ KAREN EMILCE	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	COLPENSION ES-25-14	849.655	136.000	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.213.598	48.600	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	227.500	S	2561201
62	CC 1010098296	ZUÑIGA URRUTIA YAMIRA	1.750.905	F		X							X						0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	929.278	148.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	929.278	37.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.060.274	42.500	929.278	9.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	238.200	S	2561201
63	CC 1010127707	GUERRERO GAMARRA KAREN DAYANA	1.750.905	F		X							X						0			26	26	26	26	PROTECCION -230201	1.727.793	276.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.727.793	69.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.038.450	81.600	1.727.793	18.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	445.400	S	2561201
64	CC 1011510077	ARANGO ECHAVARRIA VALERIA	1.750.905	F		X							X						0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.546.448	247.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.546.448	61.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.994.569	79.800	1.546.448	16.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	405.400	S	2561201

65	CC 1015070524	ARTEAGA CASTAÑEDA JOHAN SEBASTIAN	1.750.905																	0			0	30	0	30	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.905	218.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.750.905	9.200	0,00522	0	0	0	0	0	19	0	228.100	N	1471101
66	CC 1017138577	MOLINA POSADA YULIET EFIGENIA	1.750.905	F		X							X							0			17	17	17	17	COLFONDOS-231001	1.302.875	208.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.302.875	52.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.738.853	69.600	1.302.875	13.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	344.000	S	2561201
67	CC 1017196711	CORDOBA RIVERA DAYAN VERONICA	1.950.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.163.828	346.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.163.828	86.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.163.828	86.600	2.163.828	22.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	542.100	S	2561201
68	CC 1017197438	CORREA RAIGOSA HERNAN DARIO	2.500.000	F		X														0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	1.000.000	160.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.000.000	40.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.538.301	61.600	1.000.000	10.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	272.100	S	2561201
69	CC 1017241192	PEREZ ARROYAVE JULIANA ANDREA	2.420.000	F		X							X							0			26	26	26	26	PROTECCION -230201	2.534.506	405.600	0	0	EPS SURA-EPS010	2.534.506	101.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	3.158.953	126.400	2.534.506	26.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	659.900	S	2561201
70	CC 1020425361	ABAD MADRIGAL KARLA CRISTINA	2.200.000	F	X															0			21	21	21	21	PROTECCION -230201	1.540.000	246.400	0	0	EPS SURA-EPS010	1.540.000	61.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.540.000	61.600	1.540.000	16.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	385.700	S	2561201
71	CC 1020430425	GOEZ GOEZ ALBA ROSA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	889.655	142.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	889.655	35.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.280.195	51.300	889.655	9.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	238.600	S	2561201
72	CC 1020486398	CARMONA GOMEZ ASTRID CAROLINA	2.050.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION -230201	1.688.988	270.300	0	0	EPS SURA-EPS010	1.688.988	67.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.163.333	86.600	1.688.988	17.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	442.200	S	2561201
73	CC 1022142903	MURILLO SALAS KENIA MICHEL	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION -230201	1.346.581	215.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.346.581	53.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.695.927	67.900	1.346.581	14.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	351.400	S	2561201
74	CC 1023526450	LOZANO ARBOLEDA HEYLER ESTEBAN	1.750.905																	0			0	30	0	30	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	218.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.750.905	9.200	0,00522	0	0	0	0	0	19	0	228.100	N	1471101
75	CC 1026162235	GUZMAN GUZMAN ELIANA MARCELA	1.750.905	F		X														0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	700.362	112.100	0	0	EPS SURA-EPS010	700.362	28.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.057.178	42.300	700.362	7.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	189.900	S	2561201
76	CC 1028140907	RAIGOSA VELEZ SAMUEL	1.750.905	F		X							X							0			29	29	29	29	PROTECCION -230201	1.841.835	294.700	0	0	EPS SURA-EPS010	1.841.835	73.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.285.823	91.500	1.841.835	19.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	479.200	S	2561201
77	CC 1032249473	PACHECO RIVERA DARLIS GADITH	1.900.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.075.956	332.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.075.956	83.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.075.956	83.100	2.075.956	21.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	520.100	S	2561201
78	CC 1035415331	LONDOÑO MONSALVE CARLOS ALBERTO	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.089.303	334.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.089.303	83.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.089.303	83.600	2.089.303	145.500	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	647.000	S	5331201
79	CC 1035640408	CANTERO CHAVEZ JENNIFER	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION -230201	1.482.752	237.300	0	0	SAVIA SALUD-EPS040	1.482.752	59.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.927.036	77.100	1.482.752	15.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	389.300	S	2561201
80	CC 1035866218	BARRERA BARRERA VERONICA	1.750.905	F		X							X							0			24	24	24	24	PROTECCION -230201	1.585.151	253.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.585.151	63.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.710.138	68.500	1.585.151	16.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	402.300	S	2561201
81	CC 1035872461	GONZALEZ JARAMILLO CAROLINA	2.420.000	F										X						0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	85.825	13.800	0	0	EPS SURA-EPS010	85.825	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	85.825	0	85.825	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	13.800	S	2561201
82	CC 1035872461	GONZALEZ JARAMILLO CAROLINA	2.420.000	F										X						0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	85.825	13.800	0	0	EPS SURA-EPS010	85.825	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	85.825	0	85.825	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	13.800	S	2561201
83	CC 1035872461	GONZALEZ JARAMILLO CAROLINA	2.420.000	F										X						0			2	2	2	2	PORVENIR-230301	171.651	27.500	0	0	EPS SURA-EPS010	171.651	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	171.651	0	171.651	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	27.500	S	2561201
84	CC 1035872461	GONZALEZ JARAMILLO CAROLINA	2.420.000	F												X				0			16	16	16	16	PORVENIR-230301	1.290.667	206.600	0	0	EPS SURA-EPS010	1.290.667	51.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.290.667	0	1.290.667	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	258.300	S	2561201
85	CC 1035872461	GONZALEZ JARAMILLO CAROLINA	2.420.000	F												X				0			2	2	2	2	PORVENIR-230301	161.333	25.900	0	0	EPS SURA-EPS010	161.333	6.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	161.333	0	161.333	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	32.400	S	2561201
86	CC 1035872461	GONZALEZ JARAMILLO CAROLINA	2.420.000	F									X							0			8	8	8	8	PORVENIR-230301	659.089	105.500	0	0	EPS SURA-EPS010	659.089	26.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	659.089	26.400	659.089	6.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	165.200	S	2561201
87	CC 1036255743	CARDONA HENAO MARIANA	1.750.905																	0			0	30	0	30	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.750.905	218.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.750.905	9.200	0,00522	0	0	0	0	0	19	0	228.100	N	1471101
88	CC 1036623192	RODRIGUEZ SERNA KATHERINE YINET	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.021.860	323.500	0	0	EPS SURA-EPS010	2.021.860	80.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.021.860	80.900	2.021.860	21.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	506.500	S	2561201
89	CC 1036648171	ARBOLEDA BUSTAMANTE ANDRES	1.950.905	F		X							X							0			26	26	26	26	PORVENIR-230301	1.990.541	318.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.990.541	79.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.475.838	99.100	1.990.541	20.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	518.100	S	2561201
90	CC 1037472387	PEREZ DELIA ANDREA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	869.655	139.200	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	869.655	34.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.241.438	49.700	869.655	9.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	232.800	S	2561201
91	CC 1037596593	AYALA PARRA CINDY MICHELL	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.638.245	262.200	0	0	SAVIA SALUD-EPS040	1.638.245	65.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.095.044	83.900	1.638.245	17.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	428.900	S	2561201
92	CC 1037603241	GIRALDO URIBE LIZBETH ANDREA	3.563.100	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	3.563.100	570.100	0	0	EPS SURA-EPS010	3.563.100	142.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	3.563.100	142.600	3.563.100	37.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	892.500	S	2561201
93	CC 1037645913	MUÑOZ ALVAREZ SANTIAGO	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.750.906	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.906	70.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.750.906	70.100	1.750.906	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5439004
94	CC 1037658006	RAMIREZ ROJAS LUIS FELIPE	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.490.170	398.500	0	0	EPS SURA-EPS010	2.490.170	99.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.490.170	99.700	2.490.170	108.400	0,04350	0	0	0	0	0	01	0	706.300	S	4492301
95	CC 1037671347	TAPIERO ESCALANTE MELISA	2.420.000	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION -230201	2.007.670	321.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.007.670	80.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.644.525	105.800	2.007.670	21.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	528.500	S	2561201
96	CC 1039459797	PAREJA PAREJA YONY ANDRES	1.950.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.294.686	367.200	0	0	EPS SURA-EPS010	2.294.686	91.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.294.686	91.800	2.294.686	24.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	574.800	S	2561201
97	CC 1040362364	MORENO PAEZ CARLOS ALBERTO	1.900.905	F		X							X							0			19	19	19	19	COLFONDOS-231001	1.430.823	229.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.430.823	57.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.883.428	75.400	1.430.823	15.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	376.700	S	2561201
98	CC 1040744268	ORTEGA MOSQUERA KARINA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	849.655	136.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.205.235	48.300	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	227.200	S	2561201
99	CC 1041056418	CASAS ORTEGA JUAN JOSE	2.100.000	F											X					0			1	1	1	1	COLPENSIONES-25-14	58.364	9.400	0	0	EPS SURA-EPS010	58.364	2.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	58.364	0	58.364	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	11.800	S	2561201
100	CC 1041056418	CASAS ORTEGA JUAN JOSE	2.100.000	F									X							0			29	29	29	29	COLPENSIONES-25-14	2.225.914	356.200	0	0	EPS SURA-EPS010	2.225.914	89.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.225.914	89.100	2.225.914	23.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	557.700	S	2561201
101	CC 1042576819	TERAN BONILLA JULIETH PAOLA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	852.441	136.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	852.441	34.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.238.591	49.600	852.441	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	229.000	S	2561201
102	CC 1042733013	VALOYES ARBOLEDA KENDY LORENA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	842.489	134.800	0	0	SAVIA SALUD-EPS040	842.489	33.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	961.267	38.500	842.489	8.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	215.800	S	2561201
103	CC 1044120002	CALLEJAS RUA DAMAR YUREIDI	1.750.905	F													L			0			7	7	7	7	PROTECCION -230201	427.140	68.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	427.140	17.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	408.545	16.400	427.140	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	101.900	S	2561201

104	CC 1044120002	CALLEJAS RUA DAMAR YUREIDI	1.750.905	F		X							X							0			5	5	5	5	PROTECCION-230201	350.838	56.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	350.838	14.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	742.262	29.700	350.838	3.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	103.700	S	2561201
105	CC 1049953669	SILGADO BERRIO JENIFER PAOLA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSIONES-25-14	930.771	149.000	0	0	EPS SURA-EPS010	930.771	37.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.283.494	51.400	930.771	9.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	247.500	S	2561201
106	CC 1050550251	JIMENEZ VASQUEZ YOLEINIS PATRICIA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	939.230	150.300	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	939.230	37.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.347.682	54.000	939.230	9.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	251.800	S	2561201
107	CC 1050720366	MARTINEZ MARQUEZ ALEXANDRA	1.900.905	F										X						0			2	2	2	2	PROTECCION-230201	133.318	21.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	133.318	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	133.318	0	133.318	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	21.400	S	2561201
108	CC 1050720366	MARTINEZ MARQUEZ ALEXANDRA	1.900.905	F									X							0			28	28	28	28	PROTECCION-230201	2.177.009	348.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.177.009	87.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.177.009	87.100	2.177.009	22.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	545.400	S	2561201
109	CC 1051669647	CHACON OSPINO KELLY YOHANNA	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.396.345	223.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.396.345	55.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.833.305	73.400	1.396.345	14.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	367.400	S	2561201
110	CC 1052954172	NAVARRO RODRIGUEZ MABEL	1.750.905	F										X						0			4	4	4	4	PORVENIR-230301	255.682	41.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	255.682	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	255.682	0	255.682	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	41.000	S	2561201
111	CC 1052954172	NAVARRO RODRIGUEZ MABEL	1.750.905	F													L			0			2	2	2	2	PORVENIR-230301	127.841	20.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	127.841	5.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	116.727	4.700	127.841	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	30.400	S	2561201
112	CC 1052954172	NAVARRO RODRIGUEZ MABEL	1.750.905	F		X							X							0			13	13	13	13	PORVENIR-230301	835.164	133.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	835.164	33.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.240.616	49.700	835.164	8.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	225.700	S	2561201
113	CC 1055837226	CASTAÑEDA OSPINA MARIA CAMILA	2.200.000	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	73.333	11.800	0	0	EPS SURA-EPS010	73.333	3.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	73.333	3.000	73.333	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	17.800	S	2561201
114	CC 1055837226	CASTAÑEDA OSPINA MARIA CAMILA	2.200.000	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	73.333	11.800	0	0	EPS SURA-EPS010	73.333	3.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	73.333	3.000	73.333	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	17.800	S	2561201
115	CC 1055837226	CASTAÑEDA OSPINA MARIA CAMILA	2.200.000	F																0			28	28	28	28	PROTECCION-230201	2.053.333	328.600	0	0	EPS SURA-EPS010	2.053.333	82.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.053.333	82.200	2.053.333	21.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	514.500	S	2561201
116	CC 1064186601	GUTIERREZ HOYOS DANIELA	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.099.553	336.000	0	0	EPS SURA-EPS010	2.099.553	84.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.099.553	84.000	2.099.553	22.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	526.000	S	2561201
117	CC 1066188912	MONTERROZA PACHECO YICETH DEL CARMEN	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.451.201	232.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.451.201	58.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.896.718	75.900	1.451.201	15.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	381.400	S	2561201
118	CC 1066515678	ARRIETA MARTINEZ SANIETH ISABEL	1.750.905	F		X							X							0			17	17	17	17	PROTECCION-230201	1.302.875	208.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.302.875	52.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.737.570	69.600	1.302.875	13.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	344.000	S	2561201
119	CC 1069464752	MENDEZ CAUSIL YEISON ALFREDO	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.069.398	331.200	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	2.069.398	82.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.069.398	82.800	2.069.398	144.100	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	640.900	S	5331201
120	CC 1069499967	OLIVERO SALCEDO MARIA VERONICA	2.400.000	F												X				0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.400.000	384.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.400.000	96.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.400.000	0	2.400.000	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	480.000	S	2561201
121	CC 1070809841	OYOLA VARGAS PEDRO JOSE	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.115.574	338.500	0	0	EPS SURA-EPS010	2.115.574	84.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.115.574	84.700	2.115.574	92.100	0,04350	0	0	0	0	0	01	0	600.000	S	4492301
122	CC 1070818269	OYOLA VARGAS NIVER ENRIQUE	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.044.515	327.200	0	0	EPS SURA-EPS010	2.044.515	81.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.044.515	81.800	2.044.515	89.000	0,04350	0	0	0	0	0	01	0	579.800	S	4492301
123	CC 1076819333	PEREA PEREA ELI TATIANA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	939.230	150.300	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	939.230	37.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.275.964	51.100	939.230	9.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	248.900	S	2561201
124	CC 1076820004	MOSQUERA AGUALIMPIA ESMERALDA ARIZA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	849.655	136.000	0	0	EPS SURA-EPS010	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.071.930	42.900	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	221.800	S	2561201
125	CC 1077462663	CACERES MOSQUERA CLAUDIA VANESSA	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.079.648	332.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	2.079.648	83.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.079.648	83.200	2.079.648	21.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	521.000	S	2561201
126	CC 1077466176	CHALA MOYA DORA ISABEL	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PORVENIR-230301	1.575.626	252.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.575.626	63.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.020.414	80.900	1.575.626	16.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	412.700	S	2561201
127	CC 1079289678	HINESTROZA CORDOBA LUISA FERNANDA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSIONES-25-14	1.004.220	160.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.004.220	40.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.409.037	56.400	1.004.220	10.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	267.800	S	2561201
128	CC 1089295438	GARCIA GUANGA ANYI VANESSA	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.961.509	313.900	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.961.509	78.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.961.509	78.500	1.961.509	20.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	491.400	S	2561201
129	CC 1100689788	MARTINEZ BAQUERO ANGELICA PATRICIA	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION-230201	1.396.345	223.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.396.345	55.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.822.490	72.900	1.396.345	14.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	366.900	S	2561201
130	CC 1101443722	BERRIO PADILLA ROSA DANIELA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	869.560	139.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	869.560	34.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.114.805	44.600	869.560	9.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	227.700	S	2561201
131	CC 1104378146	IVIRICO CARDENAS JERSSY JORLIANY	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSIONES-25-14	869.655	139.200	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	869.655	34.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.245.962	49.900	869.655	9.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	233.000	S	2561201
132	CC 1104872287	PALOMINO PEREZ ALEXANDRA	1.750.905	F		X							X							0			26	26	26	26	PROTECCION-230201	1.786.477	285.900	0	0	EPS-S MUTUAL - MOV-ESSC07	1.786.477	71.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.908.002	76.400	1.786.477	18.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	452.500	S	2561201
133	CC 1104872329	LLERENA ALVARADO LUISA FERNANDA	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.767.627	282.900	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.767.627	70.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.767.627	70.800	1.767.627	18.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	443.000	S	2561201
134	CC 1128048798	HUERTAS BORJA DALGYS PAOLA	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	COLPENSIONES-25-14	1.406.298	225.100	0	0	EPS SURA-EPS010	1.406.298	56.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.656.061	66.300	1.406.298	14.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	362.400	S	2561201
135	CC 1128198257	GOMEZ VALDES JULIS PAULIN	1.950.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSIONES-25-14	1.002.157	160.400	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	1.002.157	40.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.471.039	58.900	1.002.157	10.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	269.900	S	2561201
136	CC 1128456154	MANRIQUE JURADO VERONICA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	879.608	140.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	879.608	35.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.271.489	50.900	879.608	9.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	236.100	S	2561201
137	CC 1128473576	SALAZAR NAVARRO VERONICA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSIONES-25-14	849.655	136.000	0	0	EPS SURA-EPS010	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.212.580	48.600	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	227.500	S	2561201
138	CC 1130643899	OVIEDO OLIVEROS DAGLIS	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	849.655	136.000	0	0	SANITAS-EPS005	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.209.088	48.400	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	227.300	S	2561201
139	CC 1137189072	BENTHAN GUZMAN DANYZ PAOLA	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.005.002	320.900	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	2.005.002	80.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.005.002	80.300	2.005.002	21.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	502.500	S	2561201
140	CC 1146434111	CONTRERAS FUENTES SINDY YOHANA	2.200.000	F													L			0			1	1	1	1	COLPENSIONES-25-14	81.044	13.000	0	0	EPS SURA-EPS010	81.044	3.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	73.333	3.000	81.044	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	19.300	S	2561201
141	CC 1146434111	CONTRERAS FUENTES SINDY YOHANA	2.200.000	F									X							0			29	29	29	29	COLPENSIONES-25-14	2.770.576	443.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.770.576	110.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.770.576	110.900	2.770.576	29.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	694.100	S	2561201

142	CC 1146436232	LOPEZ LOAIZA LEIDY YOHANA	1.950.000	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	2.070.046	331.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.070.046	82.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.070.046	82.900	2.070.046	21.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	518.800	S	2561201
143	CC 1146440273	JULIO BARBOZA SARINA ISABEL	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	924.599	148.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	924.599	37.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.189.728	47.600	924.599	9.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	242.300	S	2561201
144	CC 1152184107	MORENO YURANY VANESA	2.420.000	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	1.229.369	196.700	0	0	EPS SURA-EPS010	1.229.369	49.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.806.510	72.300	1.229.369	12.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	331.100	S	2561201
145	CC 1152220651	CAICEDO MORENO NATALIA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	849.655	136.000	0	0	EPS SURA-EPS010	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.205.948	48.300	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	227.200	S	2561201
146	CC 1152437965	MARTINEZ GRACIANO MARIA FERNANDA	2.100.000	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION -230201	70.000	11.200	0	0	EPS SURA-EPS010	70.000	2.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	70.000	2.800	70.000	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	16.800	S	2561201
147	CC 1152437965	MARTINEZ GRACIANO MARIA FERNANDA	2.100.000	F																0			29	29	29	29	PROTECCION -230201	2.030.000	324.800	0	0	EPS SURA-EPS010	2.030.000	81.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.030.000	81.200	2.030.000	21.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	508.400	S	2561201
148	CC 1152446069	DUQUE ARROYAVE LEYDY ALEJANDRA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	779.985	124.800	0	0	EPS SURA-EPS010	779.985	31.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.120.762	44.900	779.985	8.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	209.100	S	2561201
149	CC 1152715840	ROMERO PEREZ CAMILO	1.900.905	F																2			2	2	2	2	PROTECCION -230201	126.728	20.300	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	126.728	5.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	126.728	0	126.728	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	25.400	S	2561201
150	CC 1152715840	ROMERO PEREZ CAMILO	1.900.905	F									X							0			28	28	28	28	PROTECCION -230201	2.085.270	333.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.085.270	83.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.085.270	83.500	2.085.270	21.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	522.500	S	2561201
151	CC 1192759624	CARABALI RENTERIA LAURA CAMILA	1.750.905	F		X							X							0			17	17	17	17	PORVENIR-230301	1.274.542	204.000	0	0	SAVIA SALUD-EPS040	1.274.542	51.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.414.842	56.600	1.274.542	13.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	325.000	S	2561201
152	CC 1193206523	CORDOBA ANDRADE ESLITH KATERINE	1.750.905	F		X							X							0			17	17	17	17	PORVENIR-230301	1.274.542	204.000	0	0	EPS SURA-EPS010	1.274.542	51.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.569.732	62.800	1.274.542	13.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	331.200	S	2561201
153	CC 1214729408	CARVAJAL GOMEZ JAIBER DUVAN	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	2.201.563	352.300	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.201.563	88.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.201.563	88.100	2.201.563	95.800	0,04350	0	0	0	0	0	01	0	624.300	S	4492301
154	PT 1238004	RAMOS MATA YRENES MIGLEIDIS	1.900.905	F											X					0			2	2	2	2	PORVENIR-230301	116.727	18.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	116.727	4.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	116.727	0	116.727	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	23.400	S	2561201
155	PT 1238004	RAMOS MATA YRENES MIGLEIDIS	1.900.905	F		X							X							0			17	17	17	17	PORVENIR-230301	1.374.764	220.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.374.764	55.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.828.001	73.200	1.374.764	14.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	362.600	S	2561201
156	PT 2267914	PEREZ GONZALEZ YUSMARY ANDREINA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION -230201	869.560	139.200	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	869.560	34.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.242.550	49.800	869.560	9.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	232.900	S	2561201

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 900432387	3	CFS SOLUTION SAS	B	0	ARL SURA - 14-11	SUCURSAL	5612	Jurídica
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO			EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
5-266	CRA 48 63 A 16		3221252			NOMINASCRES@GMAIL.COM		S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-06	2026-07	38059013	E	2026-07-17	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	50.949.100	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
130	38059013	2026-07-22	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
193.594.421	202.115.626	202.115.626	223.273.167	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				125	30.982.900	0	0	0	30.982.900
PROTECCION	230201	800229739	0	62	15.955.300	0	0	0	15.955.300
PORVENIR	230301	800224808	8	42	9.919.400	0	0	0	9.919.400
COLFONDOS	231001	800227940	6	5	1.136.400	0	0	0	1.136.400
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	16	3.971.800	0	0	0	3.971.800
EPS(Administradoras: 9)				130	8.577.600	0	0	0	8.577.600
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	44	2.879.500	0	0	0	2.879.500
SANITAS	EPS005	800251440	6	1	34.000	0	0	0	34.000
EPS SURA	EPS010	800088702	2	64	4.460.000	0	0	0	4.460.000
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	4	232.200	0	0	0	232.200
SAVIA SALUD	EPS040	900604350	0	5	266.500	0	0	0	266.500

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	6	323.800	0	0	0	323.800
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	2	154.300	0	0	0	154.300
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	3	151.100	0	0	0	151.100
MIN002 - ADRES	MIN002	901037916	1	1	76.200	0	0	0	76.200
ARP(Administradoras: 1)				130	2.739.900	0	0	0	2.739.900
ARL SURA	14-11	890903790	5	130	2.739.900	0	0	0	2.739.900
CCF(Administradoras: 1)				125	8.648.700	0	0	0	8.648.700
COMFAMA ANTIOQUIA	CCF04	890900841	9	125	8.648.700	0	0	0	8.648.700
Gran Total					50.949.100	0	0	0	50.949.100

ASOPAGOS s.a.
PAGADO

Certificado Médico Específico

SERVICIOS MÉDICOS SAN IGNACIO S.A.S. - NIT: 890933726-1



Certificado : 1137189072-2031695

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Información del Paciente

Fecha y Lugar:	03 mar. 2026 - MEDELLIN - ANTIOQUIA	**Tipo de Examen:**	INGRESO - PRE INGRESO
Paciente:	DANYZ PAOLA BENTHAN GUZMAN	**Identificación:**	1137189072
Empresa	CFS SOLUTION SAS	**Cargo:**	AUXILIAR COCINA Y CAFETERIA

Resultado

PUEDE DESEMPEÑAR EL CARGO
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

La expedición del concepto médico para manipular alimentos está reglamentada por las Resoluciones 2346 de 2007, 1918 de 2009, 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 0242 del2013 de los Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social y los Protocolos propios de SMSI.

Se certifica la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea de manipulación de alimentos, soportado por el resultado del examen médico ocupacional con énfasis osteomuscular, dermatológico, orofaríngea y exámenes paraclínicos realizados, estos resultados se encuentran consignadas en la Historia Clínica Ocupacional.

Este certificado avala que no existe riesgo sanitario para la su salud del trabajador y la de terceros.

Certificamos que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas para realizar dichas labores y tendrá vigencia de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de cada empresa.

MEDICO ESPECIALISTA S.O.
PALAY PELAEZ RAMIREZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 43606925
REG. 05 481/2001 - LIC. S 2025060445907

Firma y cédula del Paciente
DANYZ PAOLA BENTHAN GUZMAN
Identificación: 1137189072

ALMAVID SALUD S.A.S.
Nit. 900910289 - 0
Dirección: Calle 53 C Sur 43 - 74 Envigado
Tel: 3220501

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

Tipo certificación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]



DATOS DEL PACIENTE

Fecha **22/03/2025 09:03:00** Empresa **CRES Y CATERING SAS**

Nombre **LEIDY YOHANA LOPEZ LOAIZA** Edad **33 Años**

Cargo **AUXILIAR ASEO Y CAFETERIA** Doc. Identidad **CC 1146436232**

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES

EVALUACION MEDICA DE INGRESO CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR

EXAMENES

LABORATORIOS

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA - Normal
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH - Normal
COPROLOGICO - Normal

CONCEPTO

NO presenta restricciones
Sin restriccion para manipulacion de alimentos

RESTRICCIONES LABORALES

Ninguna

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

Recuerde que estas recomendaciones delegan al trabajador una responsabilidad específica para que las realice, gestione y notifique; se tratan de acciones encaminadas a mejorar sus condiciones de salud y el debido proceso para la revisión de su caso. Estas recomendaciones y su ejecución hacen parte de las responsabilidades de los trabajadores según el Decreto Único Sector Trabajo:

- Hacer ejercicio cardiovascular de 3 a 6 veces por semana (un total de 150 minutos semanales para mantener el peso actual; o 300 minutos semanales y ojalá sobrepasando los 40 minutos diarios sí se busca bajar de peso); algunos ejercicios pueden ser montar en bicicleta, natación, hidroaeróbicos, caminatas, trotar, entre otras

Juan Carlos Peñuela Chavez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro medico: 17 16910 12
Licencia S.O: 2019060039556

Juan Carlos Peñuela Chávez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro medico: 17-16910-12
Licencia S.O: 2019060039556

Leidy Lopez

Trabajador: LEIDY YOHANA LOPEZ LOAIZA
CC: 1146436232
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad


Captura Biometrica

- Solicitar valoración por medicina general y/o nutrición en su entidad de salud para el control de su alteración del peso corporal. Esta condición no le genera restricciones para laborar
- Se sugiere practicar adecuadas medidas de higiene como el lavado de manos: frotando las palmas, dedos y nudillos con agua y jabón, antes, durante y después de preparar alimentos, antes y después de comer algo, luego de ir al baño, luego de tener contacto con material contaminado (sangre, desechos o basuras, etc).

RECOMENDACIONES GENERALES

Hábitos higiénicos sanitarios:
-Conservar las uñas cortas, limpias y sin esmalte; Mantener el pelo limpio, bien recogido y usar el gorro o la cofia, Usar el uniforme limpio y ordenado, éste se debe cambiar periódicamente; Evitar sentarse en superficies sucias o contaminadas (piso, suelo, aceras) mientras esté usando el uniforme de trabajo; No usar anillos, relojes, pulseras, aretes, piercing, collares ni accesorios en general; Lavarse las manos frecuentemente cuando manipule alimentos; Secarse las manos con toallas desechables o secador de corriente de aire; Abstenerse de comer en las secciones de procesos o materias primas; Permanecer callado mientras manipula alimentos; Privarse de fumar en las áreas de procesamiento de alimentos; Taparse la boca sobre el hombro al estornudar o toser y luego lavarse las manos; Lavarse las manos después de ir al baño; Recoger los utensilios de mesas y las sobras de alimentos rápida y oportunamente; No manejar dinero (billetes, monedas) mientras está manipulando alimentos.

- Antes de usar cualquier equipo, herramienta o instalación, verificar que estén en buenas condiciones y de ser el caso, reportar al coordinador el deterioro o el daño
- Suministrar los elementos de protección personal necesarios para realizar su trabajo de manera segura
- Uso adecuado de los elementos de protección personal
-Capacitación y entrenamiento en higiene y en el manejo sanitario de alimentos
- Se recomienda la implementación en todas las tareas de buenas prácticas de manufactura para el manejo de los alimentos
- Reportar oportunamente cualquier tipo de alteración gastrointestinal (vómito, enfermedad diarreica); alteraciones respiratorias (resfriado, gripe, infección en la faringe, la laringe, las amígdalas); alteración dermatológica (piel, uñas, cuero cabelludo); conjuntivitis u otitis
- Evitar cambios bruscos de temperatura
- Implementar el programa empresarial de pausas activas, con actividades de al menos 5 minutos cada hora o 10 minutos cada dos (2) horas
- Es necesario que el puesto de trabajo tenga adecuadas condiciones de iluminación y ventilación, acorde con las exigencias del oficio
- Utilizar protección auditiva en ambientes ruidosos
- En ambientes donde se evidencie presencia de material particulado, humo, pintura, solventes, químicos y/o vapores, se debe fomentar el uso de la protección respiratoria, teniendo en la cuenta la necesidad de una capacitación y entrenamiento del uso adecuado de la misma
- Realizar capacitación en higiene postural adecuada y utilizar una adecuada mecánica corporal para movilizar cargas y para realizar las demás tareas de su ocupación
- Las mujeres no deben movilizar cargas desde el piso superiores a 10 Kg., o 20 Kg sobre hombros o espalda; Y los hombres no deben movilizar cargas desde el piso superiores a 25 Kg., o 50 Kg sobre hombros o espalda.
- Informar oportunamente al personal encargado de talento humano, algún cambio en el estado de salud y consultar a tiempo en la EPS
- Trabajar atento y nunca laborar bajo efectos del licor y/o sustancias psicoactivas
- Llevar estilos de vida y hábitos de trabajo saludables
- Mantener el esquema de vacunación actualizado
- Hacer ejercicio cardiovascular de 3 a 6 veces por semana (un total de 150 minutos semanales para mantener el peso actual; o 300 minutos semanales y ojalá sobrepasando los 40 minutos diarios sí se busca bajar de peso); algunos ejercicios pueden ser montar en bicicleta, natación, hidroaeróbicos, caminatas, trotar, entre otras.

Juan Carlos Peñuela Chavez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro medico: 17 16910 12
Licencia S.O: 2019060039556

Juan Carlos Peñuela Chávez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro medico: 17-16910-12
Licencia S.O: 2019060039556

Leidy Lopez

Trabajador: LEIDY YOHANA LOPEZ LOAIZA
CC: 1146436232
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad


Captura Biometrica

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☒ Psicosocial ☐ Ergonómico ☐ Otros ☐

REMISIÓN	SI ☒	NO ☐	**ARL**	SI ☐	NO ☐	**EPS**	SI ☒	NO ☐

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES DE INGRESO: Las Resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de Junio 5de 2009 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales de ingreso, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO DE INGRESO del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1918 de Junio 5 de 2009 y el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Juan Carlos Peñuela Chavez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro medico: 17 16910 12
Licencia S.O: 2019060039556

Juan Carlos Peñuela Chávez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro medico: 17-16910-12
Licencia S.O: 2019060039556

Leidy Lopez

Trabajador: LEIDY YOHANA LOPEZ LOAIZA
CC: 1146436232
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad


Captura Biometrica

Certificado Médico Específico

SERVICIOS MÉDICOS SAN IGNACIO

SERVICIOS MÉDICOS SAN IGNACIO S.A.S. - NIT: 890933726-1



Certificado : 1104872329-2050711

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Información del Paciente

Fecha y Lugar:	30 mar. 2026 - MEDELLIN - ANTIOQUIA	**Tipo de Examen:**	INGRESO - PRE INGRESO
Paciente:	LUISA FERNANDA LLERENA ALVARADO	**Identificación:**	1104872329
Empresa	CFS SOLUTION SAS	**Cargo:**	AUXILIAR COCINA Y CAFETERIA

Resultado

PUEDE DESEMPEÑAR EL CARGO
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

La expedición del concepto médico para manipular alimentos está reglamentada por las Resoluciones 2346 de 2007, 1918 de 2009, 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 0242 del2013 de los Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social y los Protocolos propios de SMSI.

Se certifica la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea de manipulación de alimentos, soportado por el resultado del examen médico ocupacional con énfasis osteomuscular, dermatológico, orofaríngea y exámenes paraclínicos realizados, estos resultados se encuentran consignadas en la Historia Clínica Ocupacional.

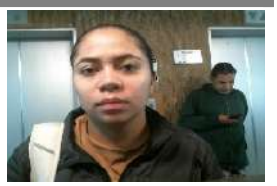
Este certificado avala que no existe riesgo sanitario para la su salud del trabajador y la de terceros.

Certificamos que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas para realizar dichas labores y tendrá vigencia de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de cada empresa.

MEDICA LABORAL
MELYS JUDITH AMARANTO CONRADO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 22746356
REG. 05 3419 / 2006 - LIC. S 2016060090279

Firma y cédula del Paciente
LUISA FERNANDA LLERENA ALVARADO
Identificación: 1104872329

CERTIFICADO MEDICO ESPECÍFICO



ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
NIT: 900910289-0

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado: 1069499967-2352

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	26/02/2025 - MEDELLIN		**Tipo de Examen:**	PERIODICO	
Paciente:	MARIA VERONICA OLIVERO SALCEDO		**Identificación:**	1069499967	
Género	FEMENINO	**Edad:** 28	**Teléfono**	3125615090	**Móvil:** 3044008095
Fecha Nacimiento:	26/08/1996		**Cargo:**	ADMINISTRADORA	
Estado Civil:	UNIÓN LIBRE		**EPS:**	SALUD TOTAL S.A. EPS ARS	
Dirección	CR 41 # 42 32		**ARL:**		
Escolaridad:	SECUNDARIA		**AFP:**		
Empresa	CRES &CATERING				

RESULTADO

CERTIFICADO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LA CERTIFICACIÓN DE CONDICIONES DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS ESTÁ ESTABLECIDA POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE HABER PASADO POR UN RECONOCIMIENTO MÉDICO ANTES DE DESEMPEÑAR ESTA FUNCIÓN. DEBERÁ EFECTUARSE UN RECONOCIMIENTO MÉDICO CADA VEZ QUE SE CONSIDERE NECESARIO POR RAZONES CLÍNICAS Y EPIDEMIOLÓGICAS, POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO EN AQUELLAS ACTIVIDADES QUE TIENEN CONTACTO DIRECTO CON LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

PARA LA EMISIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO SE HAN TENIDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES ÍTEMS: EXAMEN FÍSICO, Y LABORATORIOS DEJANDO ASÍ CONSTANCIA DE LA APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CONCEPTO DE APTITUD: PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS

ESTE CONCEPTO ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA ESTABLECER EL ESTADO DE RIESGO SANITARIO:
1. MÉDICO OCUPACIONAL, ESTABLECER RIESGOS SANITARIOS O CONDICIONES DE SALUD QUE PUEDAN AFECTAR SU DESEMPEÑO.
2. ENFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: DETERMINAR LAS CONDICIONES DE SALUD Y ESTADO SANITARIO DE LA BOCA, LA PIEL, LAS UÑAS Y EL CABELLO, ESTABLECIENDO QUE ACTUALMENTE NO EXISTEN RIESGOS SANITARIOS, QUE AFECTEN EL DESEMPEÑO DE LA OCUPACIÓN RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
3. PRUEBA DE LABORATORIO CLÍNICO REQUERIDAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA.
SE CERTIFICA ENTONCES LA CONFORMIDAD DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA PODER DESEMPEÑAR LA TAREA SIN RIESGO PARA SU SALUD NI LA DE TERCEROS.
LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS CLÍNICAS Y DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADAS, ESTÁN CONSIGNADAS EN LA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL Y EL TRABAJADOR EVALUADO HA SIDO INFORMADO DE LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACIÓN Y DE CUALQUIER CONDICIÓN QUE REQUIERA UN PLAN DE MANEJO.
ESTA CERTIFICACIÓN TIENE LA VIGENCIA DEFINIDA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SIN EXCEDER UN (1) AÑO.

Paul René Díaz Arteaga
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro médico: 1063147603
Licencia SST: 25-0143

PAUL RENE DIAZ ARTEAGA 1063147603 25-0143
Médico Especialista en Salud Laboral

MARIA VERONICA OLIVERO SALCEDO 1069499967
Firma y cédula del Paciente



Certificado Médico Específico

SERVICIOS MÉDICOS SAN IGNACIO S.A.S. - NIT: 890933726-1

Certificado : 1000758735-2032669

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Información del Paciente

Fecha y Lugar:	04 mar. 2026 - MEDELLIN - ANTIOQUIA	**Tipo de Examen:**	INGRESO - PRE INGRESO
Paciente:	VANESA ALEXANDRA DELGADO MOSQUERA	**Identificación:**	1000758735
Empresa	CFS SOLUTION SAS	**Cargo:**	AUXILIAR COCINA Y CAFETERIA

Resultado

PUEDE DESEMPEÑAR EL CARGO
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

La expedición del concepto médico para manipular alimentos está reglamentada por las Resoluciones 2346 de 2007, 1918 de 2009, 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y la Resolución 0242 del2013 de los Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social y los Protocolos propios de SMSI.

Se certifica la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea de manipulación de alimentos, soportado por el resultado del examen médico ocupacional con énfasis osteomuscular, dermatológico, orofaríngea y exámenes paraclínicos realizados, estos resultados se encuentran consignadas en la Historia Clínica Ocupacional.

Este certificado avala que no existe riesgo sanitario para la su salud del trabajador y la de terceros.

Certificamos que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas para realizar dichas labores y tendrá vigencia de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de cada empresa.

MEDICO LABORAL
WALTER OVIDIO RUIZ HENAO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 98519973
RG 009054 - LIC S2016060009054

Vanesa Delgado -

Firma y cédula del Paciente
VANESA ALEXANDRA DELGADO MOSQUERA
Identificación: 1000758735

CERTIFICADO MEDICO ESPECÍFICO



ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
NIT: 900910289-0

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado: 1089295438-13591

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	18/06/2025 - MEDELLIN	**Tipo de Examen:**	INGRESO
Paciente:	ANYI VANESSA GARCIA GUANGA	**Identificación:**	1089295438
Género	FEMENINO **Edad:** 26	**Teléfono**	3177560949 **Móvil:** 3177560949
Fecha Nacimiento:	7/09/1998	**Cargo:**	AUXILIAR COCINA Y CAFETERIA
Estado Civil:	UNIÓN LIBRE	**EPS:**	SALUD TOTAL S.A. EPS ARS
Dirección	CALLE 65 A N 112-283	**ARL:**	
Escolaridad:	SECUNDARIA	**AFP:**	PORVENIR S.A.
Empresa	CRES Y CATERING		

RESULTADO

CERTIFICADO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LA CERTIFICACIÓN DE CONDICIONES DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS ESTÁ ESTABLECIDA POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE HABER PASADO POR UN RECONOCIMIENTO MÉDICO ANTES DE DESEMPEÑAR ESTA FUNCIÓN. DEBERÁ EFECTUARSE UN RECONOCIMIENTO MÉDICO CADA VEZ QUE SE CONSIDERE NECESARIO POR RAZONES CLÍNICAS Y EPIDEMIOLÓGICAS, POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO EN AQUELLAS ACTIVIDADES QUE TIENEN CONTACTO DIRECTO CON LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

PARA LA EMISIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO SE HAN TENIDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES ÍTEMS: EXAMEN FÍSICO, Y LABORATORIOS DEJANDO ASÍ CONSTANCIA DE LA APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CONCEPTO DE APTITUD: PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS

ESTE CONCEPTO ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA ESTABLECER EL ESTADO DE RIESGO SANITARIO:
1. MÉDICO OCUPACIONAL, ESTABLECER RIESGOS SANITARIOS O CONDICIONES DE SALUD QUE PUEDAN AFECTAR SU DESEMPEÑO.
2. ENFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: DETERMINAR LAS CONDICIONES DE SALUD Y ESTADO SANITARIO DE LA BOCA, LA PIEL, LAS UÑAS Y EL CABELLO, ESTABLECIENDO QUE ACTUALMENTE NO EXISTEN RIESGOS SANITARIOS, QUE AFECTEN EL DESEMPEÑO DE LA OCUPACIÓN RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
3. PRUEBA DE LABORATORIO CLÍNICO REQUERIDAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA.
SE CERTIFICA ENTONCES LA CONFORMIDAD DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA PODER DESEMPEÑAR LA TAREA SIN RIESGO PARA SU SALUD NI LA DE TERCEROS.
LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS CLÍNICAS Y DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADAS, ESTÁN CONSIGNADAS EN LA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL Y EL TRABAJADOR EVALUADO HA SIDO INFORMADO DE LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACIÓN Y DE CUALQUIER CONDICIÓN QUE REQUIERA UN PLAN DE MANEJO.
ESTA CERTIFICACIÓN TIENE LA VIGENCIA DEFINIDA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SIN EXCEDER UN (1) AÑO.

Andres Julian Robayo Gonzalez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro médico: 1128266662
Licencia S.O: 2021060095977

ANDRES JULIAN ROBAYO GONZALEZ 1128266662
2021060095977
Médico Especialista en Salud Laboral

ANYI VANESSA GARCIA GUANGA 1089295438
Firma y cédula del Paciente

República de Colombia

UCO

Universidad Católica de Oriente

Vigilada Mineducación

Personería Jurídica reconocida por el Ministerio de Educación Nacional mediante las Resoluciones 2650 del 24 de febrero y 8718 del 8 de mayo, ambas de 1983 y la Resolución 000378 del 25 de junio de 1993

Institución acreditada en alta calidad mediante Resolución MEN 009522 de 2019

ACTA DE GRADUACIÓN 954

(Resolución de Rectoría RE - 034 DE 2023)

En la ciudad de Rionegro, Departamento de Antioquia, República de Colombia, el día veintiséis (26) de mayo de dos mil veintitrés (2023); la Universidad Católica de Oriente, en nombre de la República de Colombia y en desarrollo de la atribución conferida por los Artículos 28 y 29 de la Ley 30 de 1992; con las directivas representadas por P. Elkin de Jesús Narváez Gómez, Rector; Maribel Ocazionez Osorio, Secretaria General y Isabel Cristina Giraldo Marín, Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud; celebró sesión solemne y pública con el propósito de otorgar el título a los estudiantes aspirantes al grado.

Comprobado el cumplimiento de todos los requisitos legales y reglamentarios, confirió el Título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

Código SNIES 104601

a:

VANESSA GIRALDO GOMEZ

C.C. 1.000.556.583 RIONEGRO

La graduanda pronunció el juramento de rigor comprometiéndose a ejercer la profesión con responsabilidad y honradez, de conformidad con la Constitución, las leyes de la República de Colombia y los principios de la Universidad Católica de Oriente. Seguidamente, se procedió a la entrega del Diploma que le acredita para el ejercicio de su profesión.

Para constancia se firma esta acta, el día 26 de Mayo de 2023 por todos los que intervinieron en la ceremonia.

P. ELKIN DE JESÚS NARVÁEZ GÓMEZ
Rector

ISABEL CRISTINA GIRALDO MARÍN
Decana

MARIBEL OCAZIONEZ OSORIO
Secretaria General

Anotado en el Libro de Registro de Diplomas No. 4, en el Folio No. 028, Registro No. 693 de la Universidad Católica de Oriente.

ANA MARÍA BUITRAGO OROZCO

Código Seguro de Verificación MZuRqX6jhVYGJoIo

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **22-MAR-2000**

MEDELLIN
(ANTIOQUIA)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

11-ABR-2018 RIONEGRO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

P-0121400-01000479-F-1000556583-20180426 **0060**943803A 1 49995659

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **1.000.556.583**

GIRALDO GOMEZ

APELLIDOS

VANESSA

NOMBRES



Vanesa Giraldo G.

FIRMA

Powered by CamScanner

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

COLNUD

Identificación Única del Talento Humano en Salud

NUTRICIONISTA DIETISTA



VANESSA GIRALDO GOMEZ

CC 1000556583

UNIVERSIDAD CATOLICA DE ORIENTE

RIONEGRO

Fecha de expedición del diploma	2023-05-26
Fecha de Inscripción ReTHUS	2023-06-08

Scanned with CamScanner

Vanesa Giraldo. 6.

Firma Titular

"Esta Tarjeta es un documento público y se expide de conformidad a la ley 1164 de 2007, el decreto 4192 de 2010 compilado en el Decreto Único Reglamentario 780 de 2016." Si es encontrada, favor devolverla a la Carrera 15 No. 83-24 oficina 502 H

COLEGIO COLOMBIANO DE NUTRICIONISTAS DIETISTAS

Teléfono (601) 6919874 Bogotá D.C.

Firma Representante Legal

COLNUD-4880

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Nevera Postobon | MES Y AÑO: Julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																																													
9																																																												
8																																																												
7																																																												
6																																																												
5																	•																																												
4		•					•																																																						
3			•		•										•						•								•				•				•																										•
2	•										•		•		•				•								•						•		•						•		•		•		•				•		•		•					
1			•		•		•														•								•				•		•				•		•		•		•				•		•		•		•			
0											•		•		•				•								•				•																													
-1																																																													
VERIFICADO POR:	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Version	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Nevera 4 Puertas **MES Y AÑO:** Julio 2026 **SEDE:** SENA

T°C	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																
9																																
8																																
7																																
6																																
5																																
4																																
3		•				•		•				•				•						•										•
2	•			•										•				•		•												
1					•		•				•				•						•							•		•		
0			•										•				•		•								•				•	
−1																													•			
VERIFICADO POR:	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel			Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel					Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel

T°C	17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																														
9																														
8																														
7																														
6																														
5																														
4																														
3																														
2		•		•						•		•		•		•		•				•		•		•		•		•
1	•		•						•		•		•		•		•				•		•		•		•		•	
0																														
−1																														
VERIFICADO POR:	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]					[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Vanessa	Vanessa			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Nevera 2 Puertas **MES Y AÑO:** Julio 2026 **SEDE:** SENA

DÍA	T°C M (mañana)	T°C T (tarde)	VERIFICADO POR: M	VERIFICADO POR: T
1	1	2	Isabel	Isabel
2	0	1	Isabel	Isabel
3	0	2	Isabel	Isabel
4	1	3	Isabel	Isabel
5				
6	0	2	Isabel	Isabel
7	0	2	Isabel	Isabel
8	1	3	Isabel	Isabel
9	0	2	Isabel	Isabel
10	0	2	Isabel	Isabel
11	1	3	Isabel	Isabel
12				
13				
14	0	2	Isabel	Isabel
15	1	3	Isabel	Isabel
16	0	2	Isabel	Isabel
17	1	2	Juliana	Juliana
18	1	2	Daniel	Daniel
19				
20				
21	1	3	Juliana	Juliana
22	1	1	Juliana	Juliana
23	0	1	Juliana	Juliana
24	1	2	Juliana	Juliana
25	1	2	Vanessa	Vanessa
26				
27	1	2	Juliana	Juliana
28	1	2	Juliana	Juliana
29	1	2	Juliana	Juliana
30	1	2	Juliana	Juliana
31	1	2	Juliana	Juliana

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

REFRIGERACIÓN

Nevera mabe | MES Y AÑO: julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																																																				
9																																																																				
8																																																																				
7																																																																				
6																																																																				
5																																																																				
4																			•												•																																			
3		•					•														•																																												
2			•		•						•		•		•				•								•		•				•		•						•		•		•		•		•				•		•		•		•		•		•	
1	•					•						•		•		•	•			•		•					•			•		•	•		•				•			•		•		•		•				•		•		•				•	
0			•		•						•		•		•			•										•																																				
−1																•																																																			
VERIFICADO POR:	Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Diana		Diana				Diana		Diana		Diana		Diana		Diana		Diana				Diana		Diana		Diana		Diana		Diana		Diana	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: Congelador vertical **MES Y AÑO:** Julio 2026 **SEDE:** SENA

DÍA	T°C (M)	T°C (T)	Verificado por (M)	Verificado por (T)
1	−22	−20	Isabel	Isabel
2	−23	−21	Isabel	Isabel
3	−24	−22	Isabel	Isabel
4	−23	−20	Isabel	Isabel
5				
6	−24	−22	Isabel	Isabel
7	−24	−22	Isabel	Isabel
8	−24	−22	Isabel	Isabel
9	−25	−22	Isabel	Isabel
10	−24	−21	Isabel	Isabel
11	−24	−21	Isabel	Isabel
12				
13				
14	−23	−21	Isabel	Isabel
15	−24	−22	Isabel	Isabel
16	−23	−20	Isabel	Isabel
17	−23	−22	Juana	Juana
18	−23	−22	Danis	Danis
19				
20				
21	−23	−22	Juana	Juana
22	−23	−22	Juana	Juana
23	−23	−22	Juana	Juana
24	−23	−21	Juana	Juana
25	−23	−22	Vanessa	Vanessa
26				
27	−23	−22	Juana	Juana
28	−23	−22	Juana	Juana
29	−23	−22	Juana	Juana
30	−23	−22	Juana	Juana
31	−23	−22	Juana	Juana

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: Congelador Helados | MES Y AÑO: JULIO 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
-10																																																																			
-11																																																																			
-12																																																																		
-13																																																																		
-14																																																																		
-15																																																																		
-16																																																																		
-17																																																																		
-18																																																																		
-19	•																																																																	
-20							•																						•				•																													
-21			•		•												•				•						•								•								•																	
-22	•														•				•		•								•						•						•		•				•				•		•				•				•	
-23			•		•		•				•		•				•				•						•				•		•		•				•		•		•		•		•				•		•		•		•			
-24											•				•				•																																														
-25													•																																																						
VERIFICADO POR:	Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Liliana		Liliana		Daniela		Daniela		Liliana		Liliana		Liliana		Liliana		Liliana		Concepción		Concepción				Liliana		Liliana		Liliana		Liliana		Liliana		Liliana		Liliana		Liliana	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los –12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: Congelador blanco | MES Y AÑO: Julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
−10																																																																		
−11																																																																			
−12																																																																		
−13																																																																		
−14																																																																		
−15																																																																		
−16																																																																		
−17																																																																		
−18																																																																		
−19																																																																		
−20																																																																		
−21																																																																		
−22																																																																		
−23																																																																		
−24																																																																		
−25																																																																		
VERIFICADO POR:	Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: congelador 4 puertas | MES Y AÑO: julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T
−10																															
−11																															
−12																															
−13																															
−14																															
−15																															
−16																															
−17																															
−18																															
−19																															
−20	•								•						•	•					•										
−21		•	•	•		•				•	•							•			•				•		•		•		
−22							•							•			•					•	•	•				•		•	•
−23	•		•	•		•		•	•		•			•	•	•		•			•		•	•	•		•	•	•	•	
−24		•					•	•		•				•								•	•								
−25								•																							
VERIFICADO POR:	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Ijabel	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Vanessa		Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DE INOCUIDAD	Versión	01
	INSPECCIÓN CONDICIONES HIGIÉNICAS DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código	GI-FT-019
		Fecha	7/2/2018

FECHA DE LA INSPECCIÓN	15-07-26	PLACA	prz	
NOMBRE DEL CONDUCTOR	Sebastian renteria	TIPO DE VEHÍCULO	INT	
PRODUCTO TRANSPORTADO	Pupa de Fruta		EXT	X

Calificación: se califica con el número "1" si el ítem cumple o con el numero "0" si el ítem no cumple, en caso de no observar evidencia de cumplimiento se pone "no observado" en las observaciones.

No.	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	EL VEHÍCULO ESTÁ AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD, PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS Y EL CERTIFICADO ESTÁ VIGENTE.	1	
2	EL VEHÍCULO CUENTA CON UN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FORMA RUTINARIA Y PROFUNDA, DOCUMENTADO. SE TIENEN LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO QUÍMICO, QUE UTILIZA PARA REALIZAR ESTA ACTIVIDAD.	1	
3	EL CONDUCTOR SE ENCUENTRA CAPACITADO Y ENTRENADO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M), DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.	1	
4	EL CONDUCTOR CUMPLE CON LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE: UNIFORME LIMPIO, TIENE GORRO.	1	
5	LA CABINA DEL CONDUCTOR ESTÁ SEPARADA FÍSICA Y HERMÉTICAMENTE EN MATERIAL SANITARIO DE LA UNIDAD DE TRASPORTE, CON EL FIN DE EVITAR UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA	1	
6	LAS PUERTAS DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE GARANTIZAN CIERRE HERMÉTICO PARA EVITAR LA ENTRADA DE AIRE U OTROS TIPOS DE CONTAMINACIÓN.	1	
7	EL VEHÍCULO INTERNAMENTE EN CABINA Y UNIDAD DE CARGA SE OBSERVA SIN PRESENCIA DE PLAGAS	1	
8	LOS VEHÍCULOS LLEVA EN SU PARTE EXTERIOR, LA LEYENDA: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" O "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS, SEGÚN SEA EL ALIMENTO DE FORMA CLARA Y VISIBLE	1	
9	EL VEHÍCULO INTERNAMENTE Y EXTERNAMENTE SE OBSERVA LIMPIO.	1	
10	EL PROVEEDOR O CONDUCTOR UTILIZA UN CARRO O CANASTILLA BASE, PARA TRANSPORTAR EL PRODUCTO. ES DECIR NO SE COLOCA SOBRE EL PISO.	1	
11	LAS PARTES INTERNAS DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE, INCLUYENDO TECHO Y PISO SON HERMÉTICAS, ESTÁN FABRICADAS CON MATERIALES Y DISEÑO SANITARIO, QUE NO PERMITEN LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD Y ALBERGUE DE PLAGA.	1	
12	EL VEHÍCULO INTERNAMENTE TIENE ESTIBAS Y TRANSPORTA EN CANASTILLAS PLÁSTICAS, SE ENCUENTRAN LIMPIAS.	1	
13	LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS CONSERVAN LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO, SE TOMA Y SE REGISTRA EN UN FORMATO LA TEMPERATURA DEL VEHÍCULO (SI APLICA).	1	

Scanned with CamScanner

No.	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
14	SIMULT Á NEAMENTE NO SE TRANSPORTA PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SUSTANCIAS QU Í MICAS QUE PERMITA SU CONTAMINACIÓN.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO	14 o

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 0,0 %	100 %

ACCIONES CORRECTIVAS

RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	Isabel Zuleta

INT: Vehículo propiedad de CRES & Catering EXT: Vehículo propiedad de un proveedor

Scanned with CamScanner

CFS CATERING FOOD SERVICE	PROCESO GESTIÓN DE INOCUIDAD	Versión	01
	CRONOGRAMA MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS MAQUINAS VENDING	Código	GI-FT-008
		Fecha	2/07/2018

El plan de actividades descrito a continuación establece la frecuencia de los controles para el manejo integral de plagas de los servicios de alimentación, con el fin de dar cumplimiento a las necesidades de vigilancia y control que establece la resolución 2674 el decreto 3075 emitido por el ministerio de salud.

SEDE	PROVEEDOR
SENA	NOVAVENTA

ACTIVIDAD	2025											
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
MANTENIMEINTO												
Día relizado		27			11		18					
FUMIGACION												
Día relizado		27			11		18					
OBSERVACIONES												

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DE INOCUIDAD	Versión	02
	SEGUIMIENTO A PERSONAL MANIPULADOR	Código	GI-FT-017
		Fecha	24/09/2023

AÑO ~~2025~~ 2026 MES ~~Enero~~ Julio SEDE SENA ~~Siv Preescolar~~

No.	NOMBRE	SEMANA 1			SEMANA 2			SEMANA 3			SEMANA 4			SEMANA 5			OBSERVACIONES
		DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	
1	leidy lopez	1	C		-	-	-				-	-	-				
2	Isabel zuleta	1	C		9	C					-	-	-				
3	Ana Velez	1	C		-	-	-				30	C					
4	Danis Bethan	1	C		9	C		21	C		30	C					
5	Luisd Herend	1	C		-	-	-				30	C					
6	Omaird Arango	1	C		9	C	C	21	C		-	-	-				
7	Ana Canto				9	C		21	C								
8	Viviana Gallego							21	C		30	C					
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN																	

ASPECTO	CÓD.	ASPECTO	CÓD.
UNIFORME LIMPIO Y COMPLETO	1	USA EL TAPABOCAS CUBRIENDO NARIZ Y BOCA	10
CARA SIN MAQUILLAJE (MUJERES)	2	SE LAVA LAS MANOS EN CADA CAMBIO DE FUNCIÓN	11
CARA AFEITADA (HOMBRES)	3	SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES	12
CABELLO RECOGIDO, CUBIERTO CON MALLA Y GORRO	4	NO MEZCLA NI SIRVE ALIMENTOS CON LAS MANOS, USA PINZAS	13
UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	5	MANTIENE SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA Y ORGANIZADA	14
NO USA RELOJ, ANILLOS, ARETES Y OTROS ACCESORIOS	6	SU LOCKER SE ENCUENTRA LIMPIO, NO GUARDA ALIMENTOS	15
NO USA PRODUCTOS COSMÉTICOS (COLONIAS O CREMAS DE MANOS)	7	NO ESTORNUDA, TOSE O ESCUPE CERCA DE LOS ALIMENTOS	16
USA EL TAPABOCAS CUBRIENDO NARIZ Y BOCA	8	NO COME O BEBE ALIMENTOS EN ÁREAS DE PROCESOS	17
USA LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN DE ACUERDO A LA FUNCIÓN	9	OTROS (ESPECIFICAR)	18

Nota: Si la persona cumple con todos los aspectos se escribe C, si la persona no cumple con los aspectos se escribe N/C y escribe el código del incumplimiento.

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: JULIO 15 — SEDE: SENA

PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN												CONSERVACIÓN	
DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN					ACEPTADO		MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	DURANTE EL SERVICIO	
			T°1	A	S	T	O	SI	NO			HORA	T°2
15	Sopa lenteja	menu	98°	C	C		C	✓		100	Ana	11:30	84°
15	Arroz blanco	menu	96°	C	C	C	C	✓		104	Ana	11:30	74°
15	cerdo	menu	90°	C	C	C	C	✓		101	Ana	11:30	60°
15	pollo	menu	98°	C	C	C	C	✓		100	Ana	11:30	61°
15	pure de papa	menu	94°	C	C	C	C	✓		103	Ana	11:30	80°
15	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	40
15	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	melon	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	omaira	11:30	10
15	Jugo mango	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	2°
15	Te limon	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	empanada Ana	linea A	98°	C	C	C	C	✓		101	Ana	8:00	60°
15	Empanada papa	linea A	94°	C	C	C	C	✓		104	Ana	8:00	74°
15	pastel pollo	linea A	90°	C	C	C	C	✓		103	Ana	8:00	78°
15	Papa rellena	linea A	96°	C	C	C	C	✓		100	Ana	8:00	84°
15	tarta carne	linea A	90°	C	C	C							
15	Arepa	Desayuno	94°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	70°
15	queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		104	Ana	7:00	30
15	croissant	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Ana	7:00	NA
15	Huevo con aliño	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	54°

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C — VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: 2 JULIO — SEDE: Sena

DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN: INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN T° 1	A	S	T	O	ACEPTADO SI	NO	MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	CONSERVACIÓN: DURANTE EL SERVICIO HORA	T° 2
	empanada Arroz	linea Amarilla	98	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	80°
	empanada papa	linea Amarilla	94°	C	C	C	C	✓		106	leidy	8:00	79°
	pita carne	linea Amarilla	90°	C	C	C	C	✓		101	leidy	8:00	81°
	pastel pollo	linea Amarilla	89°	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	79°
	frijoles	menu	88°	C	C	C	C	✓		103	leid	11:30	79°
	Arroz	menu	94°	C	C	C	C	✓		100	leidy	11:30	80°
	Maduro	menu	92°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	83°
	chicharron	menu	96°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	89°
	pechuga a la plancha	menu	90°	C	C	C	C	✓		108	leidy		
	Tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	11:30	3°
	Cebolla	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	3°
	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	1°
	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	4°
	Limón	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	2°
	Aguacate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	11:30	4°
	jugo Mora	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	jugo Lulo	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	8:00	1°
	Nestea	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	8:00	4°
	Guandolo	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	Huevo con Maduito	Desayuno	96°	C	C	C	C	✓		101	Aud	7:00	79°
	Arepa	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Aud	7:00	70°
	Croissant - Queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Aud	7:00	NA

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C — VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
—	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
		Fecha:	4/7/2022

MES Y AÑO: JULIO 2026 SEDE: SENA

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO				OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
1	Pechuga Pollo	el rodeo	el rodeo	4 und	270626	11-08-26	20°	✓		✓			Isabel
1	filete Pechuga	el rodeo	el rodeo	80 und	270626	11-08-26	19°	✓		✓			Isabel
3	pulpa Mora	Candaus	Candaus	6 kl	4896	1-07-26	-28°	✓		✓			Isabel
3	Pulpa Mango	Candaus	Candaus	6 kl	4895	1-07-26	-20°	✓		✓			Isabel
3	pulpa Lulo	candaus	Candaus	6 kl	4890	1-07-26	-20°	✓		✓			Isabel
3	Chorizo	Fricar	Abarrotes	20 und	6262604	6-08-26	3°	✓		✓			Isabel
3	queso tajado	el Abuelo	Abarrotes	1 kl	10101	1-09-26	5°	✓		✓			Isabel
3	queso campesino	zarsal	Abarrotes	1 kl	26068BY	18-07-26	5°	✓		✓			Isabel
3	Pan tajado	mama ines	Abarrotes	2 pqts	01-12206	17-07-26	NA	✓		✓			Isabel
3	Azucar	Abarrotes	Abarrotes	5 Lb	A8758	3-05-28	NA	✓		✓			Isabel
3	Miga Pan	D Fruta	Abarrotes	1 Lb	260626	26-06-27	NA	✓		✓			Isabel
3	Palito queso	JYJ	Abarrotes	5 pqts	25062026	25-07-26	-19°	✓		✓			Isabel
3	Nachos	JYJ	Abarrotes	2 kl	25013126	10-02-28	-20°	✓		✓			Isabel
3	Harina nevada	Nevada	Abarrotes	6 Lb	LB26	16-MAY-27	NA	✓		✓			Isabel
3	panzerottis	prodkan	Abarrotes	150 und	177	15-08-26	-28°	✓		✓			Isabel
3	uvas pasas	terrores	Abarrotes	2 Lb	042826	28-05-27	NA	✓		✓			Isabel
3	Arroz	Roa	Abarrotes	25 Lb	L0706264	06-2027	NA	✓		✓			Isabel
3	salchicha	zenu	Abarrotes	1 kl	L252526100	2-08-26	3°	✓		✓			Isabel
3	Jamon	Fricar	Abarrotes	1 Lb	6262604	6-08-26	5°	✓		✓			Isabel
3	Panela solida	Panela	Abarrotes	3 Lb	2017	Febrero 2027	NA	✓		✓			Isabel
6	Sabaleta	Bostauro	Bostauro	6 KG	417	30-07-26	3°	✓		✓			Isabel
6	carron	Bostauro	Bostauro	5 KG	417	30-07-26	1°	✓		✓			Isabel
6	Solomo extranjero	Bostauro	Bostauro	5 KG	417	30-07-26	3°	✓		✓			Isabel
6	Pierna	Bostauro	Bostauro	5 KG	417	30-07-26	2°	✓		✓			Isabel
6	tocino	Bostauro	Bostauro	6 KG	417	30-07-26	3°	✓		✓			Isabel

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C

Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
		Fecha:	4/7/2022

MES Y AÑO: Julio 2026 SEDE: SENA

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO					OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
8	Pulpa Mango	Candana	Candana	8 Kl	16326	7-07-27	-20°	✓		✓			Isabel
8	pulpa tropical	Candana	Candana	8 Kl	18726	7-06-27	-24°	✓		✓			Isabel
8	Pulpa Piña	Candana	Candana	8 Kl	18726	8-07-27	-19°	✓		✓			Isabel
8	Pulpa Lulo	Candana	Candana	8 Kl	18726	8-07-27	-29°	✓		✓			Isabel
9	leche liquida	Galan	Abarotes	24 und	0407033	1-11-26	NA	✓		✓			Isabel
9	Azucar Panela	Riopaila	Abarotes	1 Kl	250726	9-07-28	NA	✓		✓			Isabel
9	Frijol cargamanto	Abarotes	Abarrotes	6 Lb	3004266	3-04-27	NA	✓		✓			Isabel
9	Mantequilla	Rama	Abarotes	1 Kl	10073	Agosto 27	NA	✓		✓			Isabel
9	Arroz	Roa	Abarotes	25 Lb	070626	06-2027	NA	✓		✓			Isabel
9	Cafe	Bastilla	Abarotes	1 Kl	26131139	23-01-27	NA	✓		✓			Isabel
16	Cañon	Bostauro	Bostauro	4.9 kg	133083	10-08-26	3°	✓		✓			Isabel
16	Banquero	Bostauro	Bostauro	2.5 kg	123083	30-07-26	2°	✓		✓			Isabel
16	Salmon extranjero	Bostauro	Bostauro	4.8 kg	282612	10-08-26	4°	✓		✓			Isabel
17	arroz	roa	Abarrotes	25 lb	070626	06-2027	NA	✓		✓			Viviana
17	Frijol	Cargamanto	Abarrotes	5 lb	220528	22-09-26	NA	✓		✓			Viviana
17	harina la nevada	nevada	abarrotes	4 lb	16326	24-05-27	NA	✓		✓			Viviana
17	azucar	abarrotes	abarrotes	1 lb		31-12-27	NA	✓		✓			Viviana
17	uvas pasas	abarrotes	abarrotes	2 lb	052926	29-06-27	NA	✓		✓			Viviana
17	sal	refisal	abarrotes	1 kl	61452051		NA	✓		✓			Viviana
17	azucar	abarrotes	abarrotes	3 lb	060771	30.6.28	NA	✓		✓			Viviana
17	vinagreta	alderezos	abarrotes	1	26031911	19-01-27	NA	✓		✓			Viviana
17	bocadillos	vacco	abarrotes	1		23-06-26	NA	✓		✓			Viviana
17	mantequilla	rama	abarrotes	8 K	11692630	15-03-27	NA	✓		✓			Viviana
17	pan bono	bimbo	abarrotes	1 pq	0112 06078	23 07 26	NA	✓		✓			Viviana
17	jamon	Fricar	abarrotes	3.	3282623x6	17-08-26	5°	✓		✓			Viviana
17	Salchicha kg		abarrotes	0.9	28550230005	19.08.26	3°	✓		✓			Viviana

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C

Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
	Fecha:	4/7/2022

MES Y AÑO: Julio 2026 — SEDE: Sena.

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO					OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
17	queso mozzarella		abarrotes	1	1607026	03-08-26	5°	✓		✓			Viviana.
17	queso campesino	campesino	abarrotes	2	090728	310726	5°	✓		✓			Viviana
17	croquetas yuca		abarrotes	5	060726	06-07-26	·	✓		✓			Viviana
17	chorizo	Fricar	abarrotes	1	4287618B	11-09-26	3°	✓		✓			Viviana
17	crema de leche		abarrotes	7	7626071072	09-8-26		✓		✓			Viviana.
17	arepas mediana		abarrotes	1584	170726	31-07-26		✓		✓			Viviana
17	arepa redonda		abarrotes	50 un	150726	30-07-26		✓		✓			Viviana
17	aceite	vegetal	abarrotes	4014	7261107626	11-07-26		✓		✓			Viviana
21	tampico	gamalac	gamalac	30	16761511	13-12-26	3°	✓		✓			Viviana
21	yogur colanta	gamalac	gamalac	15	1926077	20-08-26	3°	✓		✓			Viviana.
21	avena	gamalac	gamalac	30	1486073	25-6-26	-3°	✓		✓			Viviana
21	costilla	bastouros	bastouros	7.2	123355	12-08-26	4°	✓		✓			Viviana
21	lomriguevo.	bastouros	bastouros	5.5	123255	12-08-26	4°	✓		✓			Viviana
21	Cañon	bastouros	bastouros	48	123255	12.08.26	4	✓		✓			Viviana
21	Sobano Extrafino	bastouros	bastouros	48	40726	12-8-26	4	✓		✓			Viviana
21	punta de Espaldar	bastouros	bastouros	5	40726	12.08.26	4	✓		✓			Viviana
21	Arpin Chocolate	Escalar	Escalar	15	16068241	09-04-27	5°	✓		✓			Viviana
21	Arpin de Fresa	Escalar	Escalar	10	44451072	04-03-27	5°	✓		✓			Viviana
21	Avena original	Escalar	Escalar	15	16668886	27-12-27	4°	✓		✓			Viviana
21	Pechuga de pavo	Pirodeo,	Pirodeo	12.30	07072026	20.08.26	3°	✓		✓			Viviana
													Viviana

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C — Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
		Fecha:	7/04/2022

MES Y AÑO: Julio 2026 SEDE: Sena

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO				OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
27	Solomo	bosbauro	bosbauros	9.320	469	190826	4	C		C			Viviana.
27	barriguero	bosbauro	bosbauro	11.230	469	190826	4	C		C			Viviana.
27	Picaña	bosbauros	bosbauros	6.165	467	190826	4	C		C			Viviana
27	Costilla res	bosbauros	bosbauros	3.700	469	190826	4	C		C			Viviana.
27	Pecaña	rodeo	rodeo	8.90	240726	070926	4	C		C			Viviana.
27	Pecaña Marinada	rodeo	rodeo	610	240726	070926	4	C		C			Viviana.
25	leche lavida	galan	alqueros	360	2207[illegible]	191126	3	C		C			Viviana
28	Panzerotti	dorados	dorados	82	202	100926	4	C		C			Viviana.

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C

Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: JULIO 15 — SEDE: SENA

PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN												CONSERVACIÓN	
DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN					ACEPTADO		MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	DURANTE EL SERVICIO	
			T°1	A	S	T	O	SI	NO			HORA	T°2
15	Sopa lenteja	menu	98°	C	C		C	✓		100	Ana	11:30	84°
15	Arroz blanco	menu	96°	C	C	C	C	✓		104	Ana	11:30	74°
15	cerdo	menu	90°	C	C	C	C	✓		101	Ana	11:30	60°
15	pollo	menu	98°	C	C	C	C	✓		100	Ana	11:30	61°
15	pure de papa	menu	94°	C	C	C	C	✓		103	Ana	11:30	80°
15	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	40
15	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	melon	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	omaira	11:30	10
15	Jugo mango	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	2°
15	Te limon	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	empanada Ana	linea A	98°	C	C	C	C	✓		101	Ana	8:00	60°
15	Empanada papa	linea A	94°	C	C	C	C	✓		104	Ana	8:00	74°
15	pastel pollo	linea A	90°	C	C	C	C	✓		103	Ana	8:00	78°
15	Papa rellena	linea A	96°	C	C	C	C	✓		100	Ana	8:00	84°
15	tarta carne	linea A	90°	C	C	C							
15	Arepa	Desayuno	94°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	70°
15	queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		104	Ana	7:00	30
15	croissant	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Ana	7:00	NA
15	Huevo con aliño	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	54°

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C — VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: 2 JULIO — SEDE: Sena

DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN: INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN T° 1	A	S	T	O	ACEPTADO SI	NO	MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	CONSERVACIÓN: DURANTE EL SERVICIO HORA	T° 2
	empanada Arroz	linea Amarilla	98	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	80°
	empanada papa	linea Amarilla	94°	C	C	C	C	✓		106	leidy	8:00	79°
	pita carne	linea Amarilla	90°	C	C	C	C	✓		101	leidy	8:00	81°
	pastel pollo	linea Amarilla	89°	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	79°
	frijoles	menu	88°	C	C	C	C	✓		103	leid	11:30	79°
	Arroz	menu	94°	C	C	C	C	✓		100	leidy	11:30	80°
	Maduro	menu	92°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	83°
	chicharron	menu	96°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	89°
	pechuga a la plancha	menu	90°	C	C	C	C	✓		108	leidy		
	Tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	11:30	3°
	Cebolla	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	3°
	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	1°
	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	4°
	Limón	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	2°
	Aguacate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	11:30	4°
	jugo Mora	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	jugo Lulo	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	8:00	1°
	Nestea	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	8:00	4°
	Guandolo	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	Huevo con Maduito	Desayuno	96°	C	C	C	C	✓		101	Aud	7:00	79°
	Arepa	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Aud	7:00	70°
	Croissant - Queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Aud	7:00	NA

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C — VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS