INFORME DE ALISTAMIENTO

FUNDACION DSANCOL

Convenio de asociación Nº883/2022

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022"

MINUTA RACION TIPO REGRIGERIO

MINUTA RACION TIPO ALMUERZO

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA

REFRIGERIO MAÑANA				
SEMANA No. 1				
MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
COLADA DE AVENA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA
HUEVO FRITO	SANDWICH CALIENTE DE QUESO	HUEVO COCIDO	QUESO EN PORCIÓN	HUEVO PERICO
PAN BLANCO		PAN ALIÑADO	GALLETA DE SODA	PAN BLANCO
PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA
SEMANA No. 2				
MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
AGUA DE PANELA CON LECHE	SORBETE DE FRUTA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE
QUESO EN PORCIÓN	HUEVO FRITO	QUESO EN PORCIÓN	HUEVO EN TORTILLA	QUESO EN PORCIÓN
ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ	PAN DE QUESO	MOGOLLA	PAN ALIÑADO	GALLETA DE SODA
PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA
SEMANA No. 3				
MENU 11	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**
COLADA DE AVENA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA
HUEVO FRITO	QUESO EN PORCIÓN	HUEVO COCIDO	TORTILLA DE HUEVO	QUESO EN PORCIÓN
PAN DE SAL	GALLETA DE SODA	AREPA ASADA	GALLETA DE SODA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA
SEMANA No. 4				
MENU 16	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**
REFRIGERIO MAÑANA				
AGUA DE PANELA CON LECHE	SORBETE DE FRUTA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE
HUEVO COCIDO	QUESO EN PORCIÓN	HUEVO EN TORTILLA	QUESO EN PORCIÓN	HUEVO COCIDO
GALLETA CRACKER	PAN BLANCO	AREPA ASADA	MOGOLLA	CROQUETA DE HARINA DE TRIGO CON ZANAHORIA
PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA COSECHA

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA

ALMUERZO				
SEMANA No. 1				
MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
	LENTEJA GUISADA			
PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	PECHUGA ASADA	CERDO GUISADO	ALBONDIGAS	PECHUGA GUISADA
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARVEJA	ESPAGUETTIS GUISADOS	ARROZ CON FIDEOS
PLATANO MADURO COCIDO	PALITOS DE YUCA FRITA	CRIOLLITAS COCIDAS	PAPA EN CASCOS	PAPA FRITA
RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y ESPINACA CON LIMON	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, PEPINO, ZANAHORIA Y AGUACATE CON LIMON
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
SEMANA No. 2				
MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
			FRIJOLADA	
CERDO ASADO EN JULIANAS	GOULASH CON VERDURAS	PECHUGA ASADA	CARNE MOLIDA GUISADA	PECHUGA ASADA
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	MACARRONES GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE
PLATANO MADURO COCIDO	YUCA DORADA	CASCOS DE PAPA FRITA	PAPA COCIDA	PAPA CHALEQUEADA
BROCOLI AL VAPOR CON LECHE Y QUESO	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE ESPINACA, TOMATE, ZANAHORIA Y PAPA CON VINAGRETA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y AGUACATE CON LIMÓN	POTECA DE AHUYAMA CON HUEVO
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
SEMANA No. 3				
MENU 11	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**
			GARBANZOS GUISADOS	
CERDO GUISADO	ALBONDIGAS GUISADAS	PECHUGA EN SALSA BLANCA	CERDO ASADO	POLLO APANADO
ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO CON FIDEOS	ARROZ CON PIMENTÓN
PLATANO MADURO DORADO	PAPA EN CASCOS	DEDITOS DE YUCA	PLATANO MADURO COCIDO	PURÉ DE PAPA
PORCIÓN DE TOMATE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y ESPINACA CON LIMON	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMÓN	TORTA DE ESPINACA, ACELGA Y PEPINO CON HUEVO
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
SEMANA No. 4				
MENU 16	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**
			ARVEJA GUISADA	
CERDO GUISADO	POLLO CON VERDURAS	PECHUGA ASADA	CERDO ASADO	PECHUGA EN SALSA ROJA
ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	TALLARINES EN SALSA BLANCA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TAJADAS DE PLATANO MADURO	PALITOS DE YUCA	PLATANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA COCIDA
RODAJA DE TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO COHOMBRO CON LIMÓN	ENSALADA DE ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y TOMATE CON LIMON	POTECA DE AHUYAMA CON HUEVO
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

REFRIGERIO MAÑANA				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad (g ó cc)**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido**
Lácteos				
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	150 cc
Huevos o Queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		20 g	20 g	20 g
Fruta en porción	Todos los días	70 - 155 g	70 g	70 g
Cereal/Acompañante	Todos los días	12 - 30 g	12 - 30 g	15 - 30 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	2 - 5 cc	2 - 5 cc	2 - 5 cc
Azúcar				
Azúcar o panela	Según requerido por preparación	5 g	5 g	5 g

ALMUERZO				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad (g ó cc)**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido**
Verduras	Todos los días	73-155 g	70 g	65 - 70 g
Cereal	Todos los días	15 g	15 g	30 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	35-42 g	35 g	35 g
Carnes				
Carne cerdo o res	Según programación	40 g	40 g	24 g
Pollo	Según programación	Pechuga: 54 g Pierna: 57 g	40 g	32 g sin hueso
Leguminosas	1 vez /semana	15 g	15 g	35 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc
Fruta en jugo	Todos los días	50 - 70 g	35 g	150 cc
Azúcar				
Azúcar o panela	Según requerido por preparación	5 g	5 g	5 g

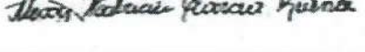
APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN									
	Kcal	**Proteina g**	**Grasa g**	**Carbohidratos g**	**Vitamina A ER**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Zinc mg**	**Sodio mg**
APORTE MINUTA PATRON	**532**	**20**	**18,6**	**71**	**430**	**397**	**4,6**	**1,4**	**168**

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENÚ N° 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	7,5	7,5	28,125	1,47	0,4725	4,4925	0,45	6,825	0,63	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN BLANCO	Pan de sal	30,0	30	97,5	3,33	1,92	16,74	0	10,8	1,2	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, maduro, pulpa	100,0	70	61,6	1,05	0,07	17,5	15,4	5,6	0,63	0,14	0
ALMUERZO	PECHUGA GUISADA CON VEDURAS	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32	26
		Aceite, refinado, de girasol	6,0	6	54	0	6	0	0	0	0	0	0
		Arveja verde, cruda	1,0	1	1,2	0,082	0,003	0,211	0,22	0,36	0,024	0	0
		Zanahoria, cruda	0,6	0,5	0,185	0,0035	0,0005	0,042	3,5	0,135	0,002	0,002	0
		Habichuela, cruda	0,6	0,5	0,155	0,0105	0	0,028	0,085	0,3	0,005	0	0
		Cebolla cabezona	2,1	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0
		Tomate, pulpa	5,6	4,5	0,81	0,0405	0,0045	0,1485	4,95	20,52	0,0675	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	58,3	35	52,85	0,385	0,07	12,705	18,9	0	0	0	0
	RODAJAS DE TOMATE	Tomate, pulpa	87,5	70	12,6	0,63	0,07	2,31	77	319,2	1,05	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	50,0	35	10,5	0,175	0,035	2,38	82,25	8,4	0,105	0,105	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			644	26	25	82	402	531	5	2	138
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			121%	130%	134%	116%	94%	134%	117%	110%	82%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACION DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	7,5	7,5	27	0,525	0,0075	6,195	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	SANDWICH CALIENTE DE QUESO	Pan de sal	30,0	30	97,5	3,33	1,92	16,74	0	10,8	1,2	0	0
		Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	0	117,2	0,08	0,58	160
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	100,0	70	35	0,63	0,07	7,98	11,2	24,5	0,21	0,14	0
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	15,0	15	48,75	3,525	0,09	8,475	0	10,5	1,425	0	1,5
		Zanahoria, cruda	3,5	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	0
		Papa común, sin cáscara, cruda	12,5	10	9,3	0,19	0,01	2,11	0	0,4	0,11	0	0
		Cebolla cabezona	5,3	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	33,3	20	33	4,14	1,84	0	1,2	2,2	0,14	0,16	13
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PALITOS DE YUCA FRITA	Yuca, cruda	43,8	35	53,55	0,315	0,035	12,985	0,35	2,45	0,245	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y ESPINACA CON LIMON	Pepino cohombro, sin cáscara	53,3	40	4	0,2	0,04	0,72	0,8	20,4	0,28	0	0
		Lechuga común	27,3	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0
		Espinaca, cruda	25,0	15	3	0,435	0,03	0,24	79,95	18,45	0,36	0,15	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	63,6	35	16,8	0,21	0,035	3,92	2,8	5,6	0,175	0,07	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			628	22	22	86	243	390	5	2	224
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			118%	109%	118%	121%	57%	98%	110%	108%	133%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	8	37,28	0,296	1,328	6,04	0,16	2,88	0,28	0,096	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	PAN ALIÑADO	Pan	30,0	30	104,1	2,7	0,66	21,87	0	18,6	1,26	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Naranja, zumo	116,7	70	28	0,49	0,21	6,16	1,4	23,1	0,91	0,35	0
ALMUERZO	CERDO GUISADO	Carne de cerdo, pierna	40,0	40	46,8	9,08	1,16	0	0	3,6	0,24	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
	ARROZ CON ARVEJA	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	5,0	2	0,56	0,024	0,002	0,11	0,6	0,7	0,01	0	0
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CRIOLLITAS COCIDAS	Papa criolla, con cáscara, cruda	35,0	35	30,1	0,77	0,035	6,615	0	0,35	0,35	0	0
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA Y TOMATE CON LIMÓN	Lechuga común	27,3	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0
		Tomate, pulpa	50,0	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0
		Zanahoria, cruda	17,6	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0,6	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mango, maduro, pulpa	70,0	35	23,1	0,21	0,035	7,35	49	5,25	0,175	0,035	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			523	25	16	73	407	427	6	2	112
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			98%	125%	84%	102%	95%	107%	120%	112%	67%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	7,5	7,5	27	0,525	0,0075	6,195	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	GALLETA SODA	Galleta, de soda	15,0	15	61,8	1,44	1,05	11,655	0	5,7	0,975	0,105	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	100,0	70	35	0,63	0,07	7,98	11,2	24,5	0,21	0,14	0
ALMUERZO	ALBONDIGAS	Carne de res, magra	40,0	40	99,6	6,88	8	0	0	2,4	1,08	0	0
		Huevo de gallina	1,1	1	1,5	0,126	0,108	0,007	1,77	0,53	0,017	0,014	1,26
		Harina de trigo, de primera	1,0	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Tomate, pulpa	2,5	2	0,36	0,018	0,002	0,066	2,2	9,12	0,03	0	0
		Cebolla cabezona	1,6	1,5	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0	0,96	0,0105	0	0
		Pimentón rojo	2,0	0,5	0,16	0,0095	0,0015	0,027	3,9	1,185	0,0195	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ESPAGUETTIS GUISADO	Pasta alimenticia enriquecida	15,0	15	51,15	1,47	0,06	11,175	0	3,75	0,585	0	0
		Tomate, pulpa	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0
		Cebolla cabezona	4,2	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA EN CASCOS	Papa común, con cáscara, cruda	35,0	35	30,1	0,665	0,035	6,755	0	24,5	0,175	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	6,0	6	54	0	6	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMON	Remolacha, sin cáscara, cruda	37,5	30	13,2	0,42	0	2,88	1,75	9,6	0,24	0	0
		Zanahoria, cruda	47,1	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,16	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Melón, maduro, pulpa	70,0	35	7	0,245	0	1,505	23,8	3,85	0,14	0,035	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			588	20	27	67	456	400	4	1	211
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			111%	100%	143%	95%	106%	101%	94%	79%	125%

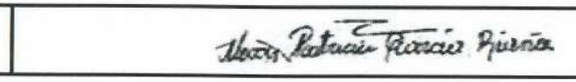
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, maduro, pulpa	70,0	35	12,25	0,21	0,035	2,73	59,5	2,45	0,35	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN BLANCO	Pan	30,0	30	104,1	2,7	0,66	21,87	0	18,6	1,26	0	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, maduro, pulpa	100,0	70	61,6	1,05	0,07	17,5	15,4	5,6	0,63	0,14	0
ALMUERZO	PECHUGA GUISADA	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	3	4,4	0,28	0,32	26
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Pasta alimenticia	0,2	0,2	0,708	0,0234	0,0008	0,1518	0	0,042	0,002	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PAPA FRITA	Papa común, sin cáscara, cruda	43,8	35	32,55	0,665	0,035	7,385	0	1,4	0,385	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE ESPINACA, PEPINO, ZANAHORIA Y AGUACATE CON LIMON	Espinaca, cruda	33,3	20	4	0,58	0,04	0,32	106,6	24,6	0,48	0,2	0
		Pepino cohombro, sin cáscara	33,3	25	2,5	0,125	0,025	0,45	0,5	12,75	0,175	0	0
		Zanahoria, cruda	29,4	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	0
		Aguacate lorena, maduro, pulpa	3,3	2	2,9	0,032	0,266	0,092	0,06	0,2	0,008	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, maduro, pulpa	46,7	35	13,65	0,315	0,105	2,87	37,45	5,95	0,245	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			**523**	**22**	**18**	**71**	**454**	**164**	**5**	**2**	**89**
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			**532**	**20,0**	**18,6**	**71,0**	**430,0**	**397,0**	**4,6**	**1,4**	**168,0**
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**98%**	**108%**	**99%**	**100%**	**106%**	**41%**	**105%**	**124%**	**53%**

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	7,5	7,5	27,825	0,045	0,0075	6,8925	0,45	14,325	0,3675	0,105	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	ROQUITAS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, grano trillado	12,0	12	43,8	1,092	0,444	8,868	0	2,16	0,324	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	127,3	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	0
ALMUERZO	CERDO ASADO EN JULIANAS	Carne de cerdo, pierna	40,0	40	46,8	9,08	1,16	0	0	3,6	0,24	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	6,3	2,5	0,7	0,03	0,0025	0,1375	0,6	0,875	0,0125	0	0
		Zanahoria, cruda	3,5	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, verde, crudo	53,8	35	55,3	0,42	0,07	13,23	37,1	2,8	0,175	0	0
	BROCOLI AL VAPOR CON LECHE Y QUESO	Brócoli, crudo	175,0	70	23,8	2,8	0,21	2,59	52,5	74,2	0,77	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	1,0	1	0,54	0,032	0,032	0,032	0,95	1,2	0,003	0	0,49
		Cebolla junca, tallos	6,3	2,5	0,7	0,03	0,0025	0,1375	0,6	0,875	0,0125	0	0
		Crema de leche	0,5	0,5	1,59	0,025	0,1625	0,0065	1,765	0,34	0,001	0,001	0
		Queso campesino	0,5	0,5	1,32	0,094	0,1015	0,008	0,435	2,93	0,002	0,0145	4
		Aceite, refinado, de girasol	0,5	0,5	4,5	0	0,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0,348	0	0	0,0116	3,2
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Lulo, maduro, pulpa	58,3	35	12,95	0,315	0,035	2,87	12,95	3,5	0,21	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			506	22	18	63	247	358	3	1	217
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			95%	112%	97%	89%	57%	90%	65%	82%	129%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		Guayaba, maduro, pulpa	46,7	35	13,65	0,315	0,105	2,87	0	5,95	0,245	0	0
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN DE QUESO	Pan de queso	30,0	30	86,4	3,12	2,1	13,74	0,6	64,2	0,6	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	175,0	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0
ALMUERZO	GOULASH CON VERDURAS	Carne de res, magra	40,0	40	99,6	6,88	8	0	0	2,4	1,08	0	0
		Papa común, sin cáscara, cruda	18,8	15	13,95	0,285	0,015	3,165	0	0,6	0,165	0	0
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Zanahoria, cruda	2,4	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0
		Habichuela, cruda	2,2	2	0,62	0,042	0	0,112	0,34	1,2	0,02	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	YUCA DORADA	Yuca, cruda	43,8	35	53,55	0,315	0,035	12,985	0	2,45	0,245	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	Pepino cohombro, sin cáscara	46,7	35	3,5	0,175	0,035	0,63	0,7	17,85	0,245	0	0
		Tomate, pulpa	43,8	35	6,3	0,315	0,035	1,155	38,5	159,6	0,525	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	63,6	35	16,8	0,21	0,035	3,92	0	5,6	0,175	0,07	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	APORTE TOTAL DEL MENÚ				619	23	30	66	304	449	5	1	112
	APORTE DE LA MINUTA PATRON				532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
	% CUBRIMIENTO DEL MENÚ				116%	114%	159%	92%	71%	113%	112%	76%	67%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	7,5	7,5	27	0,525	0,0075	6,195	7,5	16,5	0,06	0,075
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58
	MOGOLLA	Mogolla	30,0	30	93	2,64	1,35	17,58	0	9,9	0,75	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	100,0	70	35	0,63	0,07	7,98	11,2	24,5	0,21	0,14
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0
	MACARRONES GUISADOS	Pasta alimenticia	15,0	15	53,1	1,755	0,06	11,385	0	3,15	0,15	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0	1,05	0,015	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0
	CASCOS DE PAPA FRITA	Papa común, sin cáscara, cruda	43,8	35	32,55	0,665	0,035	7,385	0	1,4	0,385	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE ESPINACA, TOMATE, ZANAHORIA Y PAPA CON VINAGRETA	Tomate, pulpa	31,3	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0
		Espinaca, cruda	3,0	30	6	0,87	0,06	0,48	159,9	36,9	0,72	0,3
		Zanahoria, cruda	11,8	10	3,7	0,07	0,01	0,84	70	2,7	0,04	0,04
		Papa común, sin cáscara, cruda	6,3	5	4,65	0,095	0,005	1,055	0	0,2	0,055	0
		Aceite, refinado, de girasol	0,5	0,5	4,5	0	0,5	0	0	0	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	38,9	35	22,05	0,35	0,035	5,11	0	14,7	0,595	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			569	23	21	73	394	490	4	1
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			107%	116%	111%	103%	92%	123%	89%	104%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	8	37,28	0,296	1,328	6,04	0,16	2,88	0,28	0,096	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN ALIÑADO	Pan	30,0	30	104,1	2,7	0,66	21,87	0	18,6	1,26	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	175,0	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0
ALMUERZO	FRIJOLADA	Fríjol rojo	15,0	15	50,4	3,06	0,33	8,79	0	15	1,065	0	0
		Zanahoria, cruda	1,2	1	0,37	0,007	0,001	0,084	7	0,27	0,004	0,004	0
		Habichuela, cruda	1,1	1	0,31	0,021	0	0,056	0,17	0,6	0,01	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0,6	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CARNE MOLIDA GUISADA	Carne de res, magra	20,0	20	49,8	3,44	4	0	0	1,2	0,54	0	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0,6	1,05	0,015	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA COCIDA	Papa común, sin cáscara, cruda	43,8	35	32,55	0,665	0,035	7,385	0	1,4	0,385	0	0
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y AGUACATE CON LIMÓN	Pepino cohombro, sin cáscara	46,7	35	3,5	0,175	0,035	0,63	0,7	17,85	0,245	0	0
		Zanahoria, cruda	41,2	35	12,95	0,245	0,035	2,94	245	9,45	0,14	0,14	0
		Aguacate lorena, maduro, pulpa	16,7	10	14,5	0,16	1,33	0,46	0,3	1	0,04	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	63,6	35	16,8	0,21	0,035	3,92	2,8	0	0	0,07	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			595	22	23	74	536	287	6	1	112
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			112%	111%	126%	104%	125%	72%	130%	92%	67%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	7,5	7,5	28,125	1,47	0,4725	4,4925	0,45	6,825	0,63	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	GALLETA DE SODA	Galleta, de soda	15,0	15	61,8	1,44	1,05	11,655	0	5,7	0,975	0,105	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Naranja, zumo	116,7	70	28	0,49	0,21	6,16	1,4	23,1	0,91	0,35	0
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	3	4,4	0,28	0,32	26
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Espinaca, cruda	3,3	2	0,4	0,058	0,004	0,032	10,66	2,46	0,048	0,02	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA CHALEQUEADA	Papa común, con cáscara, cruda	35,0	35	30,1	0,665	0,035	6,755	0	24,5	0,175	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0,6	1,92	0,021	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	POTECA DE AHUYAMA CON HUEVO	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	88,5	60	38,4	0,54	0,24	12,6	204	15,6	0,18	0	0
		Huevo de gallina	5,6	5	7,5	0,63	0,54	0,035	8,85	2,65	0,085	0,07	6,3
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	50,0	35	10,5	0,175	0,035	2,38	82,25	8,4	0,105	0,105	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	APORTE TOTAL DEL MENÚ				541	22	21	70	436	381	4	2	242
	APORTE DE LA MINUTA PATRON				532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
	% CUBRIMIENTO DEL MENÚ				102%	109%	113%	99%	101%	96%	89%	131%	144%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	7,5	7,5	28,125	1,47	0,4725	4,4925	0,45	6,825	0,63	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN DE SAL	Pan de sal	30,0	30	97,5	3,33	1,92	16,74	0	10,8	1,2	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	127,3	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	11,2	0,35	0,14	0
ALMUERZO	CERDO GUISADO	Carne de cerdo, pierna	40,0	40	46,8	9,08	1,16	0	0	3,6	0,24	0	0
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Zanahoria, cruda	1,2	1	0,37	0,007	0,001	0,084	7	0,27	0,004	0,004	0
		Habichuela, cruda	1,1	1	0,31	0,021	0	0,056	0,17	0,6	0,01	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0,6	1,92	0,021	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO DORADO	Plátano hartón, maduro, crudo	58,3	35	52,85	0,385	0,07	12,705	18,9	0	0	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE TOMATE	Tomate, pulpa	87,5	70	12,6	0,63	0,07	2,31	77	319,2	1,05	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Maracuyá, maduro, pulpa	58,3	35	20,65	0,525	0,175	4,2	60,55	3,15	0,595	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			586	27	20	75	360	530	6	1	112
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			110%	133%	108%	105%	84%	133%	120%	80%	67%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	7,5	7,5	27	0,525	0,0075	6,195	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	GALLETA DE SODA	Galleta, de soda	15,0	15	61,8	1,44	1,05	11,655	0	5,7	0,975	0,105	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	100,0	70	21	0,35	0,07	4,76	164,5	16,8	0,21	0,21	0
ALMUERZO	ALBONDIGAS GUISADAS	Carne de res, magra	40,0	40	99,6	6,88	8	0	0	2,4	1,08	0	0
		Harina de trigo, de primera	7,0	7	24,29	0,665	0,035	5,32	0	2,1	0,189	0	0
		Huevo de gallina	1,1	1	1,5	0,126	0,108	0,007	1,77	0,53	0,017	0,014	1,26
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ESPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia	15,0	15	53,1	1,755	0,06	11,385	0	3,15	0,15	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0,6	1,05	0,015	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PAPA EN CASCOS	Papa común, con cáscara, cruda	35,0	35	30,1	0,665	0,035	6,755	0	24,5	0,175	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y ESPINACA CON LIMON	Pepino cohombro, sin cáscara	26,7	20	2	0,1	0,02	0,36	0,4	10,2	0,14	0	0
		Lechuga común	27,3	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0
		Espinaca, cruda	58,3	35	7	1,015	0,07	0,56	186,55	43,05	0,84	0,35	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	38,9	35	22,05	0,35	0,035	5,11	0	14,7	0,595	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			578	21	25	67	502	437	5	1	210
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			109%	106%	136%	94%	117%	110%	114%	99%	125%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	8	37,28	0,296	1,328	6,04	0,16	2,88	0,28	0,096	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	30,0	30	109,5	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	175,0	70	1,4	0,28	0	0,14	21	2,8	0,21	0	0
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	3	4,4	0,28	0,32	26
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	5,0	5	2,7	0,16	0,16	0,16	4,75	6	0,015	0	2,45
		Harina de trigo, de primera	1,0	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Cebolla cabezona	5,3	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Zanahoria, cruda	2,4	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	DEDITOS DE YUCA	Yuca, cruda	43,8	35	53,55	0,315	0,035	12,985	0,35	2,45	0,245	0	0
		Harina de trigo, de primera	1,0	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	Lechuga común	45,5	25	2	0,2	0,025	0,3	2,5	11	0,225	0,075	0
		Tomate, pulpa	25,0	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0
		Zanahoria, cruda	29,4	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Lulo, maduro, pulpa	58,3	35	12,95	0,315	0,035	2,87	12,95	3,5	0,21	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			631	24	29	70	440	290	4	2	141
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			119%	119%	154%	99%	102%	73%	88%	113%	84%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	7,5	7,5	27	0,525	0,0075	6,195	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	GALLETA SODA	Galleta, de soda	15,0	15	61,8	1,44	1,05	11,655	0	5,7	0,975	0,105	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Naranja, zumo	116,7	70	28	0,49	0,21	6,16	1,4	23,1	0,91	0,35	0
ALMUERZO	GARBANZOS GUISADOS	Garbanzo	16,7	15	52,65	2,94	0,825	8,355	0	22,5	0,96	0	3,6
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CERDO ASADO	Carne de cerdo, pierna	40,0	40	46,8	9,08	1,16	0	0	3,6	0,24	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Pasta alimenticia enriquecida	3,0	3	10,23	0,294	0,012	2,235	0	0,75	0,117	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	58,3	35	52,85	0,385	0,07	12,705	18,9	0	0	0	0
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMÓN	Zanahoria, cruda	41,2	35	12,95	0,245	0,035	2,94	245	9,45	0,14	0,14	0
		Remolacha, sin cáscara, cruda	43,8	35	15,4	0,49	0	3,36	0	11,2	0,28	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSEHA	Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		Guayaba, maduro, pulpa	46,7	35	13,65	0,315	0,105	2,87	37,45	5,95	0,245	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			618	27	20	83	515	277	5	2	116
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			116%	134%	108%	116%	120%	70%	117%	118%	69%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, maduro, pulpa	70,0	35	12,25	0,21	0,035	2,73	59,5	2,45	0,35	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, grano trillado	30,0	30	109,5	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	100,0	70	35	0,63	0,07	7,98	11,2	24,5	0,21	0,14	0
ALMUERZO	POLLO APANADO	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	3	4,4	0,28	0,32	26
		Harina de trigo, de primera	3,0	3	10,41	0,285	0,015	2,28	0	0,9	0,081	0	0
		Huevo de gallina	1,1	1	1,5	0,126	0,108	0,007	1,77	0,53	0,017	0,014	1,26
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Pasta alimenticia	1,0	1	3,54	0,117	0,004	0,759	0	0,21	0,01	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Pimentón rojo	3,5	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PURÉ DE PAPA	Papa común, sin cáscara, cruda	43,8	35	32,55	0,665	0,035	7,385	0	1,4	0,385	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	3,0	5	2,7	0,16	0,16	0,16	4,75	6	0,015	0	2,45
		Crema de leche	2,0	2	6,36	0,1	0,65	0,026	7,06	1,36	0,004	0,004	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	TORTA DE ESPINACA, ACELGA Y PEPINO CON HUEVO	Espinaca, cruda	66,7	40	8	1,16	0,08	0,64	213,2	49,2	0,96	0,4	0
		Pepino dulce, verde	22,2	20	4	0,04	0,08	0,78	0	0	0	0	0
		Acelgas, hojas, cruda	11,8	10	2,9	0,24	0,02	0,43	18	11,2	0,29	0	0
		Tomate, pulpa	43,8	35	6,3	0,315	0,035	1,155	38,5	159,6	0,525	0	0
		Huevo de gallina	5,6	5	7,5	0,63	0,54	0,035	8,85	2,65	0,085	0,07	6,3
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	50,0	35	10,5	0,175	0,035	2,38	82,25	0	0	0	0,16
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			613	24	24	75	606	548	5	2	246
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			115%	120%	129%	106%	141%	138%	105%	129%	146%

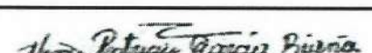
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	7,5	7,5	27,825	0,045	0,0075	6,8925	0,45	14,325	0,3675	0,105	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	GALLETA CRACKER	Galleta, cracker	15,0	15	69,15	0,705	2,16	11,715	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	127,3	70	33,6	0,42	0,07	7,84	5,6	0	0	0	0
ALMUERZO	CERDO GUISADO	Carne de cerdo, pierna	40,0	40	46,8	9,08	1,16	0	0	3,6	0,24	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	0	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Ajonjolí	0,5	0,5	2,885	0,088	0,261	0,0465	0,01	0	0	0	0,02825
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	58,3	35	52,85	0,385	0,07	12,705	18,9	0	0	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
	RODAJA DE TOMATE	Tomate, pulpa	87,5	70	12,6	0,63	0,07	2,31	77	319,2	1,05	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	58,3	35	19,95	0,595	0,035	4,34	201,95	0	0	0	0,16
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			546	23	21	67	504	515	3	1	113
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			103%	113%	113%	94%	117%	130%	68%	77%	67%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA CON LECHE	Curuba, maduro, pulpa	70,0	35	12,25	0,21	0,035	2,73	59,5	2,45	0,35	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	PAN BLANCO	Pan blanco	30,0	30	99,3	2,04	1,02	20,49	0	26,4	0,9	0,27	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, maduro, pulpa	100,0	70	61,6	1,05	0,07	17,5	15,4	0	0	0	0
ALMUERZO	POLLO CON VERDURAS	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	3	4,4	0,28	0,32	26
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Habichuela, cruda	1,1	1	0,31	0,021	0	0,056	0,17	0,6	0,01	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0,6	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PALITOS DE YUCA	Yuca, cruda	43,8	35	53,55	0,315	0,035	12,985	0,35	2,45	0,245	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO COHOMBRO CON LIMÓN	Pepino cohombro, sin cáscara	46,7	35	3,5	0,175	0,035	0,63	0,7	17,85	0,245	0	0
		Zanahoria, cruda	41,2	35	12,95	0,245	0,035	2,94	245	9,45	0,14	0,14	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, maduro, pulpa	46,7	35	13,65	0,315	0,105	2,87	37,45	5,95	0,245	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	604	21	21	87	496	339	3	2	235
APORTE DE LA MINUTA PATRON	532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	114%	105%	112%	122%	115%	85%	69%	114%	140%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

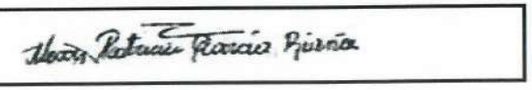
FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	7,5	7,5	27	0,525	0,0075	6,195	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	30,0	30	109,5	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	100,0	70	21	0,35	0,07	4,76	164,5	16,8	0,21	0,21	0
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32	26
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	TALLARINES EN SALSA BLANCA	Pasta alimenticia	15,0	15	53,1	1,755	0,06	11,385	0	3,15	0,15	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	5,0	5	2,7	0,16	0,16	0,16	4,75	6	0,015	0	2,45
		Harina de trigo, de primera	0,5	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Cebolla cabezona	8,4	8	2,64	0,112	0,008	0,52	0	5,12	0,056	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	58,3	35	52,85	0,385	0,07	12,705	18,9	0	0	0	0
	ENSALADA DE ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y TOMATE CON LIMÓN	Arveja verde, cruda	25,0	25	30	2,05	0,075	5,275	5,5	9	0,6	0	0
		Tomate, pulpa	37,5	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	0
		Zanahoria, cruda	17,6	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	38,9	35	22,05	0,35	0,035	5,11	0	14,7	0,595	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	669	27	25	85	523	369	4	1	141
APORTE DE LA MINUTA PATRON	532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	126%	133%	134%	120%	122%	93%	97%	98%	84%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	8	37,28	0,296	1,328	6,04	0,16	2,88	0,28	0,096	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	MOGOLLA	Mogolla	30,0	30	93	2,64	1,35	17,58	0	9,9	0,75	0	0
	PORCIÓN DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	140,0	70	46,2	0,42	0,07	14,7	98	10,5	0,35	0,07	0
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	15,0	15	47,85	3,585	0,12	8,1	3,3	9	0,69	0	2,25
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CERDO ASADO	Carne de cerdo, pierna	40,0	40	46,8	9,08	1,16	0	0	3,6	0,24	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	35,0	35	30,1	0,77	0,035	6,615	0	0,35	0,35	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y TOMATE CON LIMON	Pepino cohombro, sin cáscara	26,7	20	2	0,1	0,02	0,36	0,4	10,2	0,14	0	0
		Lechuga común	27,3	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0
		Tomate, pulpa	43,8	35	6,3	0,315	0,035	1,155	38,5	159,6	0,525	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	63,6	35	16,8	0,21	0,035	3,92	2,8	0	0	0	0,16
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			604	26	22	80	279	482	4	1	212
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			114%	128%	118%	112%	65%	121%	90%	76%	126%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	7,5	7,5	28,125	1,47	0,4725	4,4925	0,45	6,825	0,63	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,0	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	49
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	CROQUETA DE HARINA DE TRIGO CON ZANAHORIA	Harina de trigo, de primera	15,0	15	52,05	1,425	0,075	11,4	0	4,5	0,405	0	0
		Zanahoria, cruda	3,5	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	175,0	70	1,4	0,28	0	0,14	21	0	0	0	0
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA ROJA	Carne de pollo, pechuga con piel	66,7	40	66	8,28	3,68	0	3	4,4	0,28	0,32	26
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0	1,05	0,015	0	0
		Tomate, pulpa	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	15,0	15	52,35	1,005	0,06	11,97	0	1,95	0,12	0,279	0
		Pasta alimenticia	3,0	3	10,62	0,351	0,012	2,277	0	0,63	0,03	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA COCIDA	Papa común, con cáscara, cruda	35,0	35	30,1	0,665	0,035	6,755	0	24,5	0,175	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	POTECA DE AHUYAMA CON HUEVO	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	107,7	70	44,8	0,63	0,28	14,7	238	18,2	0,21	0	0
		Huevo de gallina	0,6	0,5	0,75	0,063	0,054	0,0035	0,885	0,265	0,0085	0,007	0,63
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	38,9	35	22,05	0,35	0,035	5,11	0	14,7	0,595	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	566	24	20	76	501	298	4	1	139
APORTE DE LA MINUTA PATRON	532	20,0	18,6	71,0	430,0	397,0	4,6	1,4	168,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	106%	121%	109%	108%	117%	75%	86%	94%	83%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACION DSANCOL

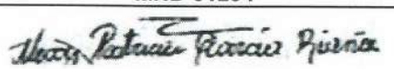
PRIMERA INFANCIA

TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	1 A 3 AÑOS 11 MESES

RESUMEN DE ANALISIS NUTRICIONAL:
REFRIGERIO DE LA MAÑANA Y ALMUERZO

MENU	NUTRIENTES								
	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
MENU 1	644,3	26,0	25,0	82,3	402,5	531,4	5,4	1,5	138,3
MENU 2	627,5	21,8	21,9	86,0	243,0	389,5	5,1	1,5	224,1
MENU 3	523,1	25,0	15,7	72,6	407,3	426,6	5,5	1,6	112,3
MENU 4	588,2	20,0	26,7	67,1	455,6	399,9	4,3	1,1	210,6
MENU 5	522,7	21,5	18,4	71,2	453,7	163,7	4,8	1,7	89,0
TOTAL SEMANA 1	**2906**	**114,4**	**107,7**	**379,3**	**1962,1**	**1911,0**	**25,1**	**7,5**	**774,4**
APORTE MINUTA PATRON	**532**	**20,0**	**18,6**	**71,0**	**649,0**	**487**	**6,0**	**3,0**	**188,0**
PROMEDIO SEMANAL	**581,1**	**22,9**	**21,5**	**75,9**	**392,4**	**382,2**	**5,0**	**1,5**	**154,9**
ADECUACION TOTAL SEMANA 1 (%)	**109%**	**114%**	**116%**	**107%**	**60%**	**78%**	**84%**	**50%**	**82%**
MENU 6	505,8	22,4	18,1	63,4	246,7	358,0	3,0	1,1	216,7
MENU 7	618,6	22,8	29,6	65,5	304,2	449,3	5,1	1,1	112,3
MENU 8	569,5	23,2	20,6	73,0	394,0	489,8	4,1	1,5	235,3
MENU 9	595,1	22,1	23,5	74,1	535,8	287,5	6,0	1,3	112,5
MENU 10	540,9	21,9	21,1	70,3	435,8	381,1	4,1	1,8	241,9
TOTAL SEMANA 2	**2830**	**112,4**	**112,9**	**346,2**	**1916,6**	**1965,8**	**22,3**	**6,8**	**918,8**
APORTE MINUTA PATRON	**532**	**20,0**	**18,6**	**71,0**	**649,0**	**487**	**6,0**	**3,0**	**188,0**
PROMEDIO SEMANAL	**566,0**	**22,5**	**22,6**	**69,2**	**383,3**	**393,2**	**4,5**	**1,4**	**183,8**
ADECUACION TOTAL SEMANA 2 (%)	**106%**	**112%**	**121%**	**98%**	**59%**	**81%**	**74%**	**45%**	**98%**
MENU 11	586,3	26,6	20,1	74,8	360,3	529,9	5,5	1,1	112,3
MENU 12	578,3	21,2	25,3	66,6	501,8	436,8	5,2	1,4	210,3
MENU 13	630,9	23,7	28,6	70,1	439,8	289,6	4,1	1,6	140,9
MENU 14	617,7	26,9	20,2	82,6	514,9	277,1	5,4	1,6	116,1
MENU 15	612,9	24,1	24,0	75,3	605,6	547,9	4,9	1,8	246,0
TOTAL SEMANA 3	**3026**	**122,5**	**118,2**	**369,3**	**2422,4**	**2081,2**	**25,0**	**7,5**	**825,6**
APORTE MINUTA PATRON	**532**	**20,0**	**18,6**	**71,0**	**649,0**	**487**	**6,0**	**3,0**	**188,0**
PROMEDIO SEMANAL	**605,2**	**24,5**	**23,6**	**73,9**	**484,5**	**416,2**	**5,0**	**1,5**	**165,1**
ADECUACION TOTAL SEMANA 3 (%)	**114%**	**122%**	**127%**	**104%**	**75%**	**85%**	**83%**	**50%**	**88%**
MENU 16	546,3	22,6	21,0	66,9	503,6	515,4	3,1	1,1	112,5
MENU 17	604,0	20,9	20,9	86,6	496,1	339,3	3,2	1,6	235,5
MENU 18	669,4	26,7	24,9	84,9	522,7	368,8	4,5	1,4	140,8
MENU 19	604,3	25,6	22,0	79,7	278,8	481,7	4,1	1,1	211,9
MENU 20	565,9	24,3	20,3	76,5	501,1	298,3	4,0	1,3	139,3
TOTAL SEMANA 4	**2990**	**120,1**	**109,1**	**394,6**	**2302,3**	**2003,4**	**18,8**	**6,4**	**839,9**
APORTE MINUTA PATRON	**532**	**20,0**	**18,6**	**71,0**	**649,0**	**487**	**6,0**	**3,0**	**188,0**
PROMEDIO SEMANAL	**598,0**	**24,0**	**21,8**	**78,9**	**460,5**	**400,7**	**3,8**	**1,3**	**168,0**
ADECUACION TOTAL SEMANA 4 (%)	**112%**	**120%**	**117%**	**111%**	**71%**	**82%**	**63%**	**43%**	**89%**
PROMEDIO TOTAL CICLO	**588**	**23,5**	**22,4**	**74,5**	**430,2**	**398,1**	**4,6**	**1,4**	**167,9**
APORTE MINUTA PATRON	**532**	**20,0**	**18,6**	**71**	**430**	**397**	**4,6**	**1,4**	**168**
ADECUACION TOTAL CICLO (%)	**110%**	**117%**	**120%**	**105%**	**100%**	**100%**	**99%**	**101%**	**100%**

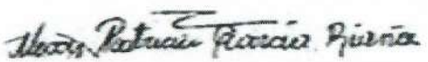
NOMBRE COMPLETO	**NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS**
TARJETA PROFESIONAL	**MND 01234**
FIRMA	

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

REFRIGERIO MAÑANA				
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad (g ó cc)		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido
Lácteos				
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	200 cc
Huevos o Queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		20 g	20 g	20 g
Fruta en porción	Todos los días	80 - 200 g	80 g	80 g
Cereal/Acompañante	Todos los días	25 - 60 g	25 - 60 g	25 - 60 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	2 - 5 cc	2 - 5 cc	2 - 5 cc
Azúcar				
Azúcar o panela	Según requerido por preparación	5 g	5 g	5 g
ALMUERZO				
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad (g ó cc)		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido
Verduras	Todos los días	80 -165 g	80 g	80 g
Cereal	Todos los días	20 g	20 g	40 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-50 g	40 g	40 g
Carnes				
Carne cerdo o res	Según programación	50 g	50 g	30 g
Pollo	Según programación	Pechuga: 64 g Pierna: 67 g	50 g	42 g sin hueso
Leguminosas	1 vez /semana	15 g	15 g	35 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc
Fruta en jugo	Todos los días	53 - 80 g	40 g	200 cc
Azúcar				
Azúcar o panela	Según requerido por preparación	5 g	5 g	5 g

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN									
	Kcal	Proteina	Grasa	Carbohidratos	Vitamina A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
		g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg
APORTE MINUTA PATRON	675	25	24	89	514	488	6,0	2,0	198

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234
FIRMA	

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	15,0	15	56,25	2,94	0,945	8,985	0,45	13,65	1,26	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
	PAN BLANCO	Mogolla	60,0	60	186	5,28	2,7	35,16	0	19,8	1,5	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, maduro, pulpa	114,3	80	70,4	1,2	0,08	20	17,6	6,4	0,72	0,16	0
ALMUERZO	PECHUGA GUISADA CON VEDURAS	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	0	5,5	0,35	0,4	32,5
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Zanahoria, cruda	1,2	1	0,37	0,007	0,001	0,084	7	0,27	0,004	0,004	0
		Habichuela, cruda	1,1	1	0,31	0,021	0	0,056	0,17	0,6	0,01	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	66,7	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	0
	RODAJAS DE TOMATE	Tomate, pulpa	100,0	80	14,4	0,72	0,08	2,64	88	364,8	1,2	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	57,1	40	12	0,2	0,04	2,72	94	9,6	0,12	0,12	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			857	34	30	116	482	660	7	2	169
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			127%	136%	126%	131%	94%	135%	114%	88%	86%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	15,0	15	54	1,05	0,015	12,39	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	SANDWICH CALIENTE DE QUESO	Pan de sal	60,0	60	195	6,66	3,84	33,48	0	21,6	2,4	0	0
		Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	0	117,2	0,08	0,58	160
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	114,3	80	40	0,72	0,08	9,12	12,8	28	0,24	0,16	0
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADA	Lenteja	15,0	15	48,75	3,525	0,09	8,475	0	10,5	1,425	0	1,5
		Zanahoria, cruda	2,4	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	41,7	25	41,25	5,175	2,3	0	1,2	2,75	0,175	0,2	16,25
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PALITOS DE YUCA FRITA	Yuca, cruda	50,0	40	61,2	0,36	0,04	14,84	0,4	2,8	0,28	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y ESPINACA CON LIMON	Pepino cohombro, sin cáscara	53,3	40	4	0,2	0,04	0,72	0,8	20,4	0,28	0	0
		Lechuga común	36,4	20	1,6	0,16	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,06	0
		Espinaca, cruda	31,7	19	3,8	0,551	0,038	0,304	101,27	23,37	0,456	0,19	0
		Limón, pulpa	2,0	1	0,41	0,003	0,003	0,093	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	72,7	40	19,2	0,24	0,04	4,48	3,2	6,4	0,2	0,08	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	815	29	26	116	307	471	7	2	252
APORTE DE LA MINUTA PATRON	675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	121%	115%	110%	130%	60%	97%	110%	86%	127%

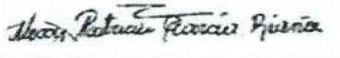
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	10	46,6	0,37	1,66	7,55	0,2	3,6	0,35	0,12	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	PAN ALIÑADO	Pan	60,0	60	208,2	5,4	1,32	43,74	0	37,2	2,52	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Naranja, zumo	133,3	80	32	0,56	0,24	7,04	1,6	26,4	1,04	0,4	0
ALMUERZO	CERDO GUISADO	Carne de cerdo, pierna	50,0	50	58,5	11,35	1,45	0	0	4,5	0,3	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
	ARROZ CON ARVEJA	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	5,0	2	0,56	0,024	0,002	0,11	0,6	0,7	0,01	0	0
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CRIOLLITAS COCIDAS	Papa criolla, con cáscara, cruda	40,0	40	34,4	0,88	0,04	7,56	0	0,4	0,4	0	0
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA Y TOMATE CON LIMÓN	Lechuga común	36,4	20	1,6	0,16	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,06	0
		Tomate, pulpa	50,0	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0
		Zanahoria, cruda	23,5	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0,6	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, maduro, pulpa	53,3	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	0	0	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			699	32	19	100	484	509	7	2	137
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			104%	129%	80%	112%	94%	104%	119%	87%	69%

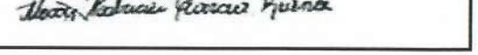
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	15,0	15	54	1,05	0,015	12,39	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	GALLETA SODA	Galleta, de soda	25,0	25	103	2,4	1,75	19,425	0	9,5	1,625	0,175	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	114,3	80	40	0,72	0,08	9,12	12,8	28	0,24	0,16	0
ALMUERZO	ALBONDIGAS	Carne de res, magra	50,0	50	124,5	8,6	10	0	0	3	1,35	0	0
		Huevo de gallina	1,1	1	1,5	0,126	0,108	0,007	1,77	0,53	0,017	0,014	1,26
		Harina de trigo, de primera	1,0	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Tomate, pulpa	2,5	2	0,36	0,018	0,002	0,066	2,2	9,12	0,03	0	0
		Cebolla cabezona	1,6	1,5	0,495	0,021	0,0015	0,0975	0	0,96	0,0105	0	0
		Pimentón rojo	0,6	0,5	0,16	0,0095	0,0015	0,027	3,9	1,185	0,0195	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ESPAGUETTIS GUISADO	Pasta alimenticia enriquecida	20,0	20	68,2	1,96	0,08	14,9	0	5	0,78	0	0
		Tomate, pulpa	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0
		Cebolla cabezona	4,2	4	1,32	0,056	0,004	0,26	0	2,56	0,028	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA EN CASCOS	Papa común, con cáscara, cruda	40,0	40	34,4	0,76	0,04	7,72	0	28	0,2	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	6,0	6	54	0	6	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMON	Remolacha, sin cáscara, cruda	49,4	40	17,38	0,553	0	3,792	1,75	12,64	0,316	0	0
		Zanahoria, cruda	47,1	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,16	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, maduro, pulpa	80,0	40	14	0,24	0,04	3,12	68	2,8	0,4	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			750	26	32	91	549	474	6	1	235
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			111%	103%	131%	102%	107%	97%	100%	58%	119%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, maduro, pulpa	80,0	40	14	0,24	0,04	3,12	68	2,8	0,4	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN BLANCO	Pan	60,0	60	208,2	5,4	1,32	43,74	0	37,2	2,52	0	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, maduro, pulpa	114,3	80	70,4	1,2	0,08	20	17,6	6,4	0,72	0,16	0
ALMUERZO	PECHUGA GUISADA	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	3	5,5	0,35	0,4	32,5
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Pasta alimenticia	0,2	0,22	0,7788	0,02574	0,00088	0,16698	0	0,0462	0,0022	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PAPA FRITA	Papa común, sin cáscara, cruda	50,0	40	37,2	0,76	0,04	8,44	0	1,6	0,44	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE ESPINACA, PEPINO, ZANAHORIA Y AGUACATE CON LIMON	Espinaca, cruda	41,7	25	5	0,725	0,05	0,4	133,25	30,75	0,6	0,25	0
		Pepino cohombro, sin cáscara	36,0	27	2,7	0,135	0,027	0,486	0,54	13,77	0,189	0	0
		Zanahoria, cruda	29,4	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	0
		Aguacate lorena, maduro, pulpa	4,2	2,5	3,625	0,04	0,3325	0,115	0,075	0,25	0,01	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, maduro, pulpa	53,3	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	6,8	0,28	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			798	32	25	114	698	376	7	2	169
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			118%	128%	106%	128%	136%	77%	123%	99%	85%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	9,0	9	33,39	0,054	0,009	8,271	0,45	17,19	0,441	0,126	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, grano trillado	30,0	30	109,5	2,73	1,11	22,17	0	5,4	0,81	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	145,5	80	38,4	0,48	0,08	8,96	6,4	12,8	0,4	0,16	0
ALMUERZO	CERDO ASADA EN JULIANAS	Carne de cerdo, pierna	50,0	50	58,5	11,35	1,45	0	0	4,5	0,3	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0,6	1,05	0,015	0	0
		Zanahoria, cruda	5,9	5	1,85	0,035	0,005	0,42	35	1,35	0,02	0,02	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, verde, crudo	61,5	40	63,2	0,48	0,08	15,12	42,4	3,2	0,2	0	0
	BROCOLI AL VAPOR CON LECHE Y QUESO	Brócoli, crudo	190,0	76	25,84	3,04	0,228	2,812	57	80,56	0,836	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	1,0	1	0,54	0,032	0,032	0,032	0,95	1,2	0,003	0	0,49
		Cebolla junca, tallos	10,0	4	1,12	0,048	0,004	0,22	0,6	1,4	0,02	0	0
		Crema de leche	0,5	0,5	1,59	0,025	0,1625	0,0065	1,765	0,34	0,001	0,001	0
		Queso campesino	0,5	0,5	1,32	0,094	0,1015	0,008	0,435	2,93	0,002	0,0145	4
		Aceite, refinado, de girasol	0,5	0,5	4,5	0	0,5	0	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Lulo, maduro, pulpa	66,7	40	14,8	0,36	0,04	3,28	14,8	4	0,24	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			638	29	19	88	320	436	4	1	238
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			94%	115%	80%	98%	62%	89%	66%	64%	120%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		Guayaba, maduro, pulpa	53,3	40	15,6	0,36	0,12	3,28	0	6,8	0,28	0	0
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
	PAN DE QUESO	Pan de queso	60,0	60	172,8	6,24	4,2	27,48	1,2	128,4	1,2	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	200,0	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	0
ALMUERZO	GOULASH CON VERDURAS	Carne de res, magra	50,0	50	124,5	8,6	10	0	0	3	1,35	0	0
		Papa común, sin cáscara, cruda	18,8	15	13,95	0,285	0,015	3,165	0	0,6	0,165	0	0
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Zanahoria, cruda	2,4	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0
		Habichuela, cruda	2,2	2	0,62	0,042	0	0,112	0,34	1,2	0,02	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	5	1,6	0,095	0,015	0,27	39	11,85	0,195	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	YUCA DORADA	Yuca, cruda	50,0	40	61,2	0,36	0,04	14,84	0	2,8	0,28	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	Pepino cohombro, sin cáscara	53,3	40	4	0,2	0,04	0,72	0,8	20,4	0,28	0	0
		Tomate, pulpa	50,0	40	7,2	0,36	0,04	1,32	44	182,4	0,6	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	72,7	40	19,2	0,24	0,04	4,48	0	6,4	0,2	0,08	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	788	30	35	88	361	603	6	1	137
APORTE DE LA MINUTA PATRON	675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	117%	119%	147%	99%	70%	123%	107%	58%	69%

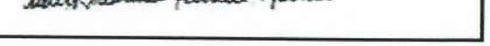
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	15,0	15	54	1,05	0,015	12,39	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	MOGOLLA	Mogolla	60,0	60	186	5,28	2,7	35,16	0	19,8	1,5	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	114,3	80	40	0,72	0,08	9,12	12,8	28	0,24	0,16	0
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	0	5,5	0,35	0,4	32,5
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	MACARRONES GUISADOS	Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
		Pasta alimenticia	20,0	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0	4,2	0,2	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0	1,05	0,015	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	1,1	1	1,35	0,047	0,001	0,288	0,02	0,4	0,013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CASCOS DE PAPA FRITA	Papa común, sin cáscara, cruda	50,0	40	37,2	0,76	0,04	8,44	0	1,6	0,44	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE ESPINACA, TOMATE, ZANAHORIA Y PAPA CON VINAGRETA	Tomate, pulpa	43,8	35	6,3	0,315	0,035	1,155	38,5	159,6	0,525	0	0
		Espinaca, cruda	3,0	35	7	1,015	0,07	0,56	186,55	43,05	0,84	0,35	0
		Zanahoria, cruda	11,2	9,5	3,515	0,0665	0,0095	0,798	66,5	2,565	0,038	0,038	0
		Papa común, sin cáscara, cruda	6,3	5	4,65	0,095	0,005	1,055	0	0,2	0,055	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	0,5	0,5	4,5	0	0,5	0	0	0	0	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	44,4	40	25,2	0,4	0,04	5,84	0	16,8	0,68	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			766	31	25	105	477	619	6	2	266
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			113%	124%	102%	118%	93%	127%	93%	80%	135%

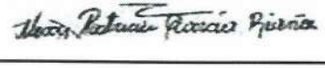
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	10	46,6	0,37	1,66	7,55	0,2	3,6	0,35	0,12	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAN ALIÑADO	Pan	60,0	60	208,2	5,4	1,32	43,74	0	37,2	2,52	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	200,0	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	0
ALMUERZO	FRIJOLADA	Fríjol rojo	15,0	15	50,4	3,06	0,33	8,79	0	15	1,065	0	0
		Zanahoria, cruda	3,5	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	0
		Habichuela, cruda	2,2	2	0,62	0,042	0	0,112	0,34	1,2	0,02	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0,6	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CARNE MOLIDA GUISADA	Carne de res, magra	25,0	25	62,25	4,3	5	0	0	1,5	0,675	0	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0,6	1,05	0,015	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,0	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA COCIDA	Papa común, sin cáscara, cruda	50,0	40	37,2	0,76	0,04	8,44	0	1,6	0,44	0	0
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y AGUACATE CON LIMÓN	Pepino cohombro, sin cáscara	50,0	37,5	3,75	0,1875	0,0375	0,675	0,75	19,125	0,2625	0	0
		Zanahoria, cruda	44,1	37,5	13,875	0,2625	0,0375	3,15	262,5	10,125	0,15	0,15	0
		Aguacate lorena, maduro, pulpa	10,8	6,5	9,425	0,104	0,8645	0,299	0,195	0,65	0,026	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	72,7	40	19,2	0,24	0,04	4,48	3,2	0	0	0,08	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			765	28	26	105	618	371	8	1	137
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			113%	111%	109%	118%	120%	76%	129%	72%	69%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	15,0	15	56,25	2,94	0,945	8,985	0,45	13,65	1,26	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	GALLETA DE SODA	Galleta, de soda	25,0	25	103	2,4	1,75	19,425	0	9,5	1,625	0,175	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Naranja, zumo	133,3	80	32	0,56	0,24	7,04	1,6	26,4	1,04	0,4	0
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	3	5,5	0,35	0,4	32,5
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Espinaca, cruda	3,3	2	0,4	0,058	0,004	0,032	10,66	2,46	0,048	0,02	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA CHALEQUEADA	Papa común, con cáscara, cruda	40,0	40	34,4	0,76	0,04	7,72	0	28	0,2	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0,6	1,92	0,021	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	POTECA DE AHUYAMA CON HUEVO	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	85,9	70	44,8	0,63	0,28	14,7	238	18,2	0,21	0	0
		Huevo de gallina	5,6	5	7,5	0,63	0,54	0,035	8,85	2,65	0,085	0,07	6,3
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	57,1	40	12	0,2	0,04	2,72	94	9,6	0,12	0,12	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			687	29	25	92	529	464	6	2	273
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			102%	114%	104%	104%	103%	95%	97%	107%	138%

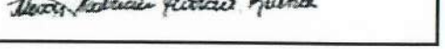
NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	15,0	15	56,25	2,94	0,945	8,985	0,45	13,65	1,26	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
	PAN DE SAL	Pan de sal	60,0	60	195	6,66	3,84	33,48	0	21,6	2,4	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	145,5	80	38,4	0,48	0,08	8,96	6,4	12,8	0,4	0,16	0
ALMUERZO	CERDO GUISADO	Carne de cerdo, pierna	50,0	50	40	11,35	1,45	0	0	4,5	0,3	0	0
		Papa común, sin cáscara, cruda	2,5	2	1,86	0,038	0,002	0,422	0	0,08	0,022	0	0
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0	0
		Zanahoria, cruda	1,2	1	0,37	0,007	0,001	0,084	7	0,27	0,004	0,004	0
		Habichuela, cruda	1,1	1	0,31	0,021	0	0,056	0,17	0,6	0,01	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0,6	1,92	0,021	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO DORADO	Plátano hartón, maduro, crudo	66,7	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE TOMATE	Tomate, pulpa	100,0	80	14,4	0,72	0,08	2,64	88	364,8	1,2	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Maracuyá, maduro, pulpa	66,7	40	23,6	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,68	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			805	36	28	106	431	657	8	1	137
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			119%	144%	119%	119%	84%	135%	132%	62%	69%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fecula de maiz, precocido, secado	15,0	15	54	1,05	0,015	12,39	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azucar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	GALLETA DE SODA	Galleta, de soda	25,0	25	103	2,4	1,75	19,425	0	9,5	1,625	0,175	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, madaro, pulpa	114,3	80	24	0,4	0,08	5,44	188	19,2	0,24	0,24	0
ALMUERZO	ALBONDIGAS GUISADAS	Carne de res, magra	50,0	50	124,5	8,6	10	0	0	3	1,35	0	0
		Harina de trigo, de primera	7,0	7	24,29	0,665	0,035	5,32	0	2,1	0,189	0	0
		Huevo de gallina	1,1	1	1,5	0,126	0,108	0,007	1,77	0,53	0,017	0,014	1,26
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,6	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ESPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia	20,0	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0	4,2	0,2	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,6	0,075	0	0
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0,6	1,05	0,015	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PAPA EN CASCOS	Papa común, con cáscara, cruda	40,0	40	34,4	0,76	0,04	7,72	0	28	0,2	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y ESPINACA CON LIMON	Pepino cohombro, sin cascara	26,7	20	2	0,1	0,02	0,36	0,4	10,2	0,14	0	0
		Lechuga común	36,4	20	1,6	0,16	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,06	0
		Espinaca, cruda	66,7	40	8	1,16	0,08	0,64	213,2	49,2	0,96	0,4	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	44,4	40	26,2	0,4	0,04	5,84	0	16,8	0,68	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			710	27	28	88	600	519	7	3	235
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			105%	108%	115%	99%	117%	106%	111%	77%	119%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	16	46,6	0,37	1,66	7,55	0,2	3,6	0,35	0,12	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	60,0	60	219	5,46	2,22	44,34	0	10,8	1,62	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	200,0	80	1,6	0,32	0	0,16	24	3,2	0,24	0	0
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	3	5,5	0,35	0,4	32,5
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	5,0	5	2,7	0,16	0,16	0,16	4,75	6	0,015	0	2,45
		Harina de trigo, de primera	1,0	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Cebolla cabezona	5,3	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,06	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Zanahoria, cruda	2,4	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	DEDITOS DE YUCA	Yuca, cruda	50,0	40	61,2	0,36	0,04	14,84	0,4	2,8	0,28	0	0
		Harina de trigo, de primera	1,0	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	Lechuga comun	54,5	30	2,4	0,24	0,03	0,38	3	13,2	0,27	0,09	0
		Tomate, pulpa	25,0	20	3,6	0,18	0,02	0,68	22	91,2	0,3	0	0
		Zanahoria, cruda	35,3	30	11,1	0,21	0,03	2,52	210	8,1	0,12	0,12	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Lulo, maduro, pulpa	66,7	40	14,8	0,36	0,04	3,28	14,8	4	0,24	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			809	31	31	102	528	362	5	2	172
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			120%	123%	130%	115%	103%	74%	89%	91%	87%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU N° 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	15,0	15	54	1,05	0,015	12,39	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	GALLETA SODA	Galleta, de soda	25,0	25	103	2,4	1,75	19,425	0	9,5	1,625	0,175	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Naranja, zumo	133,3	80	32	0,56	0,24	7,04	1,6	26,4	1,04	0,4	0
ALMUERZO	GARBANZOS GUISADOS	Garbanzo	16,7	15	52,65	2,94	0,825	8,355	0	22,5	0,96	0	3,6
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CERDO ASADO	Carne de cerdo, pierna	50,0	50	58,5	11,35	1,45	0	0	4,5	0,3	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Pasta alimenticia enriquecida	1,5	1,5	5,115	0,147	0,006	1,1175	0	0,375	0,0585	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	66,7	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	0
	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON LIMÓN	Zanahoria, cruda	47,1	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,16	0
		Remolacha, sin cáscara, cruda	50,0	40	17,6	0,56	0	3,84	0	12,8	0,32	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		Guayaba, maduro, pulpa	53,3	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	6,8	0,28	0	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	759	33	23	105	606	349	6	2	141
APORTE DE LA MINUTA PATRON	675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	112%	131%	97%	118%	118%	72%	100%	94%	71%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, maduro, pulpa	80,0	40	14	0,24	0,04	3,12	68	2,8	0,4	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, grano trillado	60,0	60	219	5,46	2,22	44,34	0	10,8	1,62	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mandarina, zumo	114,3	80	40	0,72	0,08	9,12	12,8	28	0,24	0,16	0
ALMUERZO	POLLO APANADO	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	3	5,5	0,35	0,4	32,5
		Harina de trigo, de primera	3,0	3	10,41	0,285	0,015	2,28	0	0,9	0,081	0	0
		Huevo de gallina	1,1	1	1,5	0,126	0,108	0,007	1,77	0,53	0,017	0,014	1,26
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Pasta alimenticia	1,0	1	3,54	0,117	0,004	0,759	0	0,21	0,01	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Pimentón rojo	3,5	3	0,96	0,057	0,009	0,162	23,4	7,11	0,117	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PURÉ DE PAPA	Papa común, sin cáscara, cruda	50,0	40	37,2	0,76	0,04	8,44	0	1,6	0,44	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	3,0	3	1,62	0,096	0,096	0,096	2,85	3,6	0,009	0	1,47
		Crema de leche	2,0	2	6,36	0,1	0,65	0,026	7,06	1,36	0,004	0,004	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	TORTA DE ESPINACA, ACELGA Y PEPINO CON HUEVO	Espinaca, cruda	33,3	20	4	0,58	0,04	0,32	106,6	24,6	0,48	0,2	0
		Pepino dulce, verde	22,2	20	4	0,04	0,08	0,78	0	0	0	0	0
		Acelgas, hojas, cruda	11,8	10	2,9	0,24	0,02	0,43	18	11,2	0,29	0	0
		Tomate, pulpa	25,0	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0
		Huevo de gallina	5,6	5	7,5	0,63	0,54	0,035	8,85	2,65	0,085	0,07	6,3
		Cebolla cabezona	4,7	4,5	1,485	0,063	0,0045	0,2925	0	2,88	0,0315	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	57,1	40	12	0,2	0,04	2,72	94	0	0	0	0,16
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			761	30	25	105	544	502	5	2	276
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			113%	121%	102%	118%	106%	103%	88%	90%	139%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	9,0	9	33,39	0,054	0,009	8,271	0,45	17,19	0,441	0,126	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	GALLETA CRACKER	Galleta, cracker	25,0	25	115,25	1,175	3,6	19,525	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	145,5	80	38,4	0,48	0,08	8,96	6,4	0	0	0	0
ALMUERZO	CERDO GUISADO	Carne de cerdo, pierna	50,0	50	58,5	11,35	1,45	0	0	4,5	0,3	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	0	22,8	0,075	0	0
		Cebolla cabezona	3,2	3	0,99	0,042	0,003	0,195	0	1,92	0,021	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON AJONJOLI	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Ajonjolí	0,5	0,5	2,885	0,088	0,261	0,0465	0,01	0	0	0	0,02825
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	66,7	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
	RODAJA DE TOMATE	Tomate, pulpa	100,0	80	14,4	0,72	0,08	2,64	88	364,8	1,2	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	66,7	40	22,8	0,68	0,04	4,96	230,8	0	0	0	0,16
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			644	28	21	86	594	625	4	1	137
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			95%	110%	89%	96%	116%	128%	60%	60%	69%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

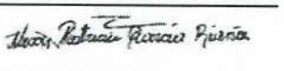
FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
					Calorías	Proteinas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE FRUTA CON LECHE	Curuba, maduro, pulpa	80,0	40	14	0,24	0,04	3,12	68	2,8	0,4	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58
	PAN BLANCO	Pan blanco	60,0	60	198,6	4,08	2,04	40,98	0	52,8	1,8	0,54
	PORCION DE FRUTA DE COSECHA	Banano común, maduro, pulpa	114,3	80	70,4	1,2	0,08	20	17,6	0	0	0
ALMUERZO	POLLO CON VERDURAS	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	0	5,5	0,35	0,4
		Arveja verde, cruda	2,0	2	2,4	0,164	0,006	0,422	0,44	0,72	0,048	0
		Habichuela, cruda	1,1	1	0,31	0,021	0	0,056	0,17	0,6	0,01	0
		Cebolla cabezona	2,1	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0
		Tomate, pulpa	2,5	2	0,36	0,018	0,002	0,066	2,2	9,12	0,03	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,6	2,6	0,16	0,372
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0	0,35	0,005	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0
	PALITOS DE YUCA	Yuca, cruda	50,0	40	61,2	0,36	0,04	14,84	0,4	2,8	0,28	0
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO COHOMBRO CON LIMÓN	Pepino cohombro, sin cáscara	53,3	40	4	0,2	0,04	0,72	0,8	20,4	0,28	0
		Zanahoria, cruda	47,1	40	14,8	0,28	0,04	3,36	280	10,8	0,16	0,16
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, maduro, pulpa	53,3	40	15,6	0,36	0,12	3,28	42,8	6,8	0,28	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	768	27	22	118	589	419	4	2
APORTE DE LA MINUTA PATRON	675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	114%	109%	94%	133%	114%	86%	74%	103%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON LECHE	Fécula de maíz, precocido, secado	15,0	15	54	1,05	0,015	12,39	7,5	16,5	0,06	0,075	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
		Aceite, refinado, de girasol	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0
	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	60,0	60	219	5,46	2,22	44,34	0	10,8	1,62	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, maduro, pulpa	114,3	80	24	0,4	0,08	5,44	188	19,2	0,24	0,24	0
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	0	5,5	0,35	0,4	32,5
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	TALLARINES EN SALSA BLANCA	Pasta alimenticia	20,0	20	70,8	2,34	0,08	15,18	0	4,2	0,2	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	5,0	5	2,7	0,16	0,16	0,16	4,75	6	0,015	0	2,45
		Harina de trigo, de primera	0,5	1	3,47	0,095	0,005	0,76	0	0,3	0,027	0	0
		Cebolla cabezona	8,4	8	2,64	0,112	0,008	0,52	0	5,12	0,056	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	66,7	40	60,4	0,44	0,08	14,52	21,6	0	0	0	0
	ENSALADA DE ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y TOMATE CON LIMÓN	Arveja verde, cruda	25,0	25	30	2,05	0,075	5,275	5,5	9	0,6	0	0
		Tomate, pulpa	37,5	30	5,4	0,27	0,03	0,99	33	136,8	0,45	0	0
		Zanahoria, cruda	29,4	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	44,4	40	25,2	0,4	0,04	5,84	0	16,8	0,68	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			880	34	28	123	666	444	6	2	172
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			130%	138%	117%	138%	130%	91%	95%	76%	87%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, con azúcar	8,0	10	46,6	0,37	1,66	7,55	0,2	3,6	0,35	0,12	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
	QUESO EN PORCIÓN	Queso campesino	20,0	20	52,8	3,76	4,06	0,32	17,4	117,2	0,08	0,58	160
	MOGOLLA	Mogolla	60,0	60	186	5,28	2,7	35,16	0	19,8	1,5	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Mango, maduro, pulpa	160,0	80	52,8	0,48	0,08	16,8	112	12	0,4	0,08	0
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	15,0	15	47,85	3,585	0,12	8,1	3,3	9	0,69	0	2,25
		Cebolla cabezona	2,1	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0
		Tomate, pulpa	2,5	2	0,36	0,018	0,002	0,066	2,2	9,12	0,03	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	CERDO ASADO	Carne de cerdo, pierna	50,0	50	58,5	11,35	1,45	0	0	4,5	0,3	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0,6	2,6	0,16	0,372	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	40,0	40	34,4	0,88	0,04	7,56	0	0,4	0,4	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0
	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA Y TOMATE CON LIMON	Pepino cohombro, sin cáscara	33,3	25	2,5	0,125	0,025	0,45	0,5	12,75	0,175	0	0
		Lechuga común	36,4	20	1,6	0,16	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,06	0
		Tomate, pulpa	43,8	35	6,3	0,315	0,035	1,155	38,5	159,6	0,525	0	0
		Limón, pulpa	1,0	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, maduro, pulpa	72,7	40	19,2	0,24	0,04	4,48	3,2	0	0	0	0,16
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			758	33	24	108	338	546	5	1	236
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			112%	131%	98%	121%	66%	112%	89%	61%	119%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES

MENU Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
					Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena nacional, crudo, molida	15,0	15	56,25	2,94	0,945	8,985	0,45	13,65	1,26	0	0
		Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,0	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	73,5
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	55,6	50	75	6,3	5,4	0,35	88,5	26,5	0,85	0,7	63
	CROQUETA DE HARINA DE TRIGO CON ZANAHORIA	Harina de trigo, de primera	30,0	30	104,1	2,85	0,15	22,8	0	9	0,81	0	0
		Zanahoria, cruda	3,5	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0
	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	Patilla, maduro, pulpa	200,0	80	1,6	0,32	0	0,16	24	0	0	0	0
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA ROJA	Carne de pollo, pechuga con piel	83,3	50	82,5	10,35	4,6	0	3	5,5	0,35	0,4	32,5
		Cebolla junca, tallos	7,5	3	0,84	0,036	0,003	0,165	0	1,05	0,015	0	0
		Tomate, pulpa	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0
		Pimentón rojo	2,4	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,5	1,5	13,5	0	1,5	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	20,0	20	69,8	1,34	0,08	15,96	0	2,6	0,16	0,372	0
		Pasta alimenticia	3,0	3	10,62	0,351	0,012	2,277	0	0,63	0,03	0	0
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	2,5	2,5	22,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	PAPA COCIDA	Papa común, con cáscara, cruda	40,0	40	34,4	0,76	0,04	7,72	0	28	0,2	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	POTECA DE AHUYAMA CON HUEVO	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	85,9	70	44,8	0,63	0,28	14,7	238	18,2	0,21	0	0
		Huevo de gallina	5,6	5	7,5	0,63	0,54	0,035	8,85	2,65	0,085	0,07	6,3
		Cebolla junca, tallos	2,5	1	0,28	0,012	0,001	0,055	0,6	0,35	0,005	0	0
		Tomate, pulpa	6,3	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0
		Aceite, refinado, de girasol	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0
		Ajo	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,002	0,04	0,0013	0	0
		Sal	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, pulpa	44,4	40	25,2	0,4	0,04	5,84	0	16,8	0,68	0	0
		Azúcar, blanco	5,0	5	19,85	0	0	4,965	0	0	0,005	0	0
		APORTE TOTAL DEL MENÚ			748	32	27	100	560	379	5	2	176
		APORTE DE LA MINUTA PATRON			675	25,0	24,0	89,0	514,0	488,0	6,0	2,0	198,0
		% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			111%	128%	112%	112%	109%	78%	91%	78%	89%

NOMBRE COMPLETO	NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS	FIRMA	
TARJETA PROFESIONAL	MND 01234		

FUNDACIÓN DSANCOL
PRIMERA INFANCIA
TIEMPOS DE COMIDA: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO

GRUPOS DE EDAD	4 A 5 AÑOS 11 MESES								
	RESUMEN DE ANALISIS NUTRICIONAL: REFRIGERIO MAÑANA Y ALMUERZO								
	NUTRIENTES								
MENU	Calorias	Proteinas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
					ER	mg	mg	mg	mg
MENU 1	857,0	33,9	30,3	116,2	482,0	660,3	6,9	1,8	169,3
MENU 2	815,3	28,7	26,5	115,9	307,4	471,4	6,6	1,7	251,9
MENU 3	699,0	32,3	19,2	99,6	484,3	508,7	7,2	1,7	136,8
MENU 4	750,3	25,6	31,5	91,0	548,9	474,5	6,0	1,2	235,1
MENU 5	797,5	32,1	25,4	114,1	698,5	375,9	7,4	2,0	169,0
TOTAL SEMANA 1	**3919**	**152,7**	**133,0**	**536,8**	**2521**	**2491**	**34**	**8**	**962**
APORTE MINUTA PATRON	**675**	**25,0**	**24,0**	**89**	**514**	**488**	**6**	**2**	**198**
PROMEDIO SEMANAL	**783,8**	**30,5**	**26,6**	**107,4**	**504,2**	**498,2**	**6,8**	**1,7**	**192,4**
ADECUACION TOTAL SEMANA 1 (%)	**116%**	**122%**	**111%**	**121%**	**98%**	**102%**	**113%**	**84%**	**97%**
MENU 6	637,6	28,7	19,2	87,6	320,3	435,8	4,0	1,3	238,0
MENU 7	787,9	29,8	35,3	87,9	360,9	602,5	6,4	1,2	136,8
MENU 8	766,1	31,1	24,5	105,4	477,3	619,3	5,6	1,6	266,3
MENU 9	765,3	27,8	26,2	105,0	618,4	371,1	7,7	1,4	137,0
MENU 10	687,4	28,6	24,9	92,4	529,3	464,1	5,8	2,1	272,9
TOTAL SEMANA 2	**3644**	**146,0**	**130,1**	**478,3**	**2306**	**2493**	**30**	**8**	**1051**
APORTE MINUTA PATRON	**675**	**25,0**	**24,0**	**89**	**514**	**488**	**6**	**2**	**198**
PROMEDIO SEMANAL	**728,9**	**29,2**	**26,0**	**95,7**	**461,2**	**498,6**	**5,9**	**1,5**	**210,2**
ADECUACION TOTAL SEMANA 2 (%)	**108%**	**117%**	**108%**	**107%**	**90%**	**102%**	**99%**	**76%**	**106%**
MENU 11	804,5	36,0	28,5	105,9	431,0	656,8	7,9	1,2	136,8
MENU 12	709,9	26,9	27,7	88,5	600,0	518,6	6,6	1,5	234,8
MENU 13	809,1	30,7	31,1	102,1	527,8	362,2	5,4	1,8	171,9
MENU 14	759,0	32,7	23,3	105,0	605,6	349,2	6,5	1,9	140,6
MENU 15	761,1	30,2	24,6	105,0	544,4	501,8	5,3	1,8	276,0
TOTAL SEMANA 3	**3844**	**156,6**	**135,1**	**506,5**	**2709**	**2389**	**32**	**8**	**960**
APORTE MINUTA PATRON	**675**	**25,0**	**24,0**	**89**	**514**	**488**	**6**	**2**	**198**
PROMEDIO SEMANAL	**768,7**	**31,3**	**27,0**	**101,3**	**541,7**	**477,7**	**6,3**	**1,7**	**192,0**
ADECUACION TOTAL SEMANA 3 (%)	**114%**	**125%**	**113%**	**114%**	**105%**	**98%**	**105%**	**83%**	**97%**
MENU 16	644,1	27,6	21,4	85,5	594,5	625,4	3,6	1,2	137,0
MENU 17	767,9	27,3	22,5	118,2	588,5	418,6	4,4	2,1	266,5
MENU 18	880,0	34,4	28,1	122,7	666,4	443,6	5,7	1,5	171,8
MENU 19	758,1	32,8	23,6	108,0	338,0	545,8	5,3	1,2	236,4
MENU 20	748,4	31,9	26,9	99,7	559,6	379,3	5,4	1,6	175,9
TOTAL SEMANA 4	**3799**	**154,0**	**122,5**	**534,2**	**2747**	**2413**	**25**	**8**	**988**
APORTE MINUTA PATRON	**675**	**25,0**	**24,0**	**89**	**514**	**488**	**6**	**2**	**198**
PROMEDIO SEMANAL	**759,7**	**30,8**	**24,5**	**106,8**	**549,4**	**482,5**	**4,9**	**1,5**	**197,5**
ADECUACION TOTAL SEMANA 4 (%)	**113%**	**123%**	**102%**	**120%**	**107%**	**99%**	**82%**	**75%**	**100%**
PROMEDIO TOTAL CICLO	**760**	**30**	**26**	**103**	**514,1**	**489,2**	**6,0**	**1,6**	**198**
APORTE MINUTA PATRON	**675**	**25,0**	**24,0**	**89**	**514**	**488**	**6,0**	**2,0**	**198**
ADECUACION TOTAL CICLO (%)	**113%**	**122%**	**108%**	**115%**	**100%**	**100%**	**100%**	**79%**	**100%**

NOMBRE COMPLETO	**NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS**
TARJETA PROFESIONAL	**MND 01234**
FIRMA	

DOCUMENTACION VEHICULOS

NIT. 900636399-8

Torarica Tours s.a.s

TRANSPORTE ESCOLAR, TURISMO Y EMPRESARIAL

FICHA TECNICA DEL VEHICULO

DATOS DEL VEHICULO

Numero Interno:	2023
Placa:	THU 922
Clase:	MICROBUS
Marca:	VOLKSWAGEN
Modelo:	2013
Capacidad:	19 Pasajeros
Propietario:	TORARICA TOURS SAS

FOTOS VEHICULO





CRA. 22 5 – 34 CENTRO MELGAR
313 4300127 – 315 8204259

FICHA TECNICA DEL VEHICULO

CARTA PROPIEDAD:



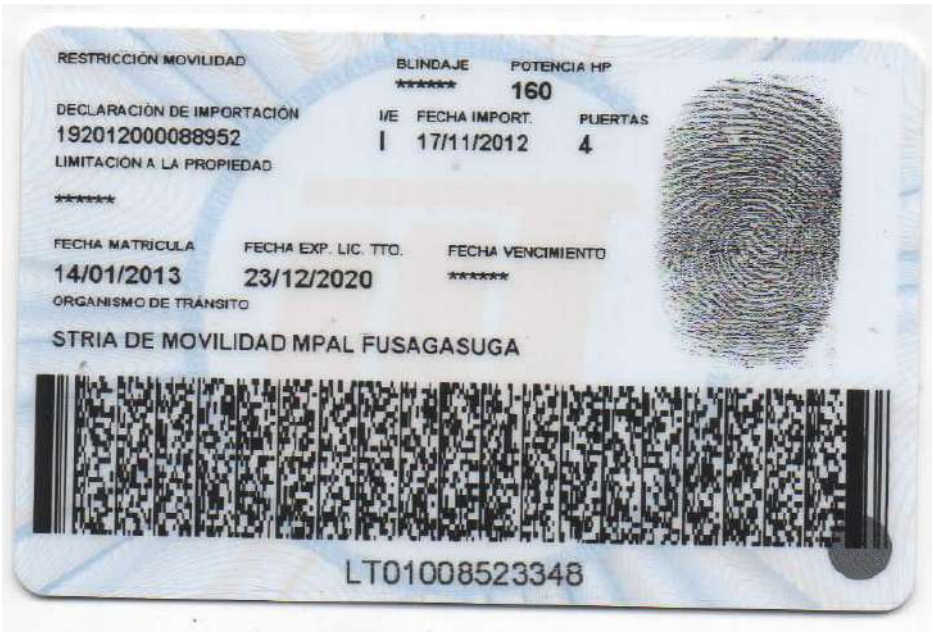
REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10021928673

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
THU922	VOLKSWAGEN	CRAFTER 50	2013

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
3.000	BLANCO CANDY	PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
MICROBUS	CERRADA	DIESEL	19

NÚMERO DE MOTOR: BD30D03793F
REG: N
VIN: WV1ZZZ2EZD6015159
NÚMERO DE SERIE: ******
REG: N
NÚMERO DE CHASIS: WV1ZZZ2EZD6015159
REG: N
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): TORARICA TOURS S.A.S
IDENTIFICACIÓN: NIT 900636399



RESTRICCIÓN MOVILIDAD
BLINDAJE: ******
POTENCIA HP: 160
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 192012000088952
I/E: I
FECHA IMPORT.: 17/11/2012
PUERTAS: 4
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******
FECHA MATRICULA: 14/01/2013
FECHA EXP. LIC. TTO.: 23/12/2020
FECHA VENCIMIENTO: ******
ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA DE MOVILIDAD MPAL FUSAGASUGA
LT01008523348

FICHA TECNICA DEL VEHICULO

TARJETA OPERACION





FICHA TECNICA DEL VEHICULO

SOAT:



SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

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

FECHA DE EXPEDIC (AÑO / MES / DIA)	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL (AÑO / MES / DIA)	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL (AÑO / MES / DIA)
2022-10-27	2022-10-28	2023-10-27

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VA	MODELO
14289402747120	THU922	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	3000	2013

PASAJER	MARCA	CARROCERÍA
19	VOLKSWAGEN	CERRADA

LINEA VEHICUL: CRAFTER 50

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD
BD30D03793F	WV1ZZZ2EZD6015159	WV1ZZZ2EZD6015159	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL	No. DE DOCUMENTO DEL	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
TORARICA TOURS SAS,	3175014236	NIT	9006363998	MELGAR

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1329	10	4013	0	BOGOTA D.C

TARIF	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN	TASA RUNT
920	$ 1030700	$ 535900	$ 2100

TOTAL A PAGAR
$ 1568700

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMAS	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS	800	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS
B. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	
C. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	
D GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	10	

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, en aquellos eventos en que la aseguradora llegara a evidenciar que existe otra póliza vigente, ésta procederá a modificar la vigencia de la (segunda) póliza expedida (expedida con posterioridad), iniciando la vigencia de la misma a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

b) Recibir, procesar y compartir mi información con su grupo empresarial, filiales o subsidiarias, centrales de riesgo, proveedores, intermediarios de Seguros, canales de comercialización y otros encargados del tratamiento que resulten necesarios para la celebración, ejecución o extinción de seguros, estadísticas y/o solicitud o reporte del cumplimiento de las obligaciones contractuales, financieras o crediticias a

FICHA TECNICA DEL VEHICULO

POLIZA CONTRACTUAL Y EXTRACONTRACTUAL

PLACA DEL VEHÍCULO:	THU922		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	10013794795	ESTADO DEL VEHÍCULO:	ACTIVO
TIPO DE SERVICIO:	Público	CLASE DE VEHÍCULO:	MICROBUS

Pólizas de Responsabilidad Civil

Número de póliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Entidad que expide	Tipo de póliza	Estado	Detalle
AA019454	12/07/2022	12/07/2022	12/07/2023	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Contractual	VIGENTE	Detalle
AA019452	12/07/2022	12/07/2022	12/07/2023	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Extracontractual	VIGENTE	Detalle

FICHA TECNICA DEL VEHICULO

CERTIFICADO DE REVISION TECNOMECANICA Y DE GASES:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 162331917

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA CENTRO DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ MELGAR

NIT: 900802567

No. de Certificado de Acreditación: 21-CDA-012

Fecha de expedición: 2022/10/28

Fecha de vencimiento: 2023/10/28

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	THU922	**CLASE:**	MICROBUS
MARCA:	VOLKSWAGEN	**MODELO:**	2013
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	3000	**NRO. MOTOR:**	BD30D03793F
NRO. CHASIS:	WV1ZZZ2EZD6015159	**VIN:**	WV1ZZZ2EZD6015159
LÍNEA:	CRAFTER 50		
COLOR:	BLANCO CANDY		

NOMBRE PROPIETARIO: TORARICA TOURS S.A.S

FIRMA DEL RESPONSABLE

JUAN ANDRES GARCIA SANDOVAL

Concesión RUNT S.A. / Nit 900.153.453-4 / Colombia / Atención al usuario Línea Nacional 018000930060 / www.runt.com.co

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.012.415.225**

PARDO VALENCIA

APELLIDOS

CRISTIAN GUILLERMO

NOMBRES

Cristian Pardo V

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO **09-OCT-1994**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.80	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

17-OCT-2012 BOGOTA D.C

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

VENCE DERECHO

P-1500150-00413359-M-1012415225-20121127 0031752005A 1 38810786

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1012415225



NOMBRE

CRISTIAN GUILLERMO PARDO VALENCIA

FECHA DE NACIMIENTO

09-10-1994

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

06-04-2021

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

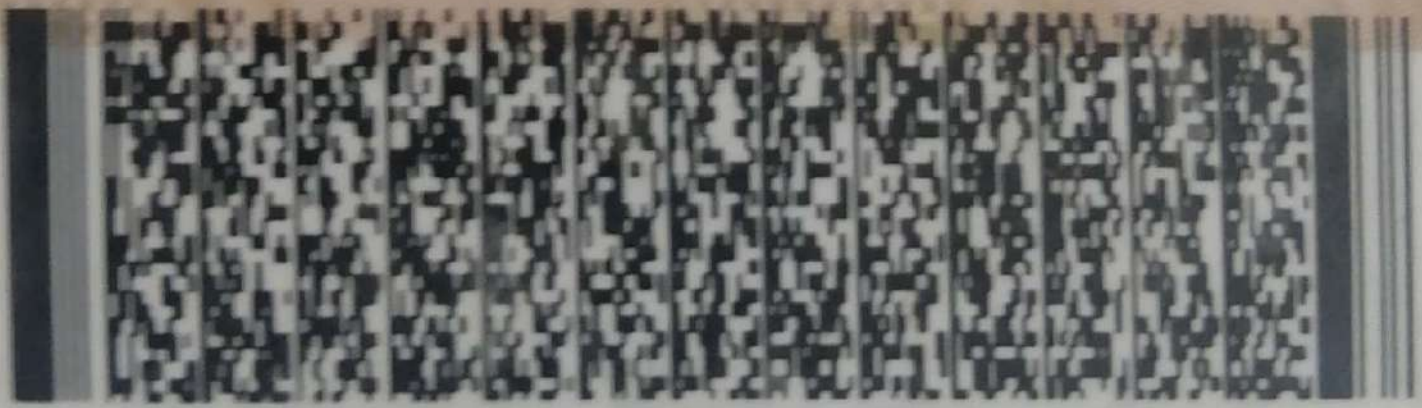
STRIA GOB TTOyTTE MELGAR

Escaneado con CamScanner

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHÍCULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	11-07-2027	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	14-07-2030	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	14-07-2023	PUBLICO





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07000337509

COSMOCOLOR LC 30

Escaneado con CamScanner

Salud Ocupacional
Mahecha & Romero
Mahecha y Romero Limitada

Codigo prestador de servicios de salud 73268-0200501 SST
Licencia en salud ocupacional Res. No. 3104/2021 SST

Nombre: **PARDO VALENCIA CRISTIAN GUILLERMO**
Identificación: **CC - 1012415225**
Fecha atención: **23/08/2022**



CONCEPTO DE APTITUD LABORAL - CODIGO VERIFICACION QSDFG-HJKLÑ-ZXCVB-NMQW2-E

Empresa:	TORARICA TOURS
Actividad económica:	transporte
Cargo:	CONDUCTOR
Tipo de valoración:	Ingreso

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL:
* APTO FISICA Y PSICOLOGICAMENTE PARA CONDUCIR.

EXAMENES REALIZADOS:
Examen médico ocupacional orientado al riesgo osteomuscular y conducción.
Optometría, audiometría.
Laboratorio clínico: glicemia, perfil lipídico
Valoración psicológica y psicosensométrica para conducción y operación de maquinaria.

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES:
* Usar equipos de protección personal de acuerdo a los riesgos o peligros de las tareas que desempeñe.
* Capacitación, inducción o re inducción para la ejecución segura de sus tareas.
* Medidas ergonómicas adecuadas para su puesto de trabajo, higiene postural, pausas activas.
* Medidas de bioseguridad: lavado de manos frecuente, uso de tapabocas, distanciamiento social entre las personas y puestos de trabajo limpieza y desinfección de superficies y las demás que apliquen de acuerdo a su actividad económica.

VIGILADO Supersalud

RECOMENDACIONES GENERALES:
* Correccion optic a permanente
* Hábitos de vida saludable, actividad física frecuente.
* Evitar contacto estrecho con personas con síntomas respiratorios.
* Actualizar los esquemas de vacunación.
* Tomar medidas de prevención de las enfermedades trasmitidas por vectores (zancudos) endémicas en la región (dengue, virus del chikungunya, fiebre zika).

María Cristina Escobar Corredor
Medico Especialista en Salud Ocupacional
Registro Medico 11 03659/1988
Lic Ocupacional 339-14/01'2014
c c 51.822.512 Bogota

Medico: MARIA CRISTINA ESCOBAR CORREDOR R.M. No.339/2014

Firma del trabajador
C.C. No. 1012415225.

ALCANCE: El presente concepto de aptitud laboral se emite con base en los hallazgos encontrados en la valoración médica ocupacional integral realizada el día de hoy, con la información aportada por la empresa contratante y/o el aspirante o trabajador. Este concepto acata las recomendaciones de las resoluciones 12336/2012 y 1565/2014 para seguridad vial. La validez del certificado se pierde en el momento en que las condiciones de salud del aspirante cambien, en cuyo caso se requerirá una nueva valoración.

Si desea verificar la autenticidad de este concepto pongase en contacto con nosotros y cite éste código: QSDFG-HJKLÑ-ZXCVB-NMQW2-E

FORMULARIO ÚNICO DE AFILIACIÓN Y REGISTRO DE NOVEDADES AL SGSSS

Famisanar EPS
NIT 830.003.564-7

9009111129
9009111129

No. de Radicación: 24433936
Fecha de Radicación: 23 08 2022

I. DATOS DEL TRÁMITE

Lea las instrucciones que se encuentran anexas al formulario antes de diligenciarlo

1. Tipo de trámite	2. Tipo de Afiliación	3. Régimen	4. Tipo de afiliado	5. Tipo de cotizante	Código (a registrar por la EPS)
A. Afiliación [ ]	A. Individual: • Cotizante o cabeza de Familia [X]	A. Contributivo [ ]	A. Cotizante [X]	A. Dependiente [X]	
B. Reporte de Novedades [X]	• Beneficiario o afiliado adicional [ ]	B. Subsidiado [X]	B. Cabeza de familia [ ]	B. Independiente [ ]	
	B. Colectiva [ ] C. Institucional [ ] D. De oficio [ ]		C. Beneficiario [ ]	C. Pensionado [ ]	

A. AFILIACIÓN II. DATOS BÁSICOS DE IDENTIFICACIÓN (del cotizante o cabeza de familia)

6. Apellidos y nombres			
Primer Apellido: PARDO	Segundo Apellido: VALENCIA	Primer Nombre: CRISTIAN	Segundo Nombre: GUILLERMO

7. Tipo de documento de identidad	8. Número del documento de identidad	9. Sexo	10. Fecha de nacimiento
CC	1012415225	Femenino [ ] Masculino [X]	D D: 09 M M: 10 A A A A: 1994

III. DATOS COMPLEMENTARIOS (Datos personales)

11. Etnia	12. Discapacidad	13. Puntaje SISBÉN	14. Grupo de población especial	15. Administradora de riesgos laborales - ARL	16. Administradora de pensiones
	Tipo [F] [N] [M] Condición [T] [P]			SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A	

17. Ingreso base de cotización - IBC	18. Residencia		
$1.000.000	Dirección	Teléfono fijo	Teléfono celular
Correo electrónico	Municipio / Distrito	Zona Urbana [ ] Rural [ ]	Localidad / Comuna / Departamento

IV. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL NÚCLEO FAMILIAR (Datos básicos de identificación del cónyuge o compañero(a) permanente cotizante)

19. Apellidos y nombres			
Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre

20. Tipo de documento de identidad	21. Número del documento de identidad	22. Sexo	23. Fecha de nacimiento
		Femenino [ ] Masculino [ ]	D D M M A A A A

Datos básicos de identificación de los beneficiarios y de los afiliados adicionales

	24. Apellidos y nombres			
	Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre
B1				
B2				
B3				
B4				
B5				

	25. Tipo de documento de identidad	26. Número del documento de identidad	27. Sexo		28. Fecha de nacimiento
			Femenino	Masculino	
B1					D D M M A A A A
B2					D D M M A A A A
B3					D D M M A A A A
B4					D D M M A A A A
B5					D D M M A A A A

Datos complementarios

29. Parentesco	30. Etnia

	31. Discapacidad					32. Datos de residencia					33. Valor de la UPC del afiliado adicional (a registrar por la EPS)
	Tipo F	Tipo N	Tipo M	Condición T	Condición P	Municipio / Distrito	Zona Urbana	Zona Rural	Departamento	Teléfono fijo y/o celular	
B1											
B2											
B3											
B4											
B5											

Selección de la IPS Primaria

	34. Nombre de la institución prestadora de servicios de salud - IPS	Código de la IPS (a registrar por la EPS)
C		
B		
B		
B		

V. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL EMPLEADOR Y OTROS APORTANTES O DE LAS ENTIDADES RESPONSABLES DE LA AFILIACIÓN COLECTIVA, INSTITUCIONAL O DE OFICIO

35. Nombre o razón social	36. Tipo de documento de identificación	37. Número del documento de identificación	38. Tipo de aportante o pagador de pensiones (a registrar por la EPS)
TORARICA TOURS	NT	900636399	

39. Ubicación				
CL 4 6 57 (Dirección)	3134300127 (Teléfono)	Correo electrónico	GIRARDOT (Municipio / Distrito)	CUNDINAMARCA (Departamento)

B. REPORTE DE NOVEDADES

40. Tipo de Novedad

1. Modificación de datos básicos de identificación [ ] 2. Corrección de datos básicos de identificación [ ] 3. Actualización del documento de identidad [ ] 4. Actualización y corrección de datos complementarios [ ] 5. Terminación de la inscripción en la EPS [ ] Código [ ] 6. Reinscripción en la EPS [ ] 7. Inclusión de beneficiarios o de afiliados adicionales [ ] 8. Exclusión de beneficiarios o de afiliados adicionales [ ] 9. Inicio de relación laboral o adquisición de condiciones para cotizar [X] 10. Terminación de la relación laboral o pérdida de las condiciones para seguir cotizando [ ] 11. Vinculación a una entidad autorizada para realizar afiliaciones colectivas [ ] 12. Desvinculación de una entidad autorizada para realizar afiliaciones colectivas [ ] 13. Movilidad: A. Régimen Contributivo [X] B. Régimen Subsidiado [ ] 14. Traslado: A. Mismo Régimen [ ] B. Diferente Régimen [ ] 15. Reporte de fallecimiento [ ] 16. Reporte del trámite de protección al cesante [ ] 17. Reporte de la calidad de Pre-pensionado [ ] 18. Reporte de la calidad de Pensionado [ ]

VI. DATOS PARA EL REPORTE DE LA NOVEDAD

41. Datos básicos de identificación				
Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre	
Tipo de documento de identidad	Número del documento de identidad	Sexo: Femenino [ ] Masculino [ ]	Fecha de nacimiento: D D M M A A A A	42. Fecha novedad: 23 08 2022
43. EPS anterior	44. Motivo de traslado Código	45. Caja de Compensación Familiar o Pagador de Pensiones		

VII. DECLARACIONES Y AUTORIZACIONES

46. Declaración de dependencia económica de los beneficiarios o afiliados adicionales. [ ]
47. Declaración de la no obligación de afiliarse al Régimen Contributivo, Especial o de Excepción. [ ]
48. Declaración de existencia de razones de fuerza mayor o caso fortuito que impiden la entrega de los documentos que acreditan la condición de beneficiarios. [ ]
49. Declaración de no internación del cotizante, cabeza de familia, beneficiarios o afiliados adicionales en una Institución Prestadora de Servicios de Salud. [ ]
50. Autorización para que la EPS solicite y obtenga datos y copia de la historia clínica del cotizante o cabeza de familia y de sus beneficiarios o afiliados adicionales. [ ]
51. Autorización para que la EPS reporte la información que se genere de la afiliación o del reporte de novedades a la base de datos de afiliados vigentes y a las entidades públicas que por sus funciones la requieran. [ ]
52. Autorización para que la EPS maneje los datos personales del cotizante o cabeza de familia y de sus beneficiarios o afiliados adicionales, de acuerdo con lo previsto en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013. [ ]
53. Autorización para que la EPS envíe información al correo electrónico o al celular como mensajes de texto. [ ]

VIII. FIRMAS

54. El cotizante, cabeza de familia o beneficiario	55. El empleador, aportante o entidad responsable de la afiliación colectiva, Institucional o de Oficio

IX. ANEXOS

56. Anexo copia del documento de identidad: [CN] [RC] [TI] [CC] [PA] [CE] [CD] [SC] Total [ ]
Cantidad: [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

57. Copia del dictamen de incapacidad permanente emitido por la autoridad competente. [ ]
58. Copia del registro civil de matrimonio o de la Escritura pública, acta de conciliación o sentencia judicial que declare la unión marital. [ ]
59. Copia de la escritura pública o sentencia judicial que declare el divorcio, sentencia judicial que declare la separación de cuerpos y escritura pública, acta de conciliación o sentencia judicial que declare la terminación de la unión marital. [ ]
60. Copia del certificado de adopción o acta de entrega del menor. [ ]
61. Copia de la orden judicial o del acto administrativo de custodia. [ ]
62. Copia del documento en que conste la pérdida de la patria potestad o el certificado de defunción de los padres o la declaración suscrita por el cotizante sobre la ausencia de los dos padres. [ ]
63. Copia de la autorización de traslado por parte de la Superintendencia Nacional de Salud. [ ]
64. Certificación de vinculación a una entidad autorizada para realizar afiliaciones colectivas. [ ]
65. Copia del acto administrativo o providencia de las autoridades competentes en la que conste la calidad de beneficiario o se ordene la afiliación de oficio. [ ]

X. DATOS A SER DILIGENCIADOS POR LA ENTIDAD TERRITORIAL

66. Identificación de la entidad Territorial		67. Datos del SISBÉN			68. Fecha de radicación	69. Fecha de validación
Código del municipio	Código del departamento	Número de la ficha	Puntaje	Nivel	D D M M A A A A	D D M M A A A A

70. Datos del funcionario que realiza la validación			
Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre

Tipo de documento de identidad	Número del documento de identidad	OBSERVACIONES:
		CARGO: OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES
71. Firma del funcionario		

VIGILADO Supersalud

Recuerde que con la firma del formulario, el afiliado manifiesta la veracidad de la información registrada y de las declaraciones contenidas en el capítulo VII del formulario.

Cambio Empleo

INTERNET

05/2016

Medellín, 23 de agosto de 2022

LA DIRECCIÓN DE AFILIACIONES Y RECAUDOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A como trabajadores de TORARICA TOURS SAS.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
Centro de trabajo:	0000000005 CONDUCTORES		Clase: 5	Porcentaje Cotización:	6,96 %	
C1012415225	PARDO VALENCIA CRISTIAN GUILLERMO	24/08/2022		16521461	DEPENDIENTE	POR INICIAR

null

Atentamente,

Dirección de Afiliaciones y Recaudos

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

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 23/08/2022 14:24:11 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 186.84.88.243, 192.230.104.3, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.

En su condición de administradora del

FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

NIT 800.224.808-8

CERTIFICA QUE:

CRISTIAN GUILLERMO PARDO VALENCIA, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.012.415.225**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir**.

La presente certificación se expide el 23 de Agosto del 2022.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

En este momento de su vida, lo que más le conviene es estar en un fondo privado como Porvenir, ¿por que? porque está acumulando semanas, ahorrando dinero y obteniendo rendimiento.

RESOLUCIÓN NÚMERO 000075 **DE 2019**

(23 JUL 2019)

"Por medio del cual se reconoce el cambio de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL SANTANDER** a la **DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA** de la empresa de Transporte Público Terrestre Automotor en la modalidad Especial de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"** con NIT 900.636.399-8"

EL DIRECTOR TERRITORIAL TOLIMA
DEL MINISTERIO DE TRANSPORTE

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en las Leyes 105 de 1993, 336 de 1996 y los Decretos 087 del 17 de enero de 2011, 1079 del 26 de mayo de 2015 Capítulo 6, Artículo 2.2.1.6.7.3 modificado por el Decreto 431 de 2017.

CONSIDERANDO:

Que el Decreto 087 de 2011 en el artículo 17 numeral 17.6. del Ministerio de Transporte en la cual señala la faculta a la Dirección Territorial para Otorgar, negar, modificar y revocar la habilitación a las empresas de transporte terrestre automotor de: Pasajeros, carga, mixto, turismo y especial, por carretera que tengan sede principal en su jurisdicción.

Que el Decreto 1079 de mayo de 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte" en uno de sus considerandos enuncia:

> *..." Que en virtud de sus características propias, el contenido material de este Decreto guarda correspondencia con el de los decretos compilados; en consecuencia, no puede predicarse el decaimiento de las resoluciones, las circulares y demás actos administrativos expedidos por distintas autoridades administrativas con fundamento en las facultades derivadas de los decretos compilados".*

Que, de conformidad con el Articulo 15 artículo 2.2.1.6.4.6 del Decreto 1079, modificado por el Decreto 431 de mayo de 2017 cual enuncia textualmente que las empresas deberán actualizar permanentemente las estadísticas y documentos en el Sistema de Información que para el efecto establezca el Ministerio de Transporte. Esta información estará a disposición de las autoridades de transporte y tránsito, la Superintendencia de Puertos y Transporte y las demás autoridades de control que requieran verificarla para determinar el cumplimiento de la normativa vigente.

Que es obligación de las empresas de Transporte informar sobre el cambio de domicilio principal al Ministerio de Transporte.

Que mediante memorando instructivo MT-20124000214633 del 17 de noviembre de 2012, emanado de la Dirección de Transporte y Transito del Ministerio de Transporte que en su ítem IX enuncia textualmente ... () **CAMBIO DE DOMICILIO DE LAS EMPRESAS:** Las empresas interesadas en el cambio de domicilio, previa inscripción del Acta de Registro en la Cámara de Comercio y los trámites pertinentes ante esta Entidad allegará a la Dirección Territorial:

1.- Una solicitud anexando un Certificado de Cámara de Comercio o su equivalente

Por medio del cual se reconoce el cambio de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL SANTANDER** a la **DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA** de la empresa de Transporte Público Terrestre Automotor en la modalidad Especial de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"** con NIT 900.636.399-8"

para las Cooperativas, con una vigencia no superior a Treinta (30) días.

2.- En el evento que el cambio de domicilio de la empresa se realice dentro de la jurisdicción de la misma Dirección Territorial, ésta procederá a registrarlo en el Sistema Galeón o SIMIT en la actualidad en el RUNT y comunicará a la Superintendencia de Transporte.

Que mediante radicado No 2019-468-000650-2 de fecha 07 de marzo de 2019, el Señor ALIRIO MARTIN CRUZ LAGUNA, obrando en calidad de Representante Legal de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"** con NIT. 900.636.399-8" solicita ante la Dirección Territorial Santander del Ministerio de Transporte, el reconocimiento de cambio de domicilio principal a la Dirección Territorial Tolima aduciendo que la sede principal se trasladó al municipio de Melgar correspondiente a esa jurisdicción.

Que la Dirección Territorial Santander mediante MT-2019468000038-3 de fecha 01 de abril de 2019 en proceso de traslado de domicilio de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"**, dan traslado a la Dirección Territorial Tolima , según lo informado con cada uno de los tramites realizadas en esa Territorial; (Habilitación, Fijación de Capacidad Transportadora, incrementos antecedentes de tarjetas de operación y mantenimiento de la habilitación mediante el Decreto 431 de 2017); todos ellos con su respectiva documentación y Resoluciones en trece (13) carpetas.

Que de la documentación recibida se observa que mediante Resolución No 000178 del 05 de octubre de 2018, expedida por la Dirección Territorial Santander del Ministerio de Transporte, se incrementa capacidad a la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"**, la cual quedó de la siguiente manera y es la que presenta a la fecha de realización del presenta acto administrativo quedando de la siguiente manera:

CLASE DE VEHÍCULO	CANTIDAD
Microbús	32
Camioneta	7
Buseta	4
Bus	28

Que para evidenciar la dirección de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"**, en el municipio de Melgar -Tolima funcionaria de esta Dirección Territorial se desplazó hasta la carrera 22 No 5-34 del municipio de Melgar-Tolima, comprobándose que las instalaciones se encontraban en el domicilio registrado en la Cámara de Comercio del Sur Oriente del Tolima y adjuntado por la empresa en su documentación. Se anexa acta de visita y fotografías.

Que del certificado de existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio de Ibagué con Código de Verificación No BvGGdnNn1c de fecha 21 de Febrero de 2019, presentado en la solicitud de traslado a la Dirección Territorial Santander, se desprende que la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"**, estuvo matriculada ante la cámara de comercio de Bucaramanga con domicilio en el municipio de Güepsa- Santander, hasta el 28 de diciembre de 2018 fecha la cual inscribió cambio de domicilio al municipio de Melgar- Tolima. Es así como en dicho documento aparece la dirección del domicilio principal en la carrera 22 No 5-34 del municipio de Melgar-Tolima. Teléfono. 2450716, Celular 313-4300127/ 315-8323852, correo electrónico; toraricatours@hotmail.com.

En mérito de lo expuesto este Despacho

Por medio del cual se reconoce el cambio de la **DIRECCIÓN TERRITORIAL SANTANDER** a la **DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA** de la empresa de Transporte Público Terrestre Automotor en la modalidad Especial de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"** con NIT 900.636.399-8"

ARTÍCULO PRIMERO. - RECONOCER el cambio de domicilio principal a la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"**, con NIT. 900.636.399-8", anteriormente adscrita a la TERRITORIAL SANTANDER a la carrera 22 No 5-34 del municipio de Melgar-Tolima adscrita a la TERRITORIAL TOLIMA para prestar Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor en la modalidad Especial.

ARTÍCULO SEGUNDO: Se ORDENA Notificar el presente acto administrativo al Representante Legal de la empresa "TORARICA TOURS S.A.S", con NIT. 900.636.399-8, en su nueva dirección carrera 22 No 5-34 del municipio de Melgar-Tolima, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 68 y 69 del Código Contencioso Administrativo.

Nombre:	**"TORARICA TOURS S.A.S"**
NIT:	900.636.399-8
Sede Principal:	Melgar-Tolima
Domicilio:	Carrera 22 No 5-34 Barrio Centro
Teléfono:	2450716- 313-4300127

ARTÍCULO TERCERO: Comunicar el contenido de la presente Resolución a la Superintendencia de Transporte y a la Cámara de Comercio del Sur Oriente del Tolima.

ARTICULO CUARTO: Contra el presente acto administrativo proceden los recursos de reposición ante la Dirección territorial Tolima y apelación ante la Dirección de Transporte y Transito, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, como lo indica el Artículo 76 del Código Contencioso Administrativo.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Ibagué, 23 JUL 2019

LUIS FERNANDO ROJAS
Director Territorial Tolima

Proyectó: Carmen Elvira Velásquez Segrera
Revisó: Luis Fernando Rojas

NOTIFICACION PERSONAL

En Ibagué, Tolima, a las 08:31 horas del 31 de Julio de 2019, notifiqué personalmente al Señor **ALIRIO MARTIN CRUZ LAGUNA** identificada con cédula de ciudadanía No 5.934.913 de Icononzo-Tolima en su condición de Representante Legal de la empresa **"TORARICA TOURS S.A.S"**, con el fin de informarle del contenido de la Resolución No 000075 del 23 de Julio de 2019, emanada de la Dirección Territorial Tolima. "Por medio del cual se reconoce el cambio de la **DIRECCION TERRITORIAL SANTANDER** a la **DIRECCION TERRITORIAL TOLIMA** de la empresa de Transporte Público Terrestre Automotor en la modalidad Especial de la empresa **TORARICA TOURS S.A.S"**, con NIT 900.636.399-8

Al notificado se le entrega copia autentica y gratuita de la decisión y se le advirtió que contra la presente resolución procede recurso de reposición ante la Dirección Territorial Tolima, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación con las formalidades contempladas en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Se firma la presente a los treinta y un (31) días del mes de Julio de 2019

EL NOTIFICADO:

FIRMA_____
C. C. 5.934.913 de Icononzo-Tolima
DIRECCIÓN: Carrera 22 No 5-34 Barrio Centro
CIUDAD: Melgar-Tolima
TELÉFONO: 2450716/313-4300127
FECHA: 31 de Julio de 2019

EL NOTIFICADOR:

FIRMA_____
C.C. 37.317.634 de Ocaña

PD: Yo Alirio Martin Cruz Laguna, identificado con c.c. No. 5.934.913, Representante legal de Torarica Tours SAS, Renuncio a Terminos de ejecutoria.

cc. 5.934.913

MINTRANSPORTE

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

ENTIDAD ISO 9001:2008 NTC GP 1000:2009 CERTIFICADA

NIT.899.999.055-4

RESOLUCIÓN NÚMERO 000086 DE 2017

(04 DIC 2017)

"Por la cual se mantiene la habilitación a la empresa TORARICA TOURS S.A.S., para prestar el servicio de transporte público terrestre automotor especial."

LA DIRECTORA TERRITORIAL DEL MINISTERIO DE TRANSPORTE EN SANTANDER

En uso de sus facultades legales y estatutarias y en especial las conferidas por las Leyes 105 de 1993, 336 de 1996, Decretos 431 de 2.017 y 087 de 2.011.

CONSIDERANDO:

Que la empresa., TORARICA TOURS S.A.S., mediante solicitud radicada bajo el número del 20174680031982 del 27/10/2017, el representante legal señor Alirio Martín Cruz Laguna, identificado con la cédula de ciudadanía 5.934.913 representante legal de la empresa solicita a la Dirección Territorial mantener la habilitación de su representada para la prestación del servicio público de transporte automotor especial.

Que el Decreto 1079 del 26 de mayo de 2015, reglamenta el Sector Transporte y compila las normas reglamentarias ajustándolas a la realidad institucional y a la normativa vigente, el cual fue modificado y adicionado en el Capítulo 6 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 por el Decreto 431 del 14 de marzo de 2017 en relación con la prestación del Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial.

Que el Ministerio de Transporte mediante el Decreto 431 de 2017, establece los requisitos que deben cumplir las empresas interesadas en obtener y mantener la habilitación en ésta modalidad, los cuales deberán operar de forma eficiente, segura, oportuna y económica, cumpliendo con los principios rectores del transporte. El artículo 2.2.1.6.1.1 del Decreto 1079 de 2015 establece que la Autoridad de Transporte para todos los efectos a que haya lugar, el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial será regulado y autorizado por el Ministerio de Transporte.

Que mediante estudio técnico No. 33 del 28/11/2017, el cual hace parte del presente acto administrativo, este despacho hizo análisis de los documentos presentados por la empresa, TORARICA TOURS S.A.S., concluyendo que la empresa cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 431 de 2017.

Que el decreto 087 del 17 de enero de 2011, faculta a las Direcciones Territoriales para otorgar, negar, modificar y revocar la habilitación para la prestación del servicio de transporte público terrestre automotor especial.

En mérito de lo expuesto este despacho,

"Por la cual se mantiene la habilitación a la empresa TORARICA TOURS S.A.S., para prestar el servicio de transporte público terrestre automotor especial."

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Mantener la habilitación a la empresa TORARICA TOURS S.A.S., para prestar el servicio de transporte público terrestre automotor de pasajeros en la modalidad de Servicio Especial con las siguientes características:

MODALIDAD	ESPECIAL
RADIO DE ACCION	NACIONAL
CAPITAL PAGADO EXIGIDO	$ 206.836.200
PATRIMONIO LÍQUIDO EXIGIDO	$124.101.720
CAPITAL PAGADO PRESENTADO	$210.000.000
PATRIMONIO LÍQUIDO PRESENTADO	$550.723.000
TIPO DE SOCIEDAD	SOCIEDAD ACCIONES SIMPLIFICADA
NIT DE LA EMPRESA	900636399-8
DIRECCION COMECIAL	Calle 4 No. 6-57
DOMINICILIO PRINCIPAL	Güepsa (Santander)
TELEFONO CELULAR	3134300127
TIPO DE VEHICULOS	LOS HOMOLOGADOS PARA PRESTAR EL SERVICIO PUBLICO DE TRANSPORTE ESPECIAL
REPRESENTANTE LEGAL	ALIRIO MARTIN CRUZ LAGUNA C.C. 5.934.913
VIGENCIA	INDEFINIDA MIENTRAS SE MANTENGA LAS CONDICIONES DE SU OTORGAMIENTO

PARAGRAFO: La autoridad de transporte competente podrá en cualquier tiempo de oficio o a petición de parte, verificar las condiciones que dieron origen a la habilitación.

ARTICULO SEGUNDO: en todos aquellos casos de transformación, fusión, absorción o incorporación, la empresa comunicará este hecho al Ministerio de Transporte y la Superintendencia de Puertos y Transporte, adjuntando los nuevos certificados de existencia y representación legal, con el objeto de efectuar las aclaraciones y modificaciones correspondientes.

ARTICULO TERCERO: Notifíquese de la presente decisión, a través del Representante Legal, de la empresa TORARICA TOURS S.A.S., en la Carrera 4 No.6-57 del municipio de Güepsa – Santander con observancia estricta de lo dispuesto en las normas vigentes.

"Por la cual se mantiene la habilitación a la empresa TORARICA TOURS S.A.S., para prestar el servicio de transporte público terrestre automotor especial."

ARTICULO CUARTO: Contra la presente resolución proceden los recursos de Reposición ante esta Dirección Territorial y en subsidio el de Apelación ante la Dirección de Transporte y Tránsito, los cuales podrán ser interpuestos dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación del presente acto administrativo.

ARTICULO QUINTO: Las autoridades de tránsito y transporte, serán las encargadas de verificar el estricto cumplimiento de la presente resolución.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Floridablanca, a los

ALBA LUCIA MANTILLA SERRANO
Directora Territorial Santander

Elaboró: Mónica Rangel León
Revisó: Dra. Alba Lucia Mantilla Serrano
Fecha de elaboración: 28/11/2017
Número de radicado que responde: 20174680031982

NOTIFICACION PERSONAL

En Floridablanca, a las **11:37** horas del día **20** de **diciembre** de **2017**, se presentó en las instalaciones de esta Dirección Territorial el señor **ALIRIO MARTIN CRUZ LAGUNA**, **identificado con la cedula de ciudadanía No. 5.934.913 de Iconozo**, quien actúa en calidad de representante legal de la empresa **TORARICA TOURS S.A.S.** con NIT. **900636399-8**, para notificarle personalmente del contenido de la resolución No. **86** del **04** de **diciembre** de **2017**, **"Por la cual se mantiene la habilitación a la empresa TORARICA TOUS S.A.S.**, para prestar el servicio de transporte publico terrestre automotor especial"".

Al notificado se le entrego copia íntegra y gratuita de la citada resolución y se le informo que contra este acto administrativo proceden los recursos de reposición ante la Dirección Territorial Santander, y de apelación ante la Dirección de Transporte y Transito del Ministerio de Transporte los cuales deberán interponerse por escrito, personalmente o por medio de apoderado dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación, como lo indican los artículos 74 y 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

EL NOTIFICADO: **EL NOTIFICADOR:**

NOMBRE: ALIRIO MARTIN CRUZ LAGUNA NOMBRE:ARACELLY VERA MEJIA

FIRMA _____ FIRMA _____

CEDULA DE CIUDADANIA: 5.934.913

DIRECCION: Calle 4 No 6-751 Barrio San Roque

CIUDAD: Guepsa

TELEFONO: 3134300127

FECHA DE NOTIFICACION: 20/12/2017

CORREO ELECTRONICO: toraricatours@hotmail.com

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

INTRODUCCION

Las operaciones de limpieza y desinfección son parte esencial en las actividades de rutina diaria, asimismo, en las operaciones que se llevan a cabo en el procesamiento de los alimentos y embalaje de los paquetes alimentarios, la eficiencia con que estas se llevan a cabo ejerce una enorme influencia en la calidad final del producto.

Materia prima, equipos, utensilios e instalaciones relacionadas en el proceso de manipulación de alimentos, debe cumplir con las condiciones higiénicas adecuadas para tal fin, por lo tanto, se desarrolló un programa de limpieza y desinfección que cumple con los requerimientos exigidos la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 777 de 2021 frente a las medidas adoptadas para la de desinfección implementado por pandemia Covid-19.

El programa consta de herramientas que facilitan su aplicación como identificación de cada una de las áreas involucradas en el proceso, identificación de implementos de limpieza, frecuencia del procedimiento, dosificación, forma de aplicación de insumos, documentos asociados y responsables de cada una de las actividades relacionadas con el procedimiento.

1. OBJETIVO

Definir los procedimientos, elementos, sustancias, concentraciones, formas de uso, tiempo de exposición, periodicidad y responsable, registros y acciones de mejora para las actividades de limpieza y desinfección en los espacios utilizados en el almacenamiento y preparación de los alimentos.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Describir los procedimientos y formas de uso de los agentes y/o sustancias que son necesarios para una correcta limpieza y desinfección.
- Garantizar a los beneficiarios alimentos óptimos e inocuos.
- Garantizar que no existe contaminación física o química, así como mantener los rangos mínimos microbiológicos establecidos por la normatividad vigente en equipos, superficies, áreas, utensilios, que entren en contacto directo o indirecto con los alimentos y materia prima que pueda alterar la inocuidad del producto terminado.
- Mitigar y prevenir el riesgo de contaminación por covid-19, mediante la desinfección frecuente de las diferentes áreas y personas antes durante la entrega de las raciones según los tiempos de comida estipulados.

3. ALCANCE

Este programa aplica para todos los equipos, utensilios, personal manipulador, áreas e instalaciones que hacen parte de la preparación, recepción y almacenamiento de alimentos programados.

4. DEFINICIONES:

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. Resolución 2674 de 2013.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos. Resolución 2674 de 2013.

Buenas Prácticas De Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Resolución 2674 de 2013.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. Resolución 2674 de 2013.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas. Resolución 2674 de 2013.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Resolución 2674 de 2013.

Aspersión: Consiste en una lluvia fina o rocío de solución desinfectante llegando a lugares de difícil acceso y poca visibilidad, se emplea con un equipo de bomba aspersor o fumigadora.

Desinfectante: Sustancia que destruye o inhibe microorganismos patógenos incluyendo sus formas vegetativas o esporas.

Detergente: Sustancia que separa las partículas de suciedad adheridas a un cuerpo o superficie

Lavar: Limpiar con agua u otro líquido. Purificar o quitar un defecto o mancha.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las fases.

Inmersión: Se emplea para la desinfección de utensilios los cuales se sumergen en un balde con solución desinfectante entrando en contacto el 100% de su superficie.

Utensilio: Es aquel instrumento indispensable en las labores. Ej. cuchillo, cuchara, espátula, et

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directa y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Solución: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

Dosis de choque: Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección.

5. RESPONSABLES

- ✓ **Del procedimiento:** Personal manipulador de alimentos
- ✓ **De verificación:** Coordinador de la UT.

6. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Las diferentes áreas, superficies, manipulador, utensilios y equipos serán higienizados como se describe en el Anexo 1, los cuales pueden estar ubicados en las diferentes áreas así:

- Área de recepción de raciones alimentarias e insumos.
- Área de almacenamiento.
- Área de preparación.
- Área de distribución de alimentos.

7. PREPARACIÓN Y USO DE SUSTANCIAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Esta labor se realiza de acuerdo al área, sitio, producto, superficies y uso. También se incluye la preparación y uso de sustancias para limpieza y desinfección donde se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- El recipiente que va a contener la solución de detergente y/o desinfectante, todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios y ser en material sanitario, así como de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- Para medir el detergente o el desinfectante debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (jeringa) que permita medir el volumen.
- Los recipientes utilizados para contener las sustancias deberán estar rotulado con su respectivo principio activo.
- El programa de limpieza y desinfección cuenta con los Instructivos, donde se describe el modo de uso, preparación de detergentes y desinfectantes; así como la rotación de los mismos.

Los productos químicos a utilizar durante las actividades de limpieza y desinfección son:

- Limpiador multiusos desinfectante para realizar la limpieza Biogray
- Desinfectante Super Clorox Biogray al 5,25%, para desinfección
- Alcohol al 70% Biogray, desinfección manos
- Jabón líquido antibacterial de manos Biogray, para lavado de manos

7.2. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Métodos de Limpieza

Los métodos de limpieza deben ser seleccionados de acuerdo a los procesos y equipos, todos los métodos de limpieza tienen en común cuatro componentes básicos que actúan en forma simultánea para lograr la remoción de la suciedad. Estos componentes o parámetros son:

- ✓ Acción mecánica: Es la limpieza manual esta es provista por el cepillo o esponja
- ✓ Reacción química. La temperatura está limitada por el tipo de suciedad a eliminar
- ✓ Acción química: La acción química es provista por los productos de lavado
- ✓ Tiempo de limpieza: El tiempo es de vital importancia, dado que, si se balancean adecuadamente los factores anteriores, pero no se respetan los tiempos estipulados para el proceso, el resultado final será inadecuado
- ✓ Si se aplica uno de estos factores en menor grado, los otros tres deben ser aumentados proporcionalmente para obtener el mismo efecto de limpieza.

Tipos de Proceso de Limpieza:

- o Manual: Lavado de menaje y utensilios, canastillas, equipos externamente, estibas.

Desinfectantes: Para la desinfección se utilizarán productos que contengan agentes activos, para la remoción de bacterias, hongos y levaduras en general. Se utilizará hipoclorito de sodio con una concentración del 5,25%, según se establezca la dosificación para cada procedimiento.

Los desinfectantes deben tener las siguientes condiciones:

- ✓ No ser toxico para el ser humano.
- ✓ Tener actividad antimicrobiana contra un gran espectro de microorganismos.
- ✓ Destruir microorganismos hasta en un 99.99%.
- ✓ Estar registrado en la EPA o en el país de origen para esta actividad.

7.3 PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA

LIMPIEZA	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LIMPIEZA EN SECO	Se realiza mediante la remoción de sólidos con cepillos o raspadores, y escobas, superficies (pisos y equipos) para facilitar la acción del detergente y desinfectante.
ENJUAGUE PRELIMINAR	Primer enjuague con agua potable (humedecer las superficies).
LIMPIEZA HUMEDA	Es aquella en la que se emplea una solución limpiadora, por lo general compuesto de agua y del detergente.
ACCIÓN MECANICA	Se realiza manualmente con la ayuda de un cepillo, sabrá u otro elemento, frotado o refregado a una superficie.
ENJUAGUE FINAL	Se realiza con agua potable hasta eliminar totalmente residuos del detergente.

7.4 PROCEDIMIENTO GENERAL DE DESINFECCIÓN

DESINFECCIÓN	Son técnicas empleadas para reducir al mínimo el número de microorganismos que puedan representar riesgos en los alimentos. Se aplica a superficies limpias. Para realizarla, se usan agentes biológicos, químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios.
VERIFICA	Que la superficie o área se encuentre limpia.
PREPARACION DE DESINFECTANTE	Según ficha técnica del desinfectante a usar (ver cronograma de desinfectantes)
APLICACIÓN	Se realiza por medio de aspersión o por contacto directo ya sea por inmersión o inundación.

TIEMPO DE ACCIÓN	El desinfectante se deja actuar unos minutos (según ficha técnica del desinfectante), para obtener una mayor eliminación de microrganismos.
ENJUAGUE	Se realiza con agua potable hasta eliminar los residuos del desinfectante. Solo se realiza si es necesario, ver ficha técnica del desinfectante.

7.5 EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Se dispondrá de los implementos necesarios para la preparación y aplicación de las sustancias empleadas en los procesos de LYD, los cuales cumplirán con las siguientes características:

- Materiales lavables y resistentes a productos químicos.
- No se emplean elementos de madera, ni materiales que desprendan cerdas o fibras.

Los elementos que se emplean en los procesos de limpieza y desinfección son:

- ✓ Escobas
- ✓ Traperos
- ✓ Recogedores
- ✓ Esponjas
- ✓ Bolsas plásticas

Nota: Cada elemento debe ser lavado y desinfectado después de su uso.

Los elementos deben estar debidamente almacenados y delimitados en el área de almacenamiento de elementos de LYD.

8. RECOMENDACIONES GENERALES PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION DURANTE EMERGENCIA SANITARIA COVID -19

- ✓ El personal manipulador de alimentos que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los EPP correspondientes, Primero debe retirar el polvo y la suciedad de las superficies (con el fin de lograr una desinfección efectiva), luego pasa a desinfectar las mismas.
- ✓ En el caso de los escritorios y mesas que se utilizan para la entrega según la logística propuesta en cada institución educativa, cada trabajador puede realizar la limpieza de toda la superficie del mismo (lápices, lapiceros, etc.) teniendo la precaución de humedecer el paño desechable con alcohol al 70% para luego limpiar.
- ✓ Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios y NO pueden ser reutilizados.
- ✓ Debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección de superficies, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar con productos químicos más abrasivos.
- ✓ Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que

realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Cámbiese la ropa al finalizar la jornada.

- ✓ Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- ✓ Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento.
- ✓ Todo el personal manipulador sin excepción debe realizar lavado de manos, según procedimiento al inicio de la jornada y cada dos horas durante el día debe durar 20 a 30 segundos. La desinfección se realizará en intermedio del transcurso de tiempo del lavado, si se requiere, la higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.

9. TABLA DE DILUSIONES DE DESINFECTANTE Y JABON DE LIMPIEZA

SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ELEMENTO	DESINFECCION		LIMPIEZA
	HIPOCLORITO AL 5,25%		JABON LIQUIDO
	Solución a preparar	Concentración obtenida	Solución a preparar
MENAJE Y UTENSILIOS	20 cc en 1 Litro de agua	Hipoclorito de sodio al 0,1%	15 cc por cada litro de agua
PISOS, PAREDES, PUERTAS Y TECHOS	20 cc en 1 Litro de agua	Hipoclorito de sodio al 0,1%	15 cc por cada litro de agua
MESAS, MESONES Y SILLAS	20 cc en 1 Litro de agua	Hipoclorito de sodio al 0,1%	15 cc por cada litro de agua
BAÑOS	50 cc en 1 Litro de agua	Hipoclorito de sodio al 0,25%	15 cc por cada litro de agua
CANECAS DE RESIDUOS	20 cc en 1 Litro de agua	Hipoclorito de sodio al 0,1%	15 cc por cada litro de agua
OBSERVACIONES: • Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito.			

10. REGISTROS

- FR-004 LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- FR-005 CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

11. BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social.
- Limpieza y desinfección de las superficies del entorno inmediato en el marco de la COVID-19, OMS
- Resolución 777 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social

INTRODUCCION

Parte de los parámetros a controlar dentro de un proceso de manipulación de alimentos es la generación de residuos sólidos en cada una de las etapas; su clasificación, identificación y disposición son parte viral para la prevención de contaminación microbiológica de los alimentos; ya que un manejo inadecuado de los mismos son factor de riesgo para la presencia de Enfermedades de Transmisión Alimentaria.

Generar un programa de residuos sólidos y residuos líquidos, permite reducir los niveles de contaminación que pueda afectar la calidad de los alimentos; así como generar impacto ambiental negativo; es por esto que este programa indica el manejo adecuado de los residuos, permitiendo dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2184 de 2019- Resolución 2674 de 2013).

SANCOL	**PROGRAMA DE DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**	Fecha de actualización 17/02/2022 Versión: 1 Estado: Vigente

1. OBJETIVO

Garantizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos procedentes del proceso productivo de elaboración de la minuta establecida, evitando la contaminación de los productos, áreas o equipos y el deterioro del medio ambiente, dando cumplimiento a la normatividad legal vigente.

2. OBJETIVO ESPECIFICOS

- Manejar de la mejor manera posible todos los residuos sólidos generados en el comedor del jardin durante la recepción, almacenamiento y entrega de los alimentos.
- Identificar las canecas recolectoras de residuos sólidos.
- Incentivar y sensibilizar al personal encargado y todos los actores del Programa sobre la recuperación y la reutilización del material de envase (Reciclaje); para que den un adecuado uso en las instituciones.
- Diseñar y establecer los procedimientos operativos para el manejo de los residuos sólidos.
- Implementar los formatos de verificación de los procedimientos para el manejo de residuos sólidos.

3. ALCANCE

Este programa aplica para las áreas de recepción, almacenamiento, y entrega de las raciones estipuladas por tiempo de comida dentro del comedor.

4. DEFINICIONES:

Almacenamiento de residuos sólidos: Es la acción del usuario de guardar temporalmente los residuos sólidos en depósitos, recipientes o cajas de almacenamiento, retornables o desechables, para su recolección por la persona prestadora con fines de aprovechamiento o de disposición final. Decreto 2981 de 2013

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos. Resolución 2674 de 2013.

Aprovechamiento: Es la actividad complementaria del servicio público de aseo que comprende la recolección de residuos aprovechables separados en la fuente por los usuarios, el transporte selectivo hasta la estación de clasificación y aprovechamiento o hasta la planta de aprovechamiento, así como su clasificación y pesaje. Decreto 2981 de 2013

Basura: Cuando decimos basura nos referimos a todos los residuos que tienen diferentes orígenes, como desperdicios del hogar, oficinas, calles, comercio e industrias. Proyecto de acuerdo No. 079 de 2010.

Disposición final de residuos sólidos: Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente. Decreto 838 de 2005.

Lixiviado: Líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas y anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación. Decreto 838 de 2005.

Lodo: Suspensión de materiales en un líquido proveniente del tratamiento de aguas residuales, del tratamiento de efluentes líquidos o de cualquier actividad que lo genere. Decreto 838 de 2005.

Persona prestadora del servicio público de aseo: Es aquella encargada de todas, una o varias actividades de la prestación del servicio público de aseo, en los términos del artículo 15 de la Ley 142 de 1994 y demás que la modifiquen o complementen. Decreto 2981 de 2013

Residuo sólido o desecho: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Decreto 838 de 2005.

Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos sólidos, en aprovechables y no aprovechables por parte de los usuarios en el sitio donde se generan, de acuerdo con lo establecido en el PGIRS, para ser presentados para su recolección y transporte a las estaciones de clasificación y aprovechamiento, o de disposición final de los mismos, según sea el caso. Decreto 2981 de 2013

5. RESPONSABLES

- Del procedimiento de recolección final: Empresa Prestadora del Servicio.
- Del procedimiento de separación dentro de la sede educativa: Manipuladora de alimentos.
- De verificación: Coordinador UT.

6. PROCEDIMIENTOS

El procedimiento de manejo de residuos se hará de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar la clasificación de los residuos de acuerdo a las características del establecimiento.	Coordinador	Al inicio del contrato
2	Ajustar el proceso de recolección, manejo y almacenamiento de residuos Este será ajustado a las características del área de almacenamiento y preparación de alimentos.	Coordinador	Al inicio del contrato
3	Ubicar los sitios de recolección, flujos de los residuos y depósito final de almacenamiento.	Manipuladora de alimentos	Al inicio del contrato
4	Disposición final de residuos: La recolección de los residuos será realizado por la empresa prestadora de servicio público de aseo. Los residuos sólidos se disponen en canecas para el almacenamiento, los cuales deben ser	Entidad prestadora del servicio de aseo	De acuerdo a la frecuencia establecida

	evacuados y se dispondrán en el lugar asignado por el jardin para la disposición final en espera a que sean recolectadas por la empresa de aseo asignada**.**		
5	Caracterizar y disponer los residuos líquidos que se generen en los restaurantes escolares	Coordinador	De acuerdo a la frecuencia establecida

7. CARACTERIZACION RESIDUOS LIQUIDOS

Residuos líquidos domésticos: Estos son los generados por las actividades de consumo de alimentos líquidos, lavado de pisos y baterías sanitarias entre otros del comedor del jardín y áreas de almacenamiento y entregas de los platos preparados.

Estos residuos líquidos domésticos son conducidos por el sistema de alcantarillado hasta el sistema de tratamiento final de aguas servidas por la empresa de alcantarillado con la planta de procesamiento.

8. REGISTROS

- FR-004 LISTA DE CHEQUEO

9. BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministro de Salud y Protección Social.
- Decreto 2981 de 2013, La Ministra de Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Decreto 838 de 2005, La Ministra de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial,.
- Resolución 2184 diciembre 2019, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

ANEXO 1. CLASIFICACION DE RESIDUOS DEL COMEDOR

CLASIFICACIÓN (Ajustable al establecimiento)	TIPO DE RESIDUO	CÓDIGO DE COLORES
Orgánicos	Residuos de Alimentos	VERDE
	Poda de árboles o jardín	
Residuos aprovechables limpios y secos	Papel- Cartón	BLANCO
	Plástico	
	Vidrio	
	Metales	
Residuos no aprovechables	Papel higiénico	NEGRO
	Servilletas o Papel húmedo	
	Vinipel	
	Aluminio e icopor	
	Residuos COVI-19 (Guantes, tapabocas, cofias, otros) separados de los residuos no aprovechables	

Nota 1: Si no se cuenta con canecas con el color asignado de acuerdo al código de colores, se deberá marcar la caneca con un rotulo que identifique su color y clasificación con su bolsa plástica del color correspondiente Ejemplo:



Nota 2: Los residuos especiales y/o peligrosos como baterías, pilas, luminarias, no pueden ser entregados a la persona prestadora del servicio de aseo del parque industrial, ni depositados en ninguna de las canecas o bolsas de los residuos anteriormente mencionados. Estos residuos serán almacenados en el área dispuesta para ello, en el área administrativa hasta su disposición final de acuerdo al Plan RESPEL.

INTRODUCCION

El agua tiene múltiples usos durante las actividades necesarias para las entregas de las raciones y puede ser fuente de problemas sanitarios por lo cual su control es de enorme importancia, por lo tanto, se definen actividades significativas para emplear agua de óptima calidad que va a entrar en contacto directo con superficies y personas.

El programa de manejo de aguas garantiza calidad química, física, microbiológica y organoléptica del agua de suministro de la sede educativa la cual es utilizada en los diferentes procesos de limpieza y desinfección de frutas, equipos, utensilios y espacios utilizados y lavado de manos.

Se debe disponer de suministro de agua sea por acueducto municipal o alguna otra forma de suministro, según su ubicación; garantizando la prestación y uso del recurso para ejecutar en los procesos de elaboración de los alimentos.

Objetivo General

Garantizar las condiciones del agua utilizada para la elaboración de los alimentos entregados como ración preparada en el jardin, también garantizar la higiene de las personas encargadas de las labores de limpieza y entrega de los alimentos.

Objetivos específicos

- Establecer las medidas de control para garantizar la potabilidad del agua usada para el lavado de manos de los manipuladores de alimentos encargados de la entrega de las raciones preparadas según el tiempo de comida.

- Establecer un procedimiento que le permita al personal contar con el suministro de agua potable durante la elaboración de los alimentos suministrado por la Empresa de Acueducto.

Alcance:

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante los procesos de limpieza, desinfección y preparación de alimentos que se llevan a cabo en la cocina del jardín.

Generalidades:

Se implementa este programa porque, el agua es el insumo básico en la higiene diaria de todos los seres humanos, y de los alimentos puede convertirse en una fuente de contaminación primaria, como en un riesgo para la salud y la vida de las personas cuando no se tienen controles adecuados.

Actualmente en Colombia, la resolución 2115 del 22 de junio de 2007 emanada del Ministerio de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial señala las características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para el consumo humano.

Definiciones

Agua Segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Agua Cruda: es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

Agua para Consumo Humano: es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

Agua Potable: es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población

Contaminación del Agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor humana sin producir efectos adversos a su salud.

Valor Aceptable: es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud.

Análisis Microbiológicos del Agua: Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Fuente del agua

La empresa de servicios públicos de Melgar EMPUMELGAR E.S.P. garantiza la prestación del servicio de acueducto en gran parte del territorio correspondiente al caso urbano municipal, así como en 5 veredas correspondientes a Salero, Calcuta, Águila Media, Alto de la Palma y Guacamayas.

El agua suministrada es apta para consumo humano y cumple con los parámetros normativos establecidos en la Resolución 2115 y el decreto 1575 de 2007 asegurando con ellos las condiciones de calidad requerida para cada uno de los usuarios atendidos.

El sistema de acueducto urbano está conformado por la captación, conducción, desarenador, planta de tratamiento, tanques de almacenamiento y redes de distribución, componentes fundamentales de la infraestructura que son operados por el personal debidamente capacitado, el cual labora de forma continua y oportuna en pro de brindar el mejor servicio posible a la comunidad usuaria.

Dentro de la infraestructura existente se cuenta con la estación de bombeo «Bocatoma San José de la Colorada», represa sobre la Quebrada La Palmara y sus respectivos desarenadores, la Planta de tratamiento de agua potable PTAP La Cajita con sistema convencional de coagulación, floculación, sedimentación, filtración y desinfección, más de 15 tanques de almacenamiento ubicados en distintas locaciones del municipio los cuales cuentan a su vez con 7 estaciones de rebombeo, y por último la red de distribución conformada por una longitud mayor a 100 km de tubería con un diámetro máximo de 12″.

Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua

Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por racionalizar el recurso hídrico en la sede educativa.

- Se deberá verificar que las llaves de agua no tengan fugas

- Se debe informar si se presenta alguna fuga de agua, rotura de llaves o tubos para evitar el desperdicio del agua.
- Los daños y requerimientos sobre posibles eventualidades que se registren en la prestación del servicio de Acueducto, Alcantarillado, se deben reportar al AMB, a **través de la Línea 6320220, todos los días durante las 24 horas.**

FORMATOS DE REGISTRO

1. FR-004 LISTA DE CHEQUEO, CONTROL Y VERIFICACION

BIBLIOGRAFIA

- Decreto 1575 de 2007, Ministerio de Ambiente, vivienda y desarrollo territorial.
- Resolución 2115 de 2007, Ministerio de Ambiente, vivienda y desarrollo territorial.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministro de Salud y Protección Social.

INTRODUCCION

El propósito de un buen manejo y control de plagas es garantizar la salud de los beneficiarios evitando alergias y contaminación de superficies, ambientes y alimentos causados por el ingreso y recorrido de roedores, insectos rastreros y voladores. Un grave riesgo presente en los lugares de elaboración, almacenamiento, alistamiento y distribución de los alimentos para el servicio de suministro de alimentos preparados, ya que son foco de atracción para insectos y roedores, pudiendo contaminar los alimentos por contacto con su piel, excrementos, mordedura, etc. Cuando estos animales indeseables se presentan de forma agrupada constituyen una plaga. Antes de recurrir al empleo de productos fitosanitarios, la presencia de plagas, claramente afectan la salud de niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa de alimentación escolar; las plagas pueden transportar un gran número de microorganismos patógenos representando una amenaza para la inocuidad de los alimentos preparados. Sin embargo, el riesgo por proliferación de plagas se puede reducir implementando un programa de control integrado de plagas (vectores) garantizando su calidad e inocuidad.

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo (Resolución 2674 del 2013).

1. OBJETIVO

Prevenir y controlar el ingreso de plagas en las instalaciones del comedor comunitario del jardín o áreas de almacenamiento de alimentos dando cumplimiento a la normatividad legal vigente.

2. OBJETIVO ESPECIFICOS

- Diseñar y establecer los procedimientos operativos para el manejo y control de plagas.
- Implementar el manejo de registros que evidencien el funcionamiento del programa.
- Establecer los mecanismos o actividades individuales y colectivas para el adecuado control de plagas.

3. ALCANCE

Este programa aplica para todas las áreas de almacenamiento de los alimentos dentro del comedor del jardín

4. DEFINICIONES:

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos. Resolución 2674 de 2013.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Resolución 2674 de 2013.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta. Resolución 2674 de 2013.

Aplicación: Toda acción efectuada por personal idóneo vinculado o no a una empresa, tendiente a controlar o eliminar plagas con sustancias químicas o biológicas oficialmente registradas y de uso autorizado, empleando técnicas, equipos y utensilios aprobados por las autoridades de salud y el Instituto Colombiano Agropecuario. Decreto 1843 de 1991

Aplicador: Toda persona natural o jurídica dedicada a la aplicación de plaguicidas. Decreto 1843 de 1991

Control integrado de plagas y/o de vectores específicos: Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantiene la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal. Decreto 1843 de 1991.

Desinfestación: Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos oroedores - plagas que se encuentran en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas fómiteso en el ambiente. Decreto 1843 de 1991.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Cebos: Están destinados para atraer y matar las plagas. El atrayente puede ser algún producto no tóxico que tenga un determinado olor, tal como un alimento o una feromona sintética.

Fumigación: procedimiento para destruir malezas, artrópodos roedores-plaga mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gas.

Desinfestación: proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores – plagas que se encuentran en el cuerpo de la persona, ropas, alimentos o en el ambiente.

Insecticida: Compuesto químico utilizado para matar insectos (*ejemplo:* Hormigas, Cucarachas) normalmente, mediante la inhibición de enzimas vitales.

Plaguicida: Sustancia utilizada para el control de organismos vivos, que han llegado a niveles inaceptables para la inocuidad de los alimentos, y salud del personal que allí labora.

Raticida: Sustancia química diseñada, para el control de roedores, la produce efectos letales a nivel celular.

Saneamiento básico: Medidas que garantizan fundamentalmente un plan de control integral de roedores y plagas.

Tóxico: Nivel de afectación que pueda causar una sustancia química a un organismo vivo, por inhalación, ingestión, contacto directo.

Trampa: Son artefactos dotados de mecanismos que producen el atrapamiento, estrangulamiento de la plaga al tratar de retirar el alimento.

5. RESPONSABLES

- **Del procedimiento:** Empresa prestadora del servicio
- **De verificación**: Manipuladores alimentos y Coordinador de la UT.

6. DESARROLLO DEL PROGRAMA

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar las medidas de control correctivo de plagas la zona de almacenamiento para alimentos conforme a las características del establecimiento.	Coordinador	Al inicio del contrato

2	Solicitud y ejecución del diagnóstico de las condiciones internas y externas del área de almacenamiento de alimentos, lacual será realizada por la empresa prestadora del servicio de control integrado de plagas. En el momento en que realice la prestación del servicio correctivo.	Coordinador de la UT – Empresa prestadora del Servicio.	En el momento que se requiera
4	Definir plano de ubicación de cebos y/o dispositivos de control deacuerdo a las características del establecimiento. En el caso que se presente control correctivo. Socializar con los manipuladores de alimentos y publicar el plano en un lugar visible dentro de la misma.	Empresa prestadora del servicio.	En el momento que se requiera
5	Definir controles llevados a cabo por una empresa idónea en fumigación, los controles estarán soportados por la hoja de registro de la actividad dejado por la empresa prestadora del servicio.	Entidad prestadora del Servicio y manipulador de alimentos	En el momento que se requiera
6	Anexar documentos que soportan la idoneidad de la empresa prestadora y Fichas Técnicas – Seguridad de los productos usados.	Entidad prestadora del servicio	En el momento que se requiera

La fumigación del área de almacenamiento y preparación de alimentos corresponderá al diagnóstico que realice la empresa prestadora del servicio en conjunto con el Coordinador de la Unión temporal el cual determinará los días y tiempos en el cual se implemente el control. Como control preventivo se deberá seguir según se establece en el Programa de limpieza y desinfección las áreas comunes para mejor aseguramiento de la calidad de los procesos.

7. REGISTROS

- FR-006 -FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS
- FR-008 SEGUIMIENTO

8. BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministro de Salud y Protección Social.
- Decreto 1843 de 1991, Ministerio de salud.

SANCOL	**CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** **FR-005- COVID-19**	Fecha de actualización 17/02/2022 Versión: 1 Estado: Vigente

SERVICIO DE ALIMENTOS: COMEDOR

Criterio: Diligenciar el formato colocando X en la actividad a realizar de acuerdo a la frecuencia que se establezca.

AREAS	FRECUENCIA			RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	Dia de alistamiento de la semanal y/o diario	Durante semana de recepcion, emsable y despacho	OBSERVACIONES	
Pisos	X	Diario	Una vez al dia	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Paredes y techos	X		Mensual	
Rincones	X	Diario	Una vez al dia	
Estante	X		Semanal	
Canastillas	X		Semanal	
Puertas, ventanas	X		Mensual	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Mesones	X	Diario	Una vez al dia	
Sillas	X		Mensual	
Neveras	X		Semanal	
Congelador	X		Semanal	
Area de entrega de las raciones	X		Mensual	
MENAJE				MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Cuchillos	X	Diario	cada vez que se utilice	
Canecas	X	Diario	cada vez que se utilice	
OTROS				MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Manos	X	Diario	Cada 2 horas	
Baños	X		Mensual	
Área de Basuras	X		Mensual	

SANCOL	**LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACION FR-004 COVID-19**	**VERSION 1**

LUGAR:	COCINA
SEDE	
RESPONSABLE:	

CONTROL AGENTE DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA

DIA		**Mes:**																													**AÑO 2022**	
		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**	**Agente desinfecta CLORO (ml) x Lt de agua**	**Exposicion TIEMPO (min)**
HORA	**FRECUENCIA**																																
ALMACENAMIENTO																																	
PISOS	Diario																															20	15
PAREDES	Mensual*																															20	15
MESONES	Diario																															20	15
TECHOS	Mensual*																															20	15
CANASTILLAS	Semanal																															20	15
CONGELADOR	Semanal																															20	15
NEVERA	Semanal																															20	15
ESTANTE	Semanal																															20	15
AREA DE PREPARACION																																	
PISOS	**Diario**																															20	15
PAREDES	Mensual*																															20	15
TECHOS	Mensual*																															20	15
SILLAS	Mensual*																															20	15
LICUADORA	Diario																															20	15
ESTUFA	Diario																															20	15
MENAJE	Diario																															20	15
MESAS	Diario																															20	15
OTROS																																	
LAVADO DE MANOS	Diario																															AGUA/JABON	
LAVA PLATOS	Diario																															20	15
BAÑOS	Diario																															20	15
CANECAS	Diario																															20	15

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.	**Empresa encargada de recolección:**	SER AMBIENTAL

Frecuencia de recolección:																															**Observaciones**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS AL																															
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA																															

CONTROL DE AGUA SEDES EDUCATIVAS

MARQUE CON CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) SEGÚN CORRESPONDA.	**Empresa encargada de suministro de agua:**	**Empumelgar**

Parametros del agua																															**Observaciones**
Olor																															
Color																															
Turbiedad																															

*** La frecuencia mensual indica realizar la actividad el día de alistamiento de cada mes para la recepción de los alimentos incluidos en las modalidades RPS y/o RI.**

VERIFICA	**CARGO**

	LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACION FR-006 COVID-19	VERSION 1

LUGAR:	
SEDE	
RESPONSABLE:	

Mes:																															
DIA	**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**	**OBSERVACIONES**
CONTROL DE PLAGAS																															
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																															
PRESENCIA FÍSICA DE ANIMALES																															
EXCREMENTO Y OLOR A ORINA DE ROEDORES																															
ALIMENTOS Y OTROS ELEMENTOS ROIDOS																															
PRESENCIA DE CUCHARACHAS																															
PRESENCIA DE HORMIGAS																															
PRESENCIA DE MOSCAS																															
PRESENCIA DE ARAÑAS																															
***Si observa presencia de vectores, plagas, roedores, informar al supervisor para realizar plan correctivo.**																															

Nombre de quien verifica

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

VIGENCIA 2022

Definición:

Una “buena práctica” es considerada como una idea que afirma que hay técnicas, métodos, procesos, actividades o incentivos que son más eficaces que otros para alcanzar un resultado, o que permiten alcanzarlo de forma más simple o con menos complicaciones. Las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos sean inocuos.

OBJETIVO

Dar a conocer los requerimientos que debe tener en cuenta el JARDIN frente a las Condiciones Sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, de tal manera que se garantice la inocuidad en los procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentos. Dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

ALCANCE

Desde las actividades de diagnóstico y acciones correctivas frente al cumplimiento de las Condiciones Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura, la documentación y promoción de protocolos de BPM con todo el personal del JARDIN, hasta la verificación de cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada condición sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.

BASE LEGAL

- ✓ Resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro.
- ✓ Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- ✓ Resolución 127 de 2001, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 001090 del 20 de noviembre de 1998, que da cumplimiento del articulo 14 y siguientes del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
- ✓ Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- ✓ Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.
- ✓ Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- ✓ Decreto 1500 de 2007, reglamentación de carnes, comestibles y derivados.
- ✓ Resolución 2505 de 2004, reglamentación de los vehículos de transporte de alimentos.
- ✓ Resolución 719 de 2015, clasificación de alimentos para consumo humano.
- ✓ Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- ✓ Ley 1209 del 14 de julio de 2008, por medio de la cual se establecen normas de seguridad en piscinas.
- ✓ Decreto 2171 del 10 de junio de 2009, por medio del cual se señalan medidas aplicables a las piscinas y estructuras similares de uso colectivo y de propiedad privada unihabitacional y se dictan otras disposiciones.
- ✓ Demás normas sanitarias vigentes

BASE LEGAL

-La Resolución **2674 de 2013** establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro.

Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.

-Decreto 3075 de 1997, Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

- Resolución 127 de 2001, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 001090 del 20 de noviembre de 1998, que da Cumplimiento del articulo 14 y siguientes del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.

-Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.

- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.

-Decreto 1500 de 2007, reglamentación de carnes, comestibles y derivados.

-Resolución 2505 de 2004, reglamentación de los vehículos de transporte de alimentos.

-Resolución 719 de 2015, clasificación de alimentos para consumo humano.

- Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

- Ley 1209 del 14 de julio de 2008, por medio de la cual se establecen normas de seguridad en piscinas.

-Decreto 2171 del 10 de junio de 2009, por medio del cual se señalan medidas aplicables a las piscinas y estructuras similares de uso colectivo y de propiedad privada unihabitacional y se dictan otras disposiciones.

- Demás normas sanitarias vigentes

BASE DOCUMENTAL

Según el Decreto 3518 de 2006 la Vigilancia en Salud Pública es una "Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en un proceso sistemático y constante de recolección, análisis, interpretación y divulgación de datos específicos relacionados con la salud, para su utilización en la planificación, ejecución y evaluación de la práctica de la salud pública".

El mismo Decreto, define la Vigilancia y Control Sanitario como "Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana".

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a
la producción.

Para los servicios de alimentación se debe tener en cuenta un diseño sanitario, el cual es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Se denomina manipulador de alimentos a toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

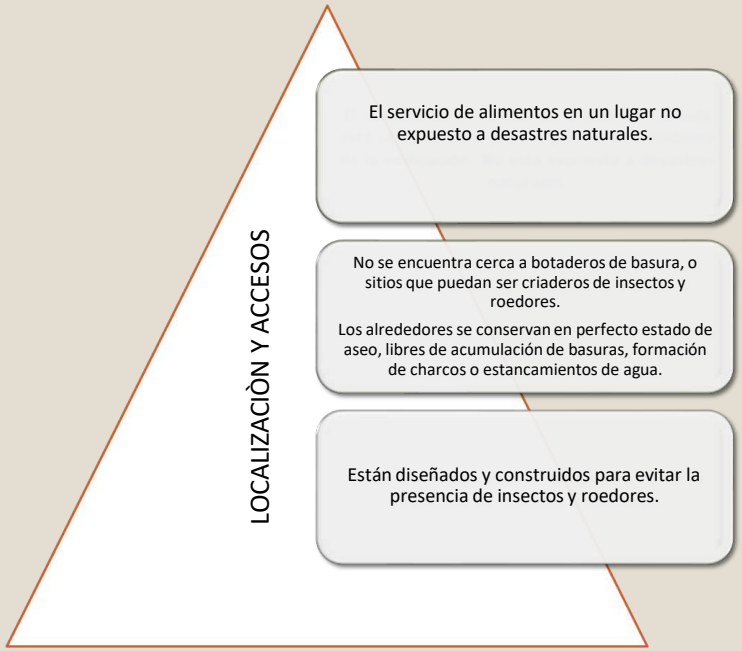
Uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos está en quienes los manipulan, ya que pueden servir de puente entre los microorganismos y los alimentos. El manipulador es la fuente de contaminación más frecuente.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS

La edificación y las instalaciones deben cumplir con unos requisitos higiénico-sanitarios mínimos, sin los cuales no podrán dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

A continuación se describen algunos de los principales requisitos:



CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:

La edificación cuenta con una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción, y facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.
Está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción.

El tamaño de la alacena de abarrotes y fruver están en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por la fundación, disponiendo de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales.

Además, están separados de cualquier tipo de vivienda y no son utilizados como dormitorio.
La edificación mantiene un buen estado de presentación y limpieza, evitando problemas higiénico-sanitarios.

PISOS Y PAREDES:

Los pisos están construidos con materiales cerámicos de color blanco, que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PISOS Y PAREDES

El piso de las áreas húmedas de elaboración tienen una pendiente que facilita el drenaje y los proceso de lavado y desinfección.

Los drenajes del piso tienen la debida protección con rejillas.

Las paredes del servicio de alimentos están hechas de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.

Además tienen una altura adecuada, las mismas poseen acabado liso y sin grietas, colores claros que reúnen los requisitos indicados en la normatividad sanitaria.

En las áreas de proceso de alimentos, las uniones entre las paredes, entre estas y los pisos y entre ellas y los techos están selladas y tienen forma redondeada impidiendo la acumulación de suciedad y facilitando la limpieza.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS:

Los techos son de materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza, para realizar la limpieza y desinfestación.

La puerta de acceso es doble y de madera.

Las ventanas que se comunican con el ambiente exterior están provistas con angeo plástico de fácil limpieza y buena conservación.

Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no son mayores de 1 cm.

VENTILACIÓN:

Las áreas de elaboración poseen sistemas de ventilación directa, los cuales no crean condiciones que contribuyen a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.

La ventilación es adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, y facilita la remoción del calor.
Las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas de material no corrosivo y se pueden remover fácilmente para su limpieza y reparación.
Los sistemas de ventilación se limpian periódicamente, esta labor la desempeña los colaboradores de logística, para prevenir la acumulación de polvo.

En las áreas de preparación de alimentos la temperatura máxima es de 25°C.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

ILUMINACIÓN:

- La iluminación se obtiene por medio de ventanas y lámparas LED convenientemente distribuidas.
- Las lámparas y los accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente son del tipo de seguridad y están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura.
- En general, la iluminación es uniforme y no altera los colores naturales.
- En todos los lugares de trabajo existe iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los colaboradores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.

INSTALACIONES SANITARIAS:

Se cuenta con un servicio sanitario, que se mantiene limpio y provee de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables para el secado de las manos y papelera.

En cada servicio sanitario se encuentran los avisos informativos correspondientes a lavados de manos y buen uso del mismo.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Los equipos y utensilios están diseñados, e instalados para evitar la contaminación del alimento, facilitando la limpieza y desinfección de sus superficies y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto. Se cuentan con los elementos requeridos para desarrollar las actividades de manera adecuada.

Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos son de materiales inalterables, fáciles de lavar, desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

El equipo fijo está instalado de tal modo que permite un acceso fácil y una limpieza exhaustiva.

Están instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y facilitan la supervisión de estas practicas. De igual manera se cuenta con la dotación necesaria para desarrollar un adecuado lavado de manos (jabón líquido y sistema de toallas de papel desechable para el secado de manos).

Se cuenta con los equipos necesarios y con la capacidad suficiente para garantizar el adecuado almacenamiento y conservación de los mismos.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

REVISIÓN PERIÓDICA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÒN, CONGELACIÒN, TERMONETROS Y GRAMERAS

- **Revisión del cableado y tomas eléctricas**
- **Proceso de verificación de la calibración**
- **Equipo en buen estado: Se socializan nuevamente los manuales de funcionamiento**
- **Equipo en mal estado: Se solicita revisión y arreglo a través de la requisición al equipo de mantenimiento institucional.**

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

SANEAMIENTO BÁSICO:

La fundación está dotada de un área de almacenamiento de basuras que impide el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

Se cuenta con dos recipientes: color negro para material orgánico y un recipiente de color verde para material inorganico.

El carro recolector de la empressa ser ambiental, se encuentra programada el día martes, jueves y sabados en las horas de la noche

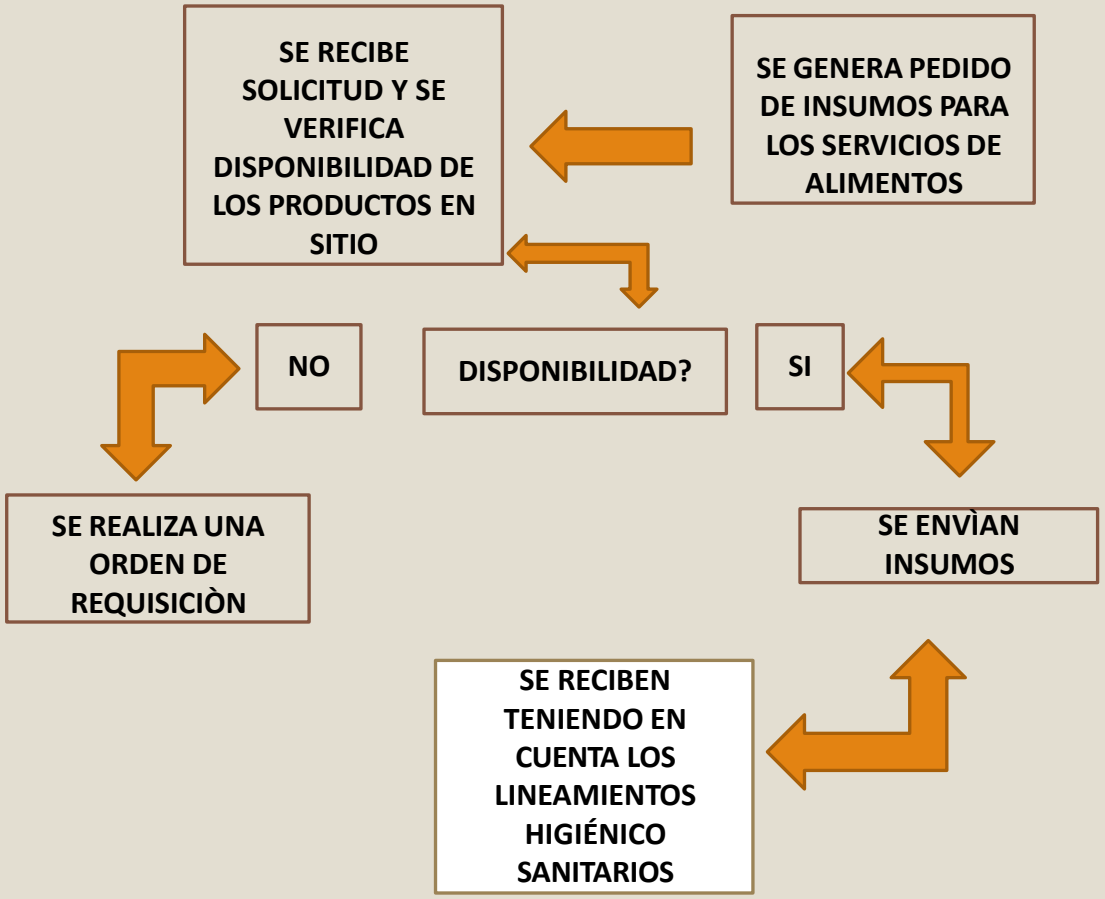
Los recipientes para almacenamiento de basuras son de material impermeable, provistos de pedal para evitar manipulación directa de los mismos y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

La limpieza y desinfección se realiza todos los días, en la mañana y en la tarde para evitar proliferación de vectores y roedores. El aseo profundo se realiza 1 vez por semana al culminar la producción de alimentos.

Las diferentes actividades de limpieza y desinfección desarrolladas al interior del sitio se hacen exclusivamente con agua potable, para tal efecto y demás actividades se dispone de una canecad e agua con la capacidad suficiente 200 lts) para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROCEDIMIENTO DE RECIBO Y CONTROL DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS



CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

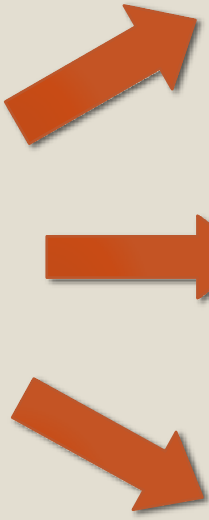
Área de recepción:

1.Se verifican características físicas de los alimentos.

2-Fechas de vencimiento

3. Lote y Registro Invima

4. Se selecciona el proceso de almacenamiento requerido



Almacenamiento alimentos origen cárnico, Lácteos y Derivados -Etiquetado

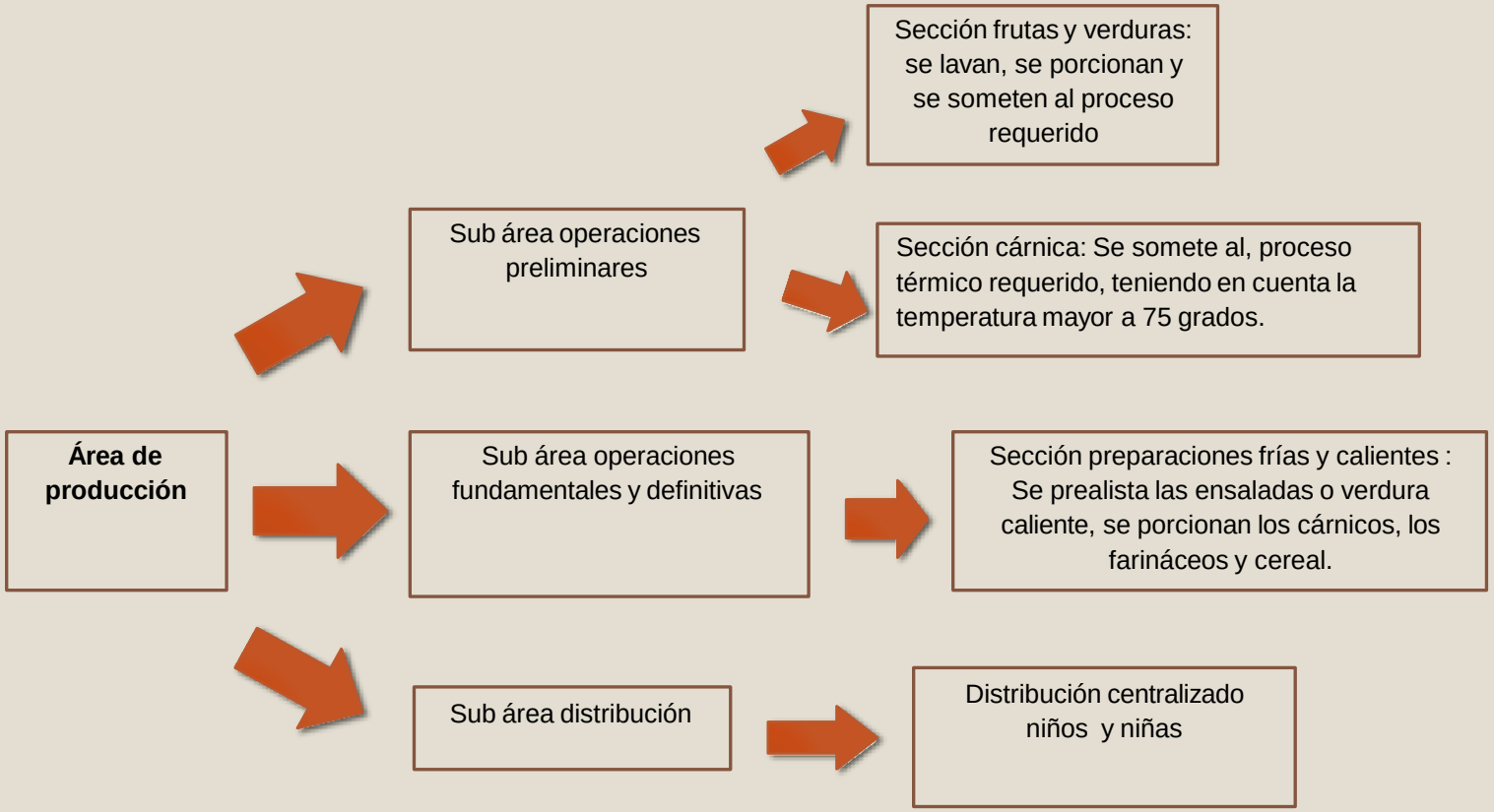
Almacenamiento Fruver (refrigeración y congelación) - Etiquetado

Almacenamiento artículos comestibles simples (estantería) Etiquetado

Se diligencian a diario los formatos de control de temperaturas de refrigeración, congelación y ambiente.

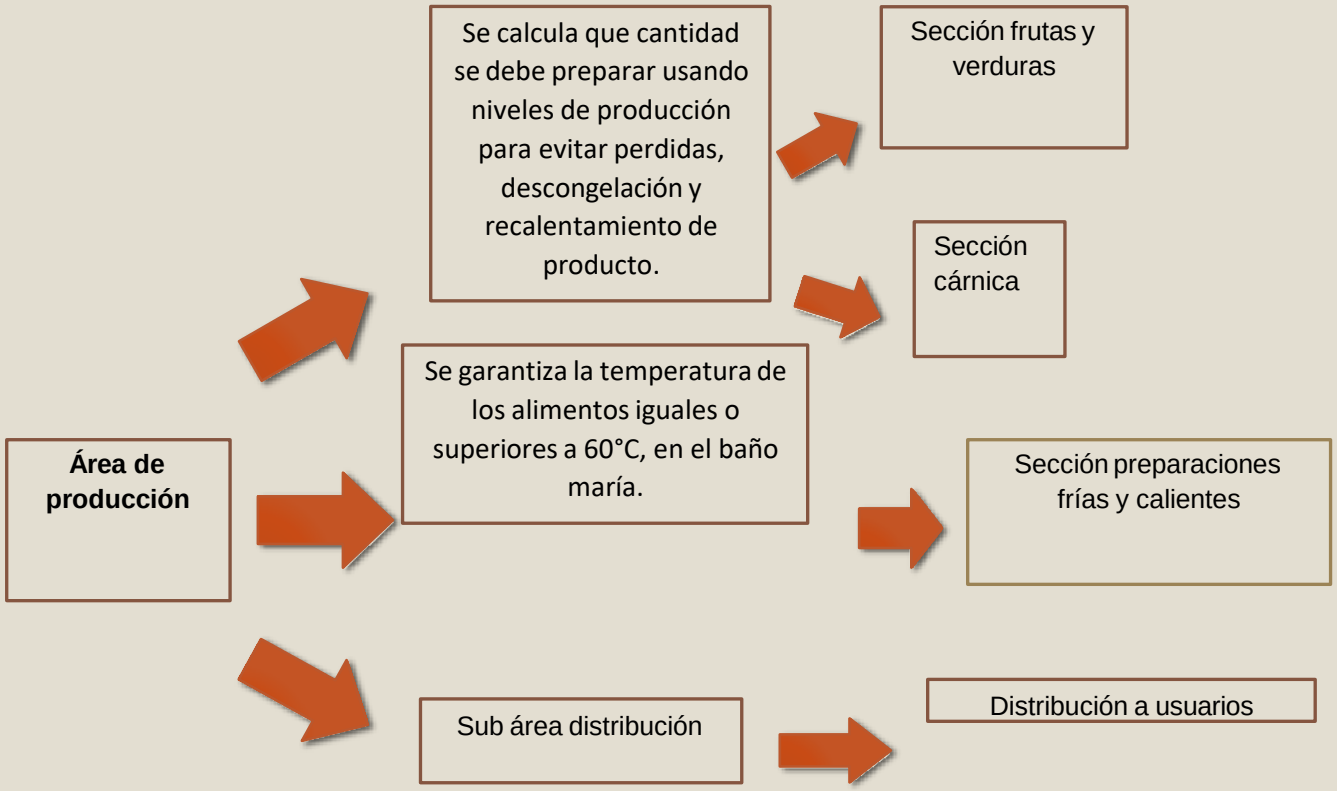
CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

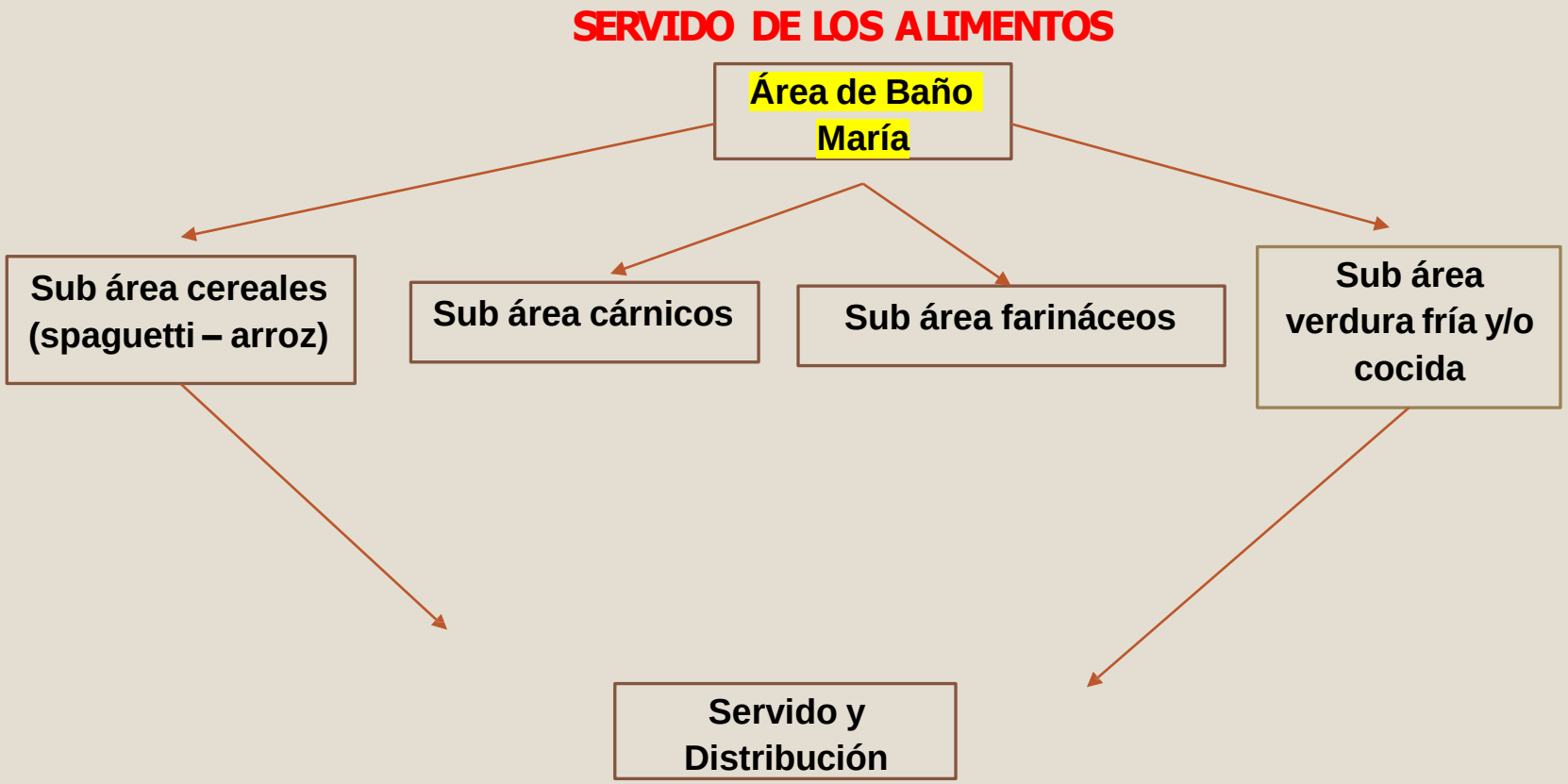


CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS



CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Pasos a seguir:

Se evita que el personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no realice otras actividades que expongan a la contaminación cruzada.

Cuando se requiere esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera, se emplean temperaturas altas (>60°C) o bajas (< 4°C) según sea el caso.

El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas medidoras, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

Se suministra las porciones de alimentos establecidas, para lo cual la nutricionista , en coordinación con las operarias de cocina, socializa la estandarización de las porciones y uso de los utensilios de servido de alimentos.

Se asegura una presentación adecuada, agradable e inocua.

Se garantiza que el comedor se encuentre higienizado, a través de la limpieza y desinfección después de cada tiempo de comida.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PRÀCTICAS HIGIÈNICAS



FORMATO DEL PLAN DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES

	PROCESO	**GESTIÓN DOCUMENTAL**	**CÓDIGO**	**FTO-GD-AI-004**	
	SUBPROCESO	**ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA**	**VERSIÓN**	**01**	
	FORMATO	**INFORME MENSUAL POR ÁREA DE ATENCIÓN**	**PÁGINA**	**1 DE 3**	
			VIGENTE DESDE	**17/02/2022**	

ÁREA DE ATENCIÓN		**PERIODO**	
PUNTO Y/O ESTRATEGIA		**CANTIDAD DE POBLACIÓN ATENDIDA**	

(Marque con una X la respuesta)

OBJETIVOS ALCANZADOS	✓	**¿SE CUMPLIÓ CON LO PLANEADO?**	SI	NO	PARCIALMENTE

(Marque con una X la respuesta)

No.	ACTIVIDADES Y/O TEMÁTICAS PLANTEADAS	META CUMPLIDA	META PENDIENTE	PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES
1					
2					
3					
4					
5					

PLAN DE MEJORAMIENTO	PLAZO DE EJECUCIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO

ESTE FORMATO CONTIENE LA INFORMACIÓN MÍNIMA REQUERIDA PARA CADA UNO DE LOS PROCEDIMIENTOS O TRÁMITES PARA LOS CUALES SE HAN ESTABLECIDO, NO SE PUEDE ELIMINAR PARCIAL NI TOTALMENTE LA INFORMACIÓN AQUÍ CONTENIDA; TODOS LOS ESPACIOS DEBEN DE SER DILIGENCIADOS, SI ALGUNO NO APLICA ESCRIBIR N/A; LAS FIRMAS DEL PRESENTE FORMATO HACEN PARTE INTEGRAL DEL MISMO, RAZÓN POR LA CUAL NO DEBEN QUEDAR EN UNA HOJA SEPARADA.

Actividad:	Actividad:	Actividad:

Actividad:	Actividad:	Actividad:

ESTE FORMATO CONTIENE LA INFORMACIÓN MÍNIMA REQUERIDA PARA CADA UNO DE LOS PROCEDIMIENTOS O TRÁMITES PARA LOS CUALES SE HAN ESTABLECIDO, NO SE PUEDE ELIMINAR PARCIAL NI TOTALMENTE LA INFORMACIÓN AQUÍ CONTENIDA; TODOS LOS ESPACIOS DEBEN DE SER DILIGENCIADOS, SI ALGUNO NO APLICA ESCRIBIR N/A; LAS FIRMAS DEL PRESENTE FORMATO HACEN PARTE INTEGRAL DEL MISMO, RAZÓN POR LA CUAL NO DEBEN QUEDAR EN UNA HOJA SEPARADA.

ANEXOS

Planillas de asistencia	No. de folios:
Estadística de atención por área	No. de folios:

Elaborado por:

Nombre:
Profesión:
(Profesional)

Aprobado por:

Nombre:
Cargo:
(Coordinadora)

ESTE FORMATO CONTIENE LA INFORMACIÓN MÍNIMA REQUERIDA PARA CADA UNO DE LOS PROCEDIMIENTOS O TRÁMITES PARA LOS CUALES SE HAN ESTABLECIDO, NO SE PUEDE ELIMINAR PARCIAL NI TOTALMENTE LA INFORMACIÓN AQUÍ CONTENIDA; TODOS LOS ESPACIOS DEBEN DE SER DILIGENCIADOS, SI ALGUNO NO APLICA ESCRIBIR N/A; LAS FIRMAS DEL PRESENTE FORMATO HACEN PARTE INTEGRAL DEL MISMO, RAZÓN POR LA CUAL NO DEBEN QUEDAR EN UNA HOJA SEPARADA.

ACTA DE COMPROMISO

JARDÍN INFANTIL

HOGAR SEMILLA DE VIDA CUALAMA

ACTA DE COMPROMISO

Datos Generales

Fecha. Dia ____ Mes ____ Año ____

Nombres y Apellidos del alumno: ____ Edad: ____

Dirección casa o apartamento (Actual): ____ Barrio: ____

Nombre Acudiente: ____ Celular: ____

Dirección de la residencia: ____ Parentesco: ____

Agente educativo: ____

PERSONAS AUTORIZADAS A RECOGER EL NIÑO(A)

Nombre: ____ Dir: ____ Tel: ____

Nombre: ____ Dir: ____ Tel: ____

Nombre: ____ Dir: ____ Tel: ____

Nombre: ____ Dir: ____ Tel: ____

Observacion

Compromisos adquiridos

Firma del padre y/o madre

Firma y sello de la Institución

FICHA DE MATRICULA

JARDÍN INFANTIL

SANCOL

HOGAR SEMILLA DE VIDA CUALAMA

DATOS PERSONALES **Fecha. Dia** **Mes** **Año**

Nombres y Apellidos del alumno: Edad:
Lugar y Fecha de Nacimiento: Registro Civil No. :
Dirección casa o apartamento (Actual): Barrio:
Casa #: Teléfono: Celular:
EPS Prepagada

DATOS FAMILIARES

Nombre de la Madre: Ocupación:
Dirección de la residencia: Teléfono: Celular:
Correo:

del Padre: Ocupación:
Dirección de la Empresa: Teléfono:
Dirección de la residencia: Teléfono: Celular:
Correo:

DATOS ACUDIENTE (Diferente a Padre y Madre)

Nombre y Apellidos: Ocupación:
Dirección de la Empresa: Teléfono:
Dirección de la residencia: Teléfono: Celular:
Correo:

PERSONAS AUTORIZADAS A RECOGER EL NIÑO(A)

Nombre: Dir: Tel:
Nombre: Dir: Tel:
Nombre: Dir: Tel:
Nombre: Dir: Tel:

OTROS ASPECTOS

Con quien vive el Estudiante?
Cuantos hermanos tiene Que lugar ocupa entre ellos?
Presenta algún problema de salud? Cual?
Toma algún medicamento en especial?

OBSERVACIONES:

Firma del padre y/o madre

Firma y sello de la Institución

HOJAS DE VIDA DEL TALENTO HUMANO

HOJA DE VIDA



YINED DANIELA RINCON SUAREZ
CC No. 1.106.897.769 DE MELGAR TOLIMA

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento	:	05 DE MARZO DE 1996
Dirección	:	VEREDA CUALAMANA
Teléfono	:	321 306 5271
Estado civil	:	Unión Libre
Correo	:	yidariso@misena.edu.co
Ciudad	:	MELGAR TOLIMA

PERFIL PROFESIONAL

Me identifico como una persona idónea para trabajar en el espacio pedagógico tengo muy claro mi proceso de formación y cuál es mi función en el espacio educativo, soy una persona amorosa, de metas claras frente a mi vida personal y laboral, mis expectativas laborales son cumplir a cabalidad mis funciones, en el espacio donde me desempeñe.

FORMACIÓN ACADEMICO

INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR
BACHILLER ACADÉMICO
Icononzo – Tolima
2012

INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR
Normalista Superior
Icononzo – Tolima
2014

SENA
Tecnólogo En Mantenimiento De Equipos De Computo
Melgar-Tolima
2017

CENTRO EDUCATIVO SAN PAPLO
Técnico Laborar En Atención A La Primera Infancia
Melgar –Tolima
2019

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa	**:**	**CONSTRUYAMOS COLOMBIA**
Cargo	**:**	Docente
Tiempo	**:**	Mayo – Diciembre 2019
Jefe Inmediato	**:**	Angelica Galeano
Lugar	**:**	hogar infantil

Empresa	**:**	**CONSTRUYAMOS COLOMBIA**
Cargo	**:**	Docente
Tiempo	**:**	Abril - Diciembre 2018
Jefe Inmediato	**:**	Angelica Galeano
Lugar	**:**	hogar infantil

Empresa	**:**	**CONSTRUYAMOS COLOMBIA**
Cargo	**:**	Docente
Tiempo	**:**	Abril - Diciembre 2017
Jefe Inmediato	**:**	Angelica Galeano
Lugar	**:**	hogar infantil

REFERENCIAS PERSONALES

ALBA LIGIA AVILA DURAN
Melgar Tolima
Ocupación: docente
Teléfono: 3157784404
E-mail: albaligiaviladuran@gmail.com

REFERENCIAS FAMILIARES

SANDRA PATRICIA GARCIA RINCON
Bogotá D.C.
Ocupación: Docente
Teléfono: 3204470144
E-mail: patogarcia93@hotmail.com

_____

YINED DANIELA RINCON SUAREZ
CC No. 1.106.897.769 DE MELGAR TOLIMA

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

Centro Educativo San Pablo

CESP

Autorizado por la Secretaría de Educación de Bogotá D.C.
según resoluciones 18010, 18050 de 2015
Código DANE No. 311001110549.

Confiere a:

DANIELA RINCON SUAREZ

CC 1106897769 de MELGAR

El Título de

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN

AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Resolución del Programa No. 18063 de Diciembre 20 de 2016 SED

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes según los planes y programas vigentes

Otorgado en Bogotá DC, al día 13 del mes de Julio de 2019.

CENTRO EDUCATIVO San Pablo
Formando en Valores

Ruth Mary Silva R.
Rectora

Luis Fernando Arango A.
Secretario

Anotado al Folio No. 28 del Libro de Registro No. 36
el día 12 del mes de Junio de 2019

www.cedusanpablo.edu.co – cedusanpablo@gmail.com

No requiere registro, según Decretos No. 921 de mayo 6 de 1994 y 2150 de diciembre 5 de 1995

Escaneado con CamScanner

Institución Educativa
Escuela Normal Superior
Icononzo - Tolima

Código Dane No. 173352000037 - Código Icfes: 016303
Reg. Educativo: 133017 - Nit. 890702191-0

Acta Individual de Graduación

En Icononzo Tolima, a los 6 días del mes de Diciembre de 2012, se reunieron el Rector y Secretario en la Rectoria del Plantel, para dar cumplimiento al artículo 88 de la Ley 115 de 1994 que determina que el Titulo de Bachiller Académico se otorga a quienes hayan recibido una formación por niveles y grados y acumulado los saberes definidos en el Proyecto Educativo Institucional, dicho reconocimiento se hará constar en un Diploma y su otorgamiento es de competencia de los rectores de las instituciones educativas, para la continuación en la Educación Superior.

En virtud a lo anteriormente expuesto se formalizo la graduación de los educandos del último grado de la Educación Media autorizada por la Secretaria de Educación y Cultura del Departamento del Tolima.

El Titulo de:

Bachiller Académico
con Profundización en Educación

Al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad, se relacionan a continuación:

Yined Daniela Rincón Suarez

T.I. 960305-25474 de Ibagué - Tolima

Acta General de Graduación No. 45 Folios No. 35-38 del 6 de Diciembre de 2012

Dado en Icononzo, Tolima a los 7 Días del mes de Diciembre de 2012

Jorge Alvaro Rincón
C.C. No. 19.266.996 de Bogotá
Rector

María Rebeca Serrano Pérez
C.C. No. 28.788.544 de Icononzo
Secretaria

NOTA. Según decreto No. 1024 del 15 de Abril de 1982 No requiere autenticación de firmas

Impreso por : Impre Tel. 2635095 - 2638012 - Ibagué

Escaneado con CamScanner

Centro Educativo San Pablo

CESP

Resolución de aprobación 18010 de 2015 - 18050 de 2015 - 18018 de 2016

OTORGA LA PRESENTE

MENCIÓN DE HONOR

A

DANIELA RINCON SUAREZ

CC 1106897769

POR RENDIMIENTO ACADEMICO

Bogotá DC, Julio 13 de 2019

BILDAD HERNANDEZ H.
DIRECTOR GENERAL

COORDINADOR DE SEDE

Escaneado con CamScanner

Institución Educativa
Normal Superior

Icononzo - Tolima
Código Dane No. 173352000037 - Código Icfes: 016303
Reg. Educativo: 133017 - Nit. 890702191-0

Acta Individual de Graduación

Con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de último semestre del Programa de Formación Complementaria, el Rector y Secretaria, se reunieron en la Rectoría de la Institución Educativa Normal Superior. Institución con autorización de funcionamiento del Programa de Formación Complementaria según Resolución No. 9194 del 8 de Agosto de 2012 emanada del Ministerio de Educación Nacional y Autorizada por la Secretaría de Educación y Cultura del Tolima, mediante Resolución No. 03567 del 3 de Septiembre de 2012.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Programa de Formación Complementaria Modalidad Presencial y de acuerdo a los conceptos emitidos por la Comisión de Evaluación y Promoción, se procedió a otorgar el Título de:

Normalista Superior

Al graduando cuyos nombres, apellidos e identificación, se relacionan a continuación:

Yined Daniela Rincón Suarez

C.C. 1.106.897.769 de Melgar - Tolima

Acta General de Graduación No. 31 de fecha 2 de Diciembre de 2014 Folios 71-72, Libro de Actas Generales de Graduación No. 3A

Firmada por: Jorge Alvaro Rincón, C.C. No. 19.266.996 de Bogotá D.C. (Rector) y María Rebeca Serrano Pérez C.C. No. 28.788.544 de Icononzo, Tol. (Secretaria).

Dada en Icononzo Tolima a los 5 días del mes de Diciembre de 2014.

Jorge Alvaro Rincon
C.C. No. 19.266.996 de Bogotá
Rector

María Rebeca Serrano Pérez
C.C. No. 28.788.544 de Icononzo
Secretaria

Impreso por: impre Tel. 2835085 - 2836012 - Ibagué

NOTA: Según decreto No. 1024 del 15 de Abril de 1982 No requiere autenticación de firmas

Escaneado con CamScanner

Construyamos Colombia

CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **RINCON SUAREZ YINED DANIELA**, Identificada con cedula de Ciudadania No. **1,106,897,769** labora en la empresa desde **mayo 14 de 2019** con contrato por **Obra O Labor Contratada** como **DOCENTE PERFIL I** por un valor mensual de **$960,106** .

Y tuvo vinculo con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
26/04/2017	31/12/2017	DOCENTE	971,750.00	Obra O Labor Contratada
Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
11/02/2016	03/03/2016	DOCENTE	794,172.00	Obra O Labor Contratada
Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
20/10/2016	23/12/2016	DOCENTE	965,000.00	Obra O Labor Contratada
Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
16/04/2018	13/05/2019	DOCENTE	966,940.00	Obra O Labor Contratada

Para constancia se firma en la ciudad de Dosquebradas el 9 de diciembre de 2019.

Atentamente

RECURSO HUMANO
Construyamos Colombia 816.006.359-6

Gloria Angelica Galeano Muñoz
Coordinadora Recurso Humano

Escaneado con CamScanner

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	*SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)*	*NOMBRES*
BELTRAN	PRADA	SANDRA LILIANA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No. 65.772446

SEXO: F (X) M ( )

NACIONALIDAD: COL. (X) EXTRANJERO ( ) *PAÍS*: COLOMBIA

LIBRETA MILITAR

PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO _____ D.M _____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA PAÍS DÍA 03 MES 12 AÑO 1976

DEPTO TOLIMA

MUNICIPIO IBAGUE

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

CR. 29 N 5-01 B/ SICOMORO

PAÍS ~~COLOMBIA~~ ~~DEPTO TOLIMA~~

MUNICIPIO MELGAR

TELÉFONO ~~3143972555~~ ~~EMAIL.~~ sbeltranpra@uniminuto.edu.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											*TÍTULO OBTENIDO:* BACHILLER TÉCNICO EN HOTELERÍA Y TURISMO
PRIMARIA					*SECUNDARIA*				*MEDIA*		*FECHA DE GRADO*
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	11 (X)	MES 11 AÑO 1996

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), **TL** (TECNOLÓGICA), **TE** (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), **UN** (UNIVERSITARIA),
ES (ESPECIALIZACIÓN), **MG** (MAESTRÍA O MAGISTER), **DOC** (DOCTORADO O PHD),

RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	*No.SEMESTRES APROBADOS*	*GRADUADO SI*	*GRADUADO NO*	*NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO*	*TERMINACIÓN MES*	*TERMINACIÓN AÑO*	*No. DE TARJETA PROFESIONAL*
UN	10	X		LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA INFANTIL	04	2020	
TC	3	X		ED. INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA	02	2013	
TC	3	X		COMP.EDUCATIVA INICAIL Y RECREATIVA	07	2017	

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (**R**), BIEN (**B**) O MUY BIEN (**MB**)

IDIOMA	*LO HABLA* R	B	MB	*LO LEE* R	B	MB	*LO ESCRIBE* R	B	MB

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 ~~EXPERIENCIA LABORAL~~

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIP*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO* DÍA MES AÑO	*FECHA DE RETIRO* DÍA MES AÑO
CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CONSTRUYAMOS COLOMBIA		*x*	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
3229488171	DÍA 24 MES 03 AÑO 2021	DÍA 30 MES 12 AÑO 2021
CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	MODALIDAD FAMILIAR	CALLE 3 N° 34-24 SICOMORO

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
FUNDACION IMIX		*x*	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO*
TOLIMA	CARMEN DE APICLA	Fundacionimix@gmail.com
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
2462372	DÍA 09 MES 07 AÑO 2019	DÍA 06 MES 12 AÑO 2019
CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	MODALIDAD INSTITUCIONAL	CALL 9 # 7– 20 B/ SIMON BOLIVAR

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CONSTRUYAMOS COLOMBIA		*x*	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	cdiinstitucionalmelgar2016@g
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
(6) 3226530	DÍA 16 MES 01 AÑO 2 0 1 9	DÍA 21 MES 05 AÑO 2019
CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	MODALIDAD INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B. Galán

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 ~~EXPERIENCIA LABORAL~~

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CONSTRUYAMOS COLOMBIA		*X*	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	cdiinstitucionalmelgar2016@gmail.c

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
(6) 3226530	DÍA 16 MES 01 AÑO 2 0 1 8	DÍA 30 MES 11 AÑO 2018

CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	MODALIDAD INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B. GALÁN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CONSTRUYAMOS COLOMBIA		*X*	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	*cdiinstitucionalmelgar2016@gmail.c*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
(6) 3226530	DÍA 10 MES 0 1 AÑO 2 0 1 7	DÍA 15 MES 12 AÑO 2 017

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B. GALÁN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CONSTRUYAMOS COLOMBIA		*X*	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	Cdiinstitucionalmelgar2016@gmail.com

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
(6) 3226530	DÍA 11 MES 0 2 AÑO 2 0 1 6	DÍA 15 MES 12 AÑO 2 016

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B. GALÁN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CONSTRUYAMOS COLOMBIA		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	Cdiinstitucionalmelgar2016@gmail.com

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
(6) 3226530	DÍA 16 MES 01 AÑO 2015	DÍA 27 MES 12 AÑO 2015

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B. GALÁN

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA .

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 ~~EXPERIENCIA LABORAL~~

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
FUNDACIÓN IMIX		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	fundacionimix@hotmail.com

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
2762372 - 3214502066	DÍA 16 MES 01 AÑO 2014	DÍA 15 MES 12 AÑO 2014

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B.

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
FUNDACIÓN SOCIAL SEAPTO	x		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
2610014	DÍA 16 MES 01 AÑO 2013	DÍA 31 MES 12 AÑO 2013

CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
DOCENTE	INSTITUCIONAL	Cll 11 # 33 – 16 B. GALÁN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CENTRO ZONAL MELGAR	x		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
Tolima	Melgar	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
2451732	DÍA 03 MES 07 AÑO 2012	DÍA 31 MES 12 AÑO 2012

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
MADRE COMUNITARIA FAMI	PRIMERA INFANCIA	GALÁN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CORPORACIÓN SOCIAL SIGLO XXI		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
3112968774	DÍA 20 MES 02 AÑO 2012	DÍA 30 MES 06 AÑO 2012

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
MADRE COMUNITARIA FAMI	PRIMERA INFANCIA	GALAN

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 ~~EXPERIENCIA LABORAL~~

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
CAJA DE COMPENSACIÓN COMFATOLIMA	X		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
TOLIMA	MELGAR	director@comfatolima.com.og

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
2708181	DÍA 17 MES 01 AÑO 2009	DÍA 31 MES 11 AÑO 2011

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
MADRE COMUNITARIA	PRIMERA INFANCIA	GALÁN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

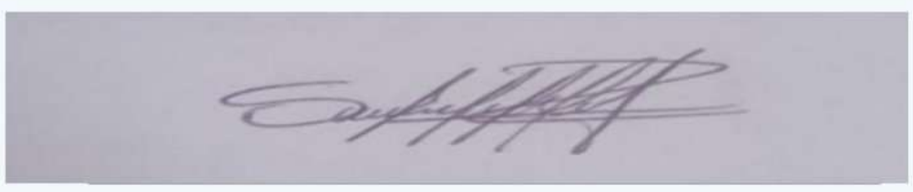
INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	*TIEMPO DE EXPERIENCIA*	
	AÑOS	*MESES*
SERVIDOR PÚBLICO		
EMPLEADO SECTOR PRIVADO		
TRABAJADOR INDEPENDIENTE		
TOTAL TIEMPO DE EXPERIENCIA	10	6

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ◯ NO (X) ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).



FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Sandra Liliana Beltran Prada

CC No. 65.772.446

Ha cumplido con los requisitos académicos exigidos por la Institución, la cual, con las debidas autorizaciones le otorga el título de

Licenciada en Pedagogía Infantil

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

Rector UVD

Secretario General

SECRETARÍA GENERAL

Personería Jurídica otorgada por resolución 10345 del 1 de agosto de 1990, Ministerio de Educación Nacional

República de Colombia

Documento protegido con Marca de Agua Digital, verifique con SecureDoc

Folio 290 del Libro de Registro No. 010
Girardot, 18 de abril de 2020
No. 120684

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO No. 049

La Suscrita Secretaria General de La Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO.

Certifica:

Que en el municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día dieciocho (18) de Abril de dos mil veinte (2020), la ***Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO,*** *Institución de Educación Superior, reconocida por el Ministerio de Educación Nacional, previo el juramento reglamentario, confirió el título de* ***Licenciada en Pedagogía Infantil*** *a* ***Sandra Liliana Beltran Prada*** *con cédula de ciudadanía No.* ***65.772.446*** *quien aprobó la opción de grado correspondiente y cumplió con las normas legales, los requisitos académicos y las exigencias establecidas en los Estatutos y Reglamentos para el grado, y le otorgó el Diploma No* ***120684*** *que la acredita como tal, registrado en el Folio* ***290*** *del Libro No.* ***010*** *de Registro de Títulos expedidos por la* ***Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO.***

La Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO *está autorizada para conferir este título por la Ley 30 del 28 de Diciembre de 1992. El programa cuenta con Resolución de Registro Calificado según Código SNIES* ***90962*** *concedido por el Ministerio de Educación Nacional.*

En constancia de lo anterior se firma en el municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día dieciocho (18) de Abril de dos mil veinte (2020).

Alvaro Campo Cabal
Rector UVD

Linda Lucía Guarín Gutiérrez
Secretaria General

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MD SECRETARÍA GENERAL MINUTO DE DIOS

Documento protegido con Marca de Agua Digital, verifique con SecureDoc

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

La República de Colombia

y en su nombre el

Colegio Departamental

Luis Carlos Galán Sarmiento

Ibagué - Tolima

Aprobado por la Gobernación del Departamento del Tolima según Resolución No. 452 del 23 de Agosto de 1994. Adscrito al C.A.S.D. "Joaquín París" de Ibagué según Resolución No. 03989 del 17 de Agosto de 1993.

Confiere a:

Sandra Liliana Bernal Pinto

Identificado(a) con la C.C. 65.772.445 de Ibague (Tol.)

El título de:

Bachiller

Modalidad Comercial

Opción Contabilidad

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media, según los planes y programas vigentes

Acta Parcial de Graduación No. 096 de Noviembre 27 de 1996

Folio Nro. 018. Este diploma no podrá ser refrendado ante la Secretaría de Educación y Cultura (Decreto 0111 de marzo 6 de 1994).

Dado en Ibagué, a 28 de Noviembre de 1996

Luis Mario Charry Lemma
C.C. No. 36.23[illegible] de Ibagué (Tol.)
Rector

Sandra [illegible] Cárdenas Serrano
C.C. No. 65.731.3[illegible] de Ibagué (Col.)
Secretaria

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

Institución: COLEGIO DEPARTAMENTAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

Dirección: CALLE 67 No 29-179 BARRIO AMBALA

Teléfono: 643539 Inscripción S.E.: 131105

Jornada: DIURNO Inscripción Dane: 17300102549

Acta Individual de Graduación

En IBAGUE a los 27 días del mes de NOVIEMBRE de 19 96
se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos del último grado, los suscritos Rector(a) y Secretario(a) en la Rectoría del

COLEGIO DEPARTAMENTAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

Institución Aprobada hasta 1996
En el Nivel de Educación Media y autorizada por
LA GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA ADSCRITO AL CASD
SEGUN RESOLUCION 03989 DEL 17 DE AGOSTO DE 1993

Para otorgar el Título de Bachiller en la Modalidad

COMERCIAL

Según Resolución No. 452 de AGOSTO 23 de 19 96 .Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media se procedio a otorgar el titulo de:

BACHILLER COMERCIAL
OPCION CONTABILIDAD

Al graduando cuyos nombres, apellidos e identificación se relacionan a continuación:

Sandra Liliana Beltrán Prada
Identificado(a) con la C.C. 65.772.446 de Ibagué (Tol.)

Es copia tomada del Libro de Actas Generales de Grado, Folio(s) No(s) 018
Acta No. 006 de NOVIEMBRE 27 de 19 96 que consta de 50 alumnos
que comienza con AGUDELO RAMIREZ DANY FERNANDO
y se cierra con VERA CARRASQUILLA MONICA
Firmada y sellada por LUZ DARY CHACON ARJONA Rector (a)
Identificado con la CC 38.232.277 IBAGUE
y SANDRA SOFIA CAÑIZARES GUTIERREZ Secretaria (a)
Identificado con la CC 65.731.338 IBAGUE

Dada en IBAGUE a los 27 días de NOVIEMBRE 19 96

Rector(a)

Secretario(a)

SERVICOMPUTO TELS. 614146 - 614652 CALI

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

(Educación para [illegible] esarrollo Humano)

CENTRO DE COMPUTO TÉCNICO DE COLOMBIA

MELGAR (TOLIMA)

Con licencia de Iniciación de Labores No 1624 del 18 de Junio de 2010 emanada de la Secretaria de Educación y Cultura del Tolima

En Virtud a Que:

BELTRAN PRADA SANDRA LILIANA

Identificado (a) con la C.C. Nº 65.772.446 de Ibagué (Tolima)
Ha terminado los estudios y cumplido los demás requisitos
Académicos exigidos por la Ley y los Estatutos Institucionales

Le confiere el Certificado de:

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN EDUCACION INICIAL Y RECREACION

Con una Intensidad de 1035 horas.

Dado en Melgar a los Quince (15) dias del Mes de Julio
Del año Dos Mil Once (2011).

Directora

Secretaria

No requiere Registro de la Secretaria de Educación, Decreto 921 del 6 de Mayo de 1994, del Gobierno Nacional

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

CENTRO DE CÓMPUTO TECNICO DE COLOMBIA
CECONTEC
NIT. 65703015-4

ACTA INDIVIDUAL DE GRADUACIÓN

En la ciudad de Melgar (Tolima), a los Quince (15) días del mes de Julio del año 2011, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de las diferentes carreras Técnicos y Auxiliares. Las suscritas Directora EMILCE GALINDO RODRIGUEZ, y las Secretarias del Centro de Computo de Colombia CECONTEC, de Melgar (Tolima), Institución aprobada, en el nivel de educación no formal por la Secretaría de Educación del Tolima, para otorgar el título de Técnico Laboral Por Competencias en Educación Inicial y Recreación, según resolución 1624 de Junio del 2010.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes, se procedido a otorgar el titulo de:

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN EDUCACION INICIAL Y RECREACION

Al graduando cuyos nombres, apellidos e identificación se relacionan a continuación:

MARLENE MENDEZ TOVAR

Identificado (a) con C.C. Nº 65.822.281 de Melgar (Tolima)

Es copia tomada del libro de actas Generales de grado, Folio No. Acta No. 024 de 2011, que consta de 21 alumnos y comienza con BELTRAN PRADA SANDRA LILIANA y se cierra con VELASQUEZ SUAREZ OMAIRA JUDITH en constancia se firma la presente, por quienes intervinieron, EMILCE GALINDO RODRIGUEZ, YENI ALEXANDRA HERRERA SANABRIA Y LUISA FERNANDA CHAUTA NIETO Directora y Secretarias respectivamente.

Dada en Melgar (Tolima) a los Quince (15) días del mes de Julio del 2011.

EMILCE GALINDO RODRIGUEZ
Directora

LUISA FERNANDA CHAUTA NIETO
Secretaria

YENI ALEXANDRA HERRERA SANABRIA
Secretaria

EDUCACION PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO - APROBADO POR LA RESOLUCIÓN 1624 DEL 18/06/2010
EMANADO POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL TOLIMA
CARRERA 23 No. 8-43 CENTRO TELEFONO: 2455 002 -3118541412
MELGAR TOLIMA

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA

con documento de identificación No. CC 65.772.446
Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título
de

TÉCNICO EN ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en IBAGUÉ
a los 25 días del mes de Febrero de 2013

ALVARO FREDY BERMÚDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR(A) CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

9132551 25/02/2013
Número y Fecha Registro

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Corporación Proyecto Futuro

BIENESTAR FAMILIAR

FUNDACIÓN IMIX

La Corporación Proyecto Futuro en convenio No 0680 -19 con la Fundación Imix

Resolución 4411 de 2018 - Secretaría de Educación Municipal de Ibagué

Certifica que:

Sandra Liliana Beltran Prada

C.C. 65.772.446

PARTICIPÓ EN El

DIPLOMADO EDUCACIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Con una intensidad de 300 horas

XAVIER PÉREZ MORALES
Director Ejecutivo

EUGENIA ROJAS DE BAHAMON
Representante Legal Fundación Imix

MANUEL SÁNCHEZ SERRANO
Director Científico y Administrativo

04 de octubre de 2019 Ibagué - Tolima

Hoja de Vida

Escaneado con CamScanner

ALCALDIA MUNICIPAL DE MELGAR
SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
E.S.E CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR
CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 225

Certifican que:

SANDRA LILIANA BELTRAN

Con cedula de ciudadanía N° 65772446

Asistió a la capacitación teórico-práctica en prevención y tratamiento de accidentes caseros (primeros auxilios)

Realizado los días 6 Y 7 Diciembre de 2011

Con una intensidad de 16 horas

Eliana Rodríguez p.
Gerente E.S.E. C.U.L.P.

Edna Ruth Moscoso
Coordinadora PSPIC

Hoja de Vida

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

Corporación Viviendo Ibagué
"Crecimiento Humano Integral"

EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR REGIONAL TOLIMA
Y LA CORPORACIÓN VIVIENDO IBAGUÉ

CERTIFICAN QUE,

SANDRA LILIANA BELTRAN

PARTICIPÓ EN EL PROCESO DE CAPACITACIÓN EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DEPARTAMENTAL DE LA POLÍTICA NACIONAL DE CONSTRUCCIÓN DE PAZ Y CONVIVENCIA FAMILIAR HAZ - PAZ 2010 - 2015, EN LOS TEMAS DE MANEJO DE AUTORIDAD Y LÍMITES CON LOS HIJOS, IDENTIFICACIÓN DE CONDUCTAS DE RIESGO EN NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES Y RESOLUCIÓN ASERTIVA DE CONFLICTOS CON UNA INTENSIDAD DE 12 HORAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL Y 12 HORAS DE PÁCTICA

Dado en Ibagué, a los 15 días del mes de Diciembre de 2012

Carlos Eduardo Buenaventura Gómez
Carlos Eduardo Buenaventura Gómez
Director - ICBF Regional Tolima

Patricia Serrano P
Patricia Serrano Parra
Directora - Corporación Viviendo Ibagué

Hoja de Vida

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

de cero a Siempre

ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

La Universidad Surcolombiana

En el marco de la alianza público privada para el impulso a la política pública de primera infancia certifica que:

Sandra Liliana Beltrán Prada
C.C. 65.772.446

Participó en el Diplomado Fundamentos Políticos, Técnicos y de Gestión para la Atención Integral a la Primera Infancia- Estrategia de Cero a Siempre

Con una intensidad de 120 horas, realizado entre el 25 de noviembre de 2.013 y el 16 de febrero de 2.014

Ana Beatriz Cárdenas Restrepo
Directora Primera Infancia
Ministerio de Educación Nacional

Nidia Guzmán Durán
Decana Facultad de Educación
Universidad Surcolombiana

MinEducación

PROSPERIDAD PARA TODOS

Universidad Surcolombiana

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

Construyamos Colombia

CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359-6

CERTIFICA QUE:

La señora BELTRAN SANDRA LILIANA identificada con cedula de ciudadanía N° 65.772.446 labora con la empresa desde enero 21 de 2019 con un contrato por **Obra O Labor Contratada** como **DOCENTE PERFIL II** por un valor mensual de $930.000.

Y tuvo vinculo con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingresos	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
16/01/2015	27/12/2015	DOCENTE	778.600.00	Obra O Labor Contr
Fecha Ingresos	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
11/02/2016	15/12/2016	DOCENTE	794.172.00	Obra O Labor Contr
Fecha Ingresos	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
10/01/2017	15/12/2017	DOCENTE PERFIL II	849.026.00	Obra O Labor Contr
Fecha Ingresos	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
16/01/2018	30/11/2018	DOCENTE PERFIL II	884.667.00	Obra O Labor Contr
Fecha Ingresos	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
16/01/2019	21/05/2019	DOCENTE PERFIL II	968.000.00	Obra O Labor Contr

Para constancia se firma en la ciudad de Dosquebradas el 5 de marzo de 2020

Atentamente

Gloria Angelica Galeano Muñoz
Coordinadora Recurso Humano

RECURSO HUMANO

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

FUNDACION IMIX
NIT 900.265.071-5

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA

FUNDACION IMIX

CERTIFICA

Que el señor(a) **SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA** identificado(a) con la cedula de ciudadania No. **65.772.446**, laboro con la **FUNDACIÓN IMIX**, en el cargo de **DOCENTE**, modalidad **INSTITUCIONAL**, municipio de Melgar, con el siguiente tiempo dedicado y naturaleza de contrato:

1. Contrato a término fijo: 16 de Enero de 2014 al 31 de Julio de 2014.

Se expide a solicitud del interesado(a) a los diecisiete (17) dias del mes de Junio de 2019.

Atentamente

Eugenia V. de Bahamon

EUGENIA V. ROJAS DE BAHAMON
Representante legal
FUNDACION IMIX

Elaborado por Martha Bonilla aux admon Talento Humano

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

FUNDACION IMIX
NIT 900.265.071-5

Con inteligencia logramos
la abundancia de la tierra

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

DE LA FUNDACION IMIX

CERTIFICA

Que la señora **SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA** identificada con cedula de ciudadanía No.65.772.446 de Ibagué, labora con la Fundación Imix en el municipio de Melgar como Docente en el CDI GALAN; desde el 16 de enero de 2014 con contrato a término fijo al 31 de julio de 2014 con una asignación salaria de $828.000

Se expide a solicitud de la interesada a los ocho (8)) días del mes de julio de 2014

Eugenia V. de Bahamón

EUGENIA V. ROJAS DE BAHAMON
Representante legal

Carrera 3 No.42-91 Barrio Casa Club
Telefono 2762372 celular 3214502066
Email: fundacionimix@hotmail.com

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

FUNDACIÓN SOCIAL
SEAPTO

FUNDACIÓN SOCIAL SEAPTO

Ibagué, Agosto 24 de 2013

LA FUNDACION SOCIAL SEAPTO

HACE CONSTAR

Que, **SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA,** identificado (a) con la cédula de ciudadanía número 65.772.446, laboró en esta empresa desde 03 de Julio al 31 de Diciembre de 2012 con contrato a término fijo, ocupando el cargo de AUXILIAR PEDAGOGICA, devengando un salario Mensual de QUINIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS PESOS MCTE 566.700) mensuales.

La anterior constancia se expide con destino al interesado.

FUNDACIÓN SOCIAL
SEAPTO
Nit. 809.005.651-2

DIANA MILENA VALENCIA QUINTERO
DIRECTORA FUNDACION SOCIAL SEAPTO

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

FUNDACIÓN SOCIAL
SEAPTO

FUNDACIÓN SOCIAL SEAPTO

CON EL TALENTO HUMANO

* Disposición y participación en los procesos formativos inherentes a la cualificación del talento humano.

* Retroalimentación desde su experiencia para el fortalecimiento del quehacer pedagógico y la visibilizacion de experiencias exitosas de los agentes educativos.

CON LAS FAMILIAS

* Acompañar el proceso de formación de acuerdo al plan de formación de familias.

* Acompañar las estrategias definidas para la caracterización de los niños, niñas, familias y agentes educativos comunitarios.

CON LOS NIÑOS

* Apoyar los docentes a cargo de las niñas y niños en el cuidado personal, aseo y seguridad de los niños.

* Apoyo en la preparación de la elaboración de materiales para el trabajo con los niños.

La anterior constancia se expide con destino al interesado.

Fundación Social SEAPTO

VICTOR HUGO SANMIGUEL GARZON
DIRECTOR FUNDACION SOCIAL SEAPTO

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

HACE CONSTAR

Que, **SANDRA LILIANA BELTRAN,** identificado (a) con la cédula de ciudadanía número 65.772.446 de Ibagué, laboró en esta empresa desde el 03 de Julio de 2012 al 31 de Diciembre de 2012 y del 16 de Enero del 2013 al 31 de Diciembre de 2013, con contrato a término fijo, ocupando el cargo de AUXILIAR PEDAGOGICA, devengando un salario Mensual de QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS MCTE ($589.500.oo) mensuales.

FUNCIONES

DESDE EL SERVICIO

* Acompañar la implementación del componente pedagógico, en coherencia con las características y derechos del desarrollo de los niños y niñas y el contexto, en procura de un acompañamiento pertinente y eficaz.

* Apoyar la elaboración de informes de evaluación formativa que indiquen los logros alcanzados en la modalidad en términos de desarrollo de competencias.

* Apoyar la elaboración del registro descriptivo como evidencia de las acciones adelantadas, indicando como se han desarrollado niño a niño.

* Conocer y participar en la construcción de la Ruta Integral de Atención con el objeto poder identificar deficiencias o vulneraciones en el desarrollo de los niños y así poder servir de notificadores a la coordinación, al equipo profesional y a las mismas familias sobre las deficiencias detectadas.

* Participar en el diseño e implementación de estrategias didácticas para el trabajo con los niños.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

DULFARY HERRERA PINILLA, con cédula de ciudadanía N° 66.712.993 de Tuluá Valle, con el cargo de Administradora de los Hogares Comunitarios de Bienestar Familiar "SEMILLA DE VIDA" en el Municipio de Melgar del 20 de febrero al 30 de junio.

HAGO CONSTAR QUE:

SANDRA LILIANA BELTRÁN PRADA con cédula de ciudadanía N° **65.772.446** de Ibagué Tolima, realizó la labor de Madre comunitaria en el Hogar de Agrupado de Galán, desde el 20 de febrero hasta el 30 de junio de 2012, mediante contrato de aportes suscrito por el Bienestar Familiar N° 208. Del 10 de Febrero de 2012,

Esta Constancia se firma a los 14 días del mes de julio de 2012

CORPORACION SOCIAL SIGLO XXI
Construyendo Futuro Social y Económico
NIT: 809.006.336-1

Firma Autorizada

DULFARY HERRERA PINILLA
Administradora Y Supervisora
Cel. 3112968774

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

DULFARY HERRERA PINILLA, con cédula de ciudadanía N° 66.712.993 de Tuluá Valle, con el cargo de Administradora de los Hogares Comunitarios de Bienestar Familiar "SEMILLA DE VIDA" en el Municipio de Melgar del 20 de febrero al 30 de junio.

HAGO CONSTAR QUE:

SANDRA LILIANA BELTRÁN PRADA con cédula de ciudadanía N° **65.772.446** de Ibagué Tolima, realizó la labor de Madre comunitaria en el Hogar de Agrupado de Galán, desde el 20 de febrero hasta el 30 de junio de 2012, mediante contrato de aportes suscrito por el Bienestar Familiar N° 208. Del 10 de Febrero de 2012,

Esta Constancia se firma a los 14 días del mes de julio de 2012

CORPORACION SOCIAL SIGLO XXI
Construyendo Futuro Social y Económico
NIT: 809.006.336-1

Firma Autorizada
DULFARY HERRERA PINILLA
Administradora Y Supervisora
Cel. 3112968774

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Tolima
Centro zonal Espinal- Unidad Local Melgar

BICENTENARIO

7310700 – 216

Melgar, Mayo 11 de 2011

Señor:
LUIS FELIPE TRUJILLO
Coordinador
HCB Comfatolima
Melgar - Tolima

ASUNTO: SELECCIÓN MADRE COMUNITARIA

Comedidamente me dirijo a usted, para presentar a la Seleccionada como para madre Comunitaria en ella semilla de vida el galán del municipio de Melgar: SANDRA LILIANA BELTRAN, quien se destaco en las pruebas psicológicas y se ajusta al perfil para el desempeño de las actividades requeridas al programa según los lineamientos del ICBF.

Agradezco de antemano su colaboración.

Cordialmente,

EDNA JULIETH CALDERON TRIANA
Defensora de Familia ICBF.

Recibí:
Coord. Gen.
11-05-2011

Revisó EDNA JULIETH CALDERON__Defensora de Familia ICBF.ULM
Proyectó: Andrea del Pilar Ochoa Barrios __ Psicologa, Programas De Prevención ICBF.ULM

DIRECCION Calle 5 No. 19-10 SEGUNDO PISO
TEL 2481782- 8657611 Melgar, Tolima
Línea gratuita nacional 01 8000 918080
www.icbf.gov.co

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

COMFATOLIMA
La compañía Cercana a su Bienestar

FNZ – 2012 – 329

EL COORDINADOR DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ
Y JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA
"FONIÑEZ"
DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DEL TOLIMA
"COMFATOLIMA"

HACE CONSTAR:

Que conforme al Contrato de Aporte No. 117, suscrito el día 17 de enero de 2012, con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Regional Tolima, la Caja de Compensación Familiar del Tolima "COMFATOLIMA", del municipio de Ibagué, administra recursos financieros destinados al funcionamiento de Hogares Comunitarios de Bienestar en la ciudad de Ibagué (Tolima).

Conforme a lo anterior, la señora SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 65.772.446 de Ibagué, con domicilio en el municipio de Melgar (Tolima) y de acuerdo a los reglamentos y lineamientos técnicos y administrativos del ICBF y normas concordantes, estuvo adscrita como madre comunitaria al Programa Hogares Comunitarios de Bienestar que administró COMFATOLIMA en el municipio de Melgar desde enero de 2009 hasta diciembre 31 de 2011, lo cual no generó ningún tipo de relación legal reglamentaria o laboral con COMFATOLIMA, de conformidad con lo establecido en el literal h), del artículo 5, del acuerdo 021 del 23 de abril de 1996 del ICBF.

La presente se expide a solicitud de la interesada a los once (11) días del mes de julio de 2012, con destino a SEAPTO.

Cordialmente,

LUIS ERNESTO RODRIGUEZ AGUIRRE
Coordinador Foñiñez

VIGILADO

Sede Administrativa Avenida Ambalá con Calle 60
Teléfonos 275 5121 – 275 5101 – 275 5287
NIT. 900.211.025-1
www.comfatolima.com.co – Email: ventas@comfatolima.com.co

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida





Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 187850746

WEB
13:18:12
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 19 de enero del 2022

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 65772446:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de providencias ejecutoriadas dentro de los cinco (5) años anteriores a su expedición y, en todo caso, aquellas que se refieren a sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes en dicho momento.Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 174 Ley 734 de 2002).

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

MARIO ENRIQUE CASTRO GONZALEZ
Jefe División Centro de Atención al Público (CAP)

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

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 19 de enero de 2022, a las 13:59:18, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	CC
No. Identificación	65772446772
Código de Verificación	65772446772220119135918

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

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

EDUARDO JOSE PINEDA ARRIETA
Contralor Delegado

Digitó y Revisó: WEB

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 01:44:56 PM horas del 19/01/2022, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **65772446**

Apellidos y Nombres: **BELTRAN PRADA SANDRA LILIANA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

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

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

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

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

Dirección: Calle 18A # 69F–45
Zona Industrial, barrio
Montevideo. Bogotá D.C.
Atención administrativa: lunes a viernes 7:00 am a 1:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail:
lineadirecta@policia.gov.co

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 19/01/2022 01:33:10 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **65772446** y Nombre: **SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **29237101** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda Imprimir

Información ... 5159000

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Cra. 59 No. 26 - 21
Centro Administrativo Nacional (CAN) Bogotá D.C.
Línea de atención: 018000-910112

www.policia.gov.co

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

Hoja de Vida

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

3 Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 1471304372

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 6 5 7 7 2 4 4 6 | 6 DV 1

12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Girardot 8

19. Buzón electrónico

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente: Persona natural o sucesión ilíquida 2

25. Tipo de documento: Cedula de Ciudadania 1 3

26. Número de identificación: 65772446

27. Fecha expedición: 1 9 9 4 1 2 2 2

Lugar de expedición 28. País: COLOMBIA 1 6 9

29. Departamento: Tolima 7 3

30. Ciudad/Municipio: Melgar 0 0 1

31. Primer apellido: BELTRAN

32. Segundo apellido: PRADA

33. Primer nombre: SANDRA

34. Otros nombres: LILIANA

35. Razón social

36. Nombre comercial

37. Sigla

UBICACIÓN

38. País: COLOMBIA 1 6 9

39. Departamento: Tolima 7 3

40. Ciudad/Municipio: Melgar 4 4 3

41. Dirección principal: CL 11 11 116 BRR GALAN

42. Correo electrónico: wairles_6817@hotmail.com

43. Código postal

44. Teléfono 1: 3 1 4 3 9 7 2 5 5 5

45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal: 46. Código 8 5 5 9 | 47. Fecha inicio actividad 2 0 2 0 0 8 0 1

Actividad secundaria: 48. Código | 49. Fecha inicio actividad

Otras actividades: 50. Código

Ocupación: 51. Código

52. Número establecimientos

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 4 9

49 - No responsable de IVA

Obligados aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3 | 57. Modo | 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación.

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0 | 61. Fecha: 2020 - 09 - 17 14 58 53

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.

Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016

Firma del solicitante

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice

Firma autorizada

964. Nombre: BELTRAN PRADA SANDRA LILIANA

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF 17-9-2020 12:57:07 PM

Escaneado con CamScanner

ERNESTO PINEDA V.
Médico laboral y del trabajo

Calle 34 N 4B - 25 B. Cadiz, Ibagué - Tolima, Colombia
Cel. 320 747 0003
E-mail. sgsstconsultorias@gmail.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 190

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
03 DÍA	02 MES	2022 AÑO	IBAGUÉ (TOLIMA, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

PARTICULARES CONTADO	PS PARTICULARES
Nombre de la empresa	**Empresa en misión**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

BELTRAN PRADA SANDRA LILIANA	Genero	Edad	Documento de Identificación	
	FEMENINO	45 AÑOS 2 MESES 0 DÍAS	CC	65772446
Apellidos y Nombres			Tipo	Número

Cargo
DOCENTE

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL
APTO (SIN PATOLOGÍAS EVIDENTES; CUMPLE CON LOS CRITERIOS MÉDICOS PARA EL CARGO)

Observaciones: *NO APLICA*

APTO	PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

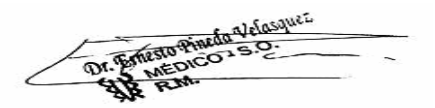
EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL	✓	FROTIS DE GARGANTA	✓
BK DE ESPUTO	✓	SEROLOGIA I	✓
COPROLOGICO	✓	SEROLOGIA II	✓
KOH	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados entes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico



Firma:

Nombre: PINEDA VELASQUEZ ERNESTO

R. M.: 7129/94 **L.S.O.:** 015/2016

Código de Seguridad
I1045O1U190

Aspirante o Trabajador

Firma:

Nombre: BELTRAN PRADA SANDRA LILIANA

CC: 65772446



DERLY JOHANNA PERDOMO GODOY

Vereda Cualamaná Finca Villa Beatriz
MELGAR - TOLIMA
Celular: 311 223 6210
Derly.45solluna@gmail.com

DESCRIPCIÓN

Técnico Laboral por competencias en atención a la Primera Infancia con actitud positiva frente a la enseñanza en los niños, liderazgo pedagógico y desarrollo humano, apoyándome en unas buenas relaciones con los demás y enriqueciendo y fortaleciendo la convivencia, confianza y autoestima en los niños. En mi quehacer diario confronto al niño con una realidad palpable estimulándolo a pensar, comprender, desglosar y analizar de manera analítica y reflexiva una situación en la que se pueda encontrar.

EXPERIENCIA

CONSTRUYAMOS COLOMBIA
03 de marzo de 2020 – 31 de diciembre de 2020
Auxiliar en pedagogía
JEFE: Sandra Lozano
TEL 3212479853

FUNDACIÓN IMIX
01 de Agosto de 2018 – 27 de mayo de 2019
Auxiliar en primera infancia
JEFE: Jorge Romero
TEL 3124082809

INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA SUMAPAZ
Primer Semestre del Año Electivo en Curso
Auxiliar en atención de los niños en Nivel preescolar
JEFE: Ricardo Elías Morales Rodríguez
TEL 313 390 32 46

LICEO CAMPESTRE MONTESORI
17 de Julio 2016 – 16 diciembre 2017
Docente de Pruebas Saber
JEFE: Paulina Rodríguez Osorio
TEL 314 293 35 42

FORMACIÓN

LICENCIATURA EN LENGUA CASTELLANA
Universidad del Tolima
7° semestre
Girardot – Cundinamarca

DIPLOMADO DE ESTRATEGIA DE INTERVERCION PARA FAVORECER LA EDUCACION INCLUSIVA Y ACOMPAÑAMIENTO FAMILIAR POLITECNICO
politecnico
18 de noviembre 2020

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
Instituto Tomas Moro
14 de julio 2017
Melgar – Tolima

COLEGIO SIMÓN BOLIVAR
Bachiller Academico
11 de diciembre 2004
Madrid – Cundinamarca

REFERENCIAS LABORALES Y PERSONALES

SANDRA LOZANO
Coordinadora Construyamos Colombia
Celular: 3212479853

JORGE ROMERO
Jefe Talento Humano Fundación Imix
Celular: 3124082809

DATOS PERSONALES

Lugar y fecha de nacimiento: Chía Cundinamarca 9 de diciembre de1987
Estado Civil: Soltera
Edad: 33 años.

CERTIFICACIÓN. Para todos los efectos legales, certifico que toda la información contenida en la presente Hoja de Vida, es veraz y puede ser certificada

[redacted]

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **DERLY JOHANNA PERDOMO GODOY**, Identificada con cedula de Ciudadania No. **1,073,153,710** laboró con la empresa con el siguiente historial:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Salario	Tipo Contrato
04/03/2020	31/12/2020	AUXILIAR PEDAGOGICO(A)	877,803.00	Obra O Labor Contrata

Para constancia se firma en la ciudad de Dosquebradas el 28 de enero de 2021.

Atentamente

RECURSO HUMANO
Construyamos Colombia NIT 816.006.359-6

Área Recurso Humano

Proyectó: N.G

Aprobó: A.M.N



FUNDACION IMIX
NIT 900.265.071-5

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

DE LA FUNDACION IMIX

CERTIFICA

Que el señor(a) **DERLY JOHANA PERDOMO** identificado(a) con la cedula de ciudadania No. **1.073.153.710** laboro en la **FUNDACIÓN IMIX** como **AUXILIAR PEDAGOGICO** en la modalidad INSTITUCIONAL en el municipio de Melgar, con el siguiente tiempo y naturaleza del contrato:

- DURANTE LA VIGENCIA 01 DE AGOSTO DE 2018 AL 31 DE OCTUBRE DE 2018

Se expide a solicitud del interesado(a) a los 31 días del mes de octubre de 2018

Atentamente,

Eugenia V. de Bahamón

EUGENIA V. ROJAS DE BAHAMON
Representante legal
FUNDACION IMIX

INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA SUMAPAZ

APROBACIÓN DE ESTUDIOS SEGÚN RESOLUCIÓN N° 0218 DEL 24 DE ENERO DEL 2011 HASTA

NUEVA VISITA GOBERNACIÓN DEL TOLIMA NIT [illegible]

EL SUSCRITO RECTOR CERTIFICA QUE:

La señorita **DERLY JOHANNA PERDOMO GODOY** identificada con Cedula de Ciudadanía No. 1.073.153.710 de Madrid – Cundinamarca, presto sus servicios como AUXILIAR en la atención de los niños y niñas del nivel de preescolar de esta Institución Educativa, durante el primer semestre del año lectivo en curso. 1/01/2018- 31/06/2018

Que durante su estadía y desempeño, demostró óptimos niveles de responsabilidad, cumplimiento y sentido de pertenencia.

Se expide a solicitud de la interesada.

Dado en Melgar – Tolima, a los 25 días del mes de julio de 2018.

Esp. Ricardo Elías Morales Rodríguez
Rector

Scanned by CamScanner

Liceo Campestre Montesori
Resolucion 0063 de enero 17 de 2005
DANE 373449000804
NIT: 39624225-8
Pre-escolar - Primaria
Sexto Bachillerato

LA SUSCRITA DIRECTORA

CERTIFICA

Que, la señora **DERLY JOHANNA PERDOMO GODOY,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número 1.073.153.710 de Madrid - Cundinamarca, laboró en este Liceo Campestre como Docente de Prueba Saber en los grados de Primaria y Bachillerato, mediante contrato de Prestación de Servicios. Durante el periodo comprendido del 17 de Julio de 2015 hasta el 17 de Julio de 2017, periodo en el cual su desempeño . fue a cabalidad caracterizándose por su responsabilidad, dedicación y compromiso en las labores asignadas.

En constancia de lo anterior se firma en Melgar – Tolima a los seis (06) días del mes de Febrero del año 2018.

Cordialmente,

PAULINA RODRIGUEZ OSORIO
Directora

Acta Individual de Grado

INSTITUTO TOMAS MORO

Autorizado por la Secretaría de Educación de Bogotá D. C.
Según resolución No. 07-0617 del 26 de Diciembre de 2012
Carrera 80P No. 75 22 Sur Tel: 782 6792 - 547 2508

Comprobada la situación legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de educación Técnica y Empresarial se procedió a otorgar el título de:

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

Al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación

PERDOMO GODOY DERLY JOHANNA
C. C. 1073153710 De Madrid (Cund)

En la ciudad de Bogotá D. C. al día Catorce (14) del mes de Julio de 2017 se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de áreas técnicas, los suscritos Rector y Secretario del INSTITUTO TOMAS MORO, Resolución No. 07-0617 del 26 de Diciembre de 2012, institución aprobada hasta nueva visita en el nivel de educación Técnica y Empresarial para otorgar el título de TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA, según Resolución No. 07-0629 del 26 de diciembre de 2012, cumpliendo una intensidad de 1000 horas.

Es fiel copia tomada del acta original General No.61 del Catorce (14) de Julio de 2017 que consta de 38 estudiantes comienza con el nombre de ACOSTA OVIEDO JAZMIN y termina con el nombre de ZAPATA RUSINQUE DEYSI NATALIA.

Dado en Bogotá D. C. a los Catorce (14) días del mes de Julio de 2017.

Rector
Oscar A. Aguilar Páez
C. C. 1032.427.143 de Bogotá D. C.

Secretario Académico
John C. Triviño
C. C. 79.660.809 de Bogotá D. C.

No requiere registro, "Según Decretos No. 921 del 6 de Mayo de 1994, Expedido por el ministerio de Educación Nacional y 2150 del 5 de Diciembre de 1995 de la Presidencia de la República"

Diploma No. 22

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

Instituto Tomas Moro

Autorizado por la Secretaría de Educación de Bogotá D. C.

Bajo Resolución No. 07-0617 del 20 de Diciembre de 2012

Confiere a:

PERDOMO GODOY DERLY JOHANNA

C. C. 1073153710 de Madrid (Cund)

El Título de:

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN

ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

Res. Programa No. 07-0629 del 26 de diciembre de 2012

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes según los planes y programas vigentes.

ANOTADO FOLIO No. 22 DEL LIBRO DE REGISTRO No. 61
DADO A LOS 14 DIAS DEL MES DE Julio DE 2017

INSTITUTO TOMAS MORO

Rector(a)
Oscar A. Aguilar Páez

Secretario(a)
John César Triviño

No se requiere registro "según Decreto No. 0921 del 6 Mayo de 1994.

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO

COLEGIO SIMON BOLIVAR

CARRERA 4 No. 4 – 52
TELEFONO 8250447
MADRID - CUNDINAMARCA
JORNADA NOCTURNA

Inscripción S.E. F 4041 Código ICFES 024950 Inscripción DANE 325430000264

En la ciudad de Madrid - Cundinamarca, a los once (11) días del mes de Diciembre de 2004, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de último grado, los suscritos Rector y Secretaria en la Rectoría del COLEGIO SIMON BOLIVAR. Institución aprobada hasta nueva visita en el nivel de Educación Media Académica y autorizada por la Secretaría de Educación Departamental de Cundinamarca, para otorgar el Título de BACHILLER ACADEMICO, según Resolución No. 002258 del 30 de Noviembre de 2000.

Comprobada la situación Legal y Académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, se procedió a otorgar el título de BACHILLER ACADEMICO; al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación:

Derly Johanna Perdomo Godoy
T.I. 87120964893 de Cajicá

Es fiel copia tomada del Acta Original General No. 29 del 11 de Diciembre de 2004, consta de 38 alumnos; comienza con el nombre de ANGELA AMPARO ACOSTA AGUDELO y cierra con el nombre deVERGARA CARDONA FABIAN. Firmada por Lic. JAIRO ARCÁNGEL GUEVARA VIZCAINO (Rector) y RUTH SUAREZ VDA. DE GOMEZ (Secretaria).

Dada en Madrid - Cundinamarca los once (11) días del mes de Diciembre de 2004.

No requiere Registro de la Secretaría de Educación según, Decreto 921 del 6 de Mayo de 1994 de la Presidencia de la República.

Lic. JAIRO ARCANGEL GUEVARA VIZCAINO
Rector
C.C. 3.182.325 de Suba (Cundinamarca)

RUTH SUAREZ VDA. DE GOMEZ
Secretaria
C.C. 41.370.345 de Bogotá

A.P.L. LTDA.

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

Colegio Simón Bolívar

Jornada Nocturna
Madrid - Cundinamarca

Autorizado por la Secretaría de Educación de Cundinamarca,
Resolución No. 002258 del 30 de Noviembre de 2000

Confiere a:

Derly Jhoana Perdomo Godoy

T.I 871209-64393 de Cajicá

Certificado de Estudios del

Bachillerato Básico

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

Rector

Secretaria

Anotado en el Control Interno del Plantel en el Libro No. 077 Folio No. 30

FUNDACION
DESARROLLO SOCIAL
Trabajamos por la comunidad

EN CONVENIO CON

POLITÉCNICO
METROPOLITANO

HACE CONSTAR

Que **Perdomo Godoy Derly Johanna** identificado (a) con documento de identidad N. **C.C. 1073153710** cumplió satisfactoriamente con la participación del **Diplomado de Estrategia de Intervención para Favorecer la Educación Inclusiva y el Acompañamiento Familiar** con intensidad de **120** horas virtuales.

La Presente constancia se expide a los **18** días del mes de noviembre del 2020.

MONICA ANDREA GASCA LLANTEN
Representante Legal
Fundación Desarrollo Social

JULIAN ORLANDO RAMIREZ ARREDONDO
Representante Legal
Politécnico Metropolitano

minerva 10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1003

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D M A)	Empleo o cargo al que aspira
	Auxiliar en primera infancia

I. INFORMACIÓN GENERAL

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



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Navarro Robayo	Jeimy Daniela
Fecha de nacimiento	**Lugar de nacimiento**
07 10 2002	Melgar - Tolima
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Vereda aguila media	Melgar - Tolima
Teléfono	**N°. Celular**
3184026812	
Correo electrónico	**Nacionalidad**
jeimydanielarobayo@gmail.com	colombiana
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil** / **Años de experiencia laboral**
Cajera	soltera / 1 año

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

Cédula de ciudadanía: [X] No. 1.193.566.126	(**) Libreta militar No.	Primera clase: [ ]	
Extranjería: [ ] Expedida en:	Distrito No.	Segunda clase: [ ]	
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Sí [ ] No [ ]	Licencia de conducción No.	Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [X] No [/]	¿En qué empresa? Ekoparque Kualamelgar	Empleado [X] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [ ]	Fecha (D M A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [ ] Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [X] No [ ]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [X] ¿Alquilada? [ ]	Nombre del arrendador	Teléfono / ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [X]	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 100000
¿Por qué conceptos?			¿Cuánto es su aspiración salarial? $ 1.500000
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Sí [X] No [ ] ¿Cuál(es)? Microfutboll		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros? Sí [X] No [ ] ¿Cuál(es)? Campeonatos deportivos

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

BEL 05-2015

11629501

7 702124 007813

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

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

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades
1	Madre	54

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Elsy Rocoyo lopez	Ama de casa	3124712117
Jose Augusto Navarro Gallego	Electricista	
Nombre(s) hermano(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**
Michael Andres sanchez	Independiente	311 808 4294
Yeison Danilo Prada	Independiente	3202457555

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	2013	6	Primaria	sede 02 san Antonio	Melgar
Bachillerato Académico X / Técnico X / Comercial / Otro	2019	6	Bachiller	I.E.T Cualamona	Melgar
	2019	2	Tec. Agroindus. Alimen	I.E.T Cualama	Melgar
Educación Superior Técnico X	2022	1 Año	Tec. Auxiliar pra infancia	Academia Cecontec	Melgar
Tecnológico					
Profesional					
Posgrados					

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

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

Nombre de la institución — **Horario** Diurno / Nocturno / Fin de semana / A distancia

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio **R-Regular** (50 a 60%) **B-Bueno** (61 a 80%) **MB-Muy Bueno** (81 a 100%)

Sistemas Sí / No — ¿Qué programas maneja? 1. 2. 3. 4. (R / B / MB)

Idiomas Sí / No — ¿Qué idioma(s) conoce? 1. 2.

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

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE LA ÚLTIMA PÁGINA DE NOTAS ADICIONALES. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Kualamelgar		Vereda cualamona	3176362538

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Cajera		D 07 M 06 A 21	D 1 M 07 A 22	$ 40.000	$

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato: Andres Angel — Cargo: Chef

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Area del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato | Cargo

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $

Funciones realizadas

Nombre de su jefe inmediato | Cargo

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Consuelo ortiz	Modista	Vereda Arabia	3203087508
2.	Angie Vanegas	Tec. farmacia	Melgar	3143079365

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

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Michael sanchez	independent	Pereira-Risaralda	3118084294
2.	olga rabayo	enfermera	Vereda Agua tibia media	3125335181

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

Nota importante

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

Certificación

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

Firma del solicitante

Daniela Navarro

C.C. 1193.566.126.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO 1.193.566.126

NAVARRO ROBAYO
APELLIDOS

JEIMY DANIELA
NOMBRES

Daniela Navarro
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 07-OCT-2002

MELGAR
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67
ESTATURA

A+
G.S. RH

F
SEXO

06-NOV-2020 MELGAR
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

INDICE DERECHO

P-2907900-01180437-F-1193566126-20201119 0072512255A 1 56762113



Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	04/06/21	Sinovac	20204007	Culp.	Mario Ariza	1105687870
	2		2 julio / 2021				

2948508

Salud Total

NOVEDADES RDS

IDENTIFICACIÓN DEL COTIZANTE (LA PRIMERA PERSONA QUE APAREZCA EN EL CARNÉ)

DOCUMENTO	T.D.	1er. APELLIDO	2do. APELLIDO	NOMBRE	RADIC. OPERACIONES
1423314	CC	Navarro	Carvajal	Luz Angela	

NOVEDADES DE INFORMACIÓN BÁSICA — INCLUSIÓN NORMAL

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	T.D.	1er. APELLIDO	2do. APELLIDO	NOMBRE	DOCUMENTO MATERNA	SEXO	FECHA DE NACIMIENTO (MM DD AA)	DOCUMENTOS ANEXOS BENEFICIARIOS (A B C E F G H P T)	OCUPACIÓN
1193566126	TI	Navarro	Robayo	Jenny Dayanna		M	01 10 02	X X	

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA	MUNICIPIO	CÓDIGO MPIO.	TELÉFONO	CÓDIGO EPS	GRUPO POBLACIONAL	Correo Electrónico	Número de Celular	CLASE PSICOLÓGICA	CÓDIGO ETNOEDUCATIVA	SEXO (Hombre / Mujer)
					0 0 0 0					

Declaro bajo la gravedad de juramento que las personas incluidas en este formulario de afiliación dependen económicamente de mí y que no tengo ningún otro beneficiario ni segundo cotizante (cónyuge o compañero (a) permanente) que obligatoriamente deba estar afiliado a esta EPS, para dar cumplimiento a la ley que obliga a que todo el grupo familiar esté en la misma EPS. Decreto 806 de 1998.

EXCLUSIONES

PRIMERA	SEGUNDO	PRIMO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	T.D.	1er. APELLIDO	2do. APELLIDO	NOMBRE	FECHA DE RETIRO (DD MM AAAA)

OBSERVACIONES

GERENTE DE CUENTA — NOMBRE	CÓDIGO	FIRMA GERENTE	CANAL DE VENTA — NOMBRE	CÓDIGO	FIRMA CANAL
DATOS GERENTE DE CUENTA			DATOS CANAL DE VENTA		

José A Usanmezo
FIRMA COTIZANTE

REVISADO

GRABADO

-ORIGINAL: SALUD TOTAL-

FSB-RMA V 11.2 - 2013

VIGILADO SUPERSALUD

1 2980

Institución Educativa Técnica
« Cualamaná »

Melgar - Tolima

Acta Individual De Graduación

En Melgar - Tolima a los 13 días del mes de Diciembre de 2019, se reunió el Rector y Secretaria, para dar cumplimiento a los artículos 88 de la ley 115 de 1994 que determina que el Título de Bachiller se otorga a quienes hayan recibido una formación por niveles y grados y acumulado los saberes definidos en el Proyecto Educativo Institucional, dicho reconocimiento se hará constar en un Diploma y su otorgamiento es de competencia de los Rectores de las Instituciones Educativas en concordancia con el artículo 32 de la misma ley que regule la Educación Media Técnica que prepara a los estudiantes para el desempeño Laboral en uno de los sectores de la producción y de los servicios y para la continuación en la Educación Superior. En virtud a lo anteriormente expuesto se formalizó la graduación de los educandos del último grado de la Educación Media Técnica autorizado por la Secretaria de Educación y Cultura del Departamento del Tolima, Mediante Resolución No. 7124 del 13 de Noviembre de 2015. Para otorgar el Título de Bachiller Técnico con Especialidad Agroindustrial, al estudiante que cursó y aprobó los estudios correspondientes al grado undécimo de la Educación Media Técnica:

El Título de:

Bachiller Técnico

Especialidad Agroindustrial

Al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación:

Jeimy Daniela Navarro Robayo

T.I. 1.193.566.126

Acta General de Graduación No. 017 Folio No. 36-46 del 13 de Diciembre de 2019

Dado en Melgar, Tolima el 13 del mes de Diciembre de 2019

Wilson Gutiérrez Díaz
C.C. 14.249.200 de Melgar
Rector

Hersilia Carrero Corrales
C.C. 38.258.445 de Ibagué
Secretaria

La República de Colombia

y en su nombre

La Institución Educativa Técnica

Cualamaná

Melgar - Tolima

Autorizada por la Secretaría de Educación y Cultura del Departamento del Tolima, Según Resolución No. 7124 del 13 de Noviembre de 2015

Confiere a:

Jeimy Daniela Navarro Robayo

Identificado (a) con T.I. 1.193.566.126

El Título de:

Bachiller Técnico

Especialidad Agroindustrial

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondiente al nivel de Educación Media Técnica, según los planes y programas vigentes

Acta General de Graduación No. 017 del 13 de Diciembre de 2019

Libro de registro No. 01 Folio No. 36-46

Wilson Gutiérrez Díaz
C.C. 14.249.200 de Melgar
Rector

Hersilia Carrero Corrales
C.C. 38.258.445 de Ibagué
Secretaria

Dado en Cualamaná, Melgar - Tolima, a los 13 días de Diciembre de 2019

No requiere registro, según Decreto No. 921 del 6 de mayo de 1994, expedido por el M. E. N.

REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ACTA DE GRADO

No. y Fecha Registro: 51169487 - 10/29/2019

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONSIDERANDO

Que: **JEIMY DANIELA NAVARRO ROBAYO. Con TI No. 1193566126**

CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS POR EL SENA, RESUELVE OTORGARLE EL TÍTULO DE

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

En constancia de lo anterior se firma la presente en El Espinal a los trece (13) días del mes de diciembre de 2019

Firmado Digitalmente por

JAIRO ENRIQUE ROBAYO MORENO
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
REGIONAL TOLIMA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9123001599554TI1193566126A.

ACADEMIA CECONTEC MELGAR - TOLIMA

Nit.: 65.703.015-4

"Forjamos Talento Humano para el Futuro"

ACTA INDIVIDUAL DE CERTIFICACION

En la ciudad de Melgar (Tolima), a los Siete (07) días del mes de Julio del año 2022, se reunieron con el fin de formalizar el Certificado de los estudiantes de las diferentes carreras Técnicas laborales por competencias. Las suscritas Directora EMILCE GALINDO RODRIGUEZ, y la Asistente Administrativa de la ACADEMIA CECONTEC, de Melgar (Tolima), Institución aprobada, en el nivel de educación para el Trabajo y Desarrollo Humano por la Secretaría de Educación y Cultura del Tolima, para entregar el Certificado de **TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN AUXILIAR DE EDUCACION PARA LA PRIMERA INFANCIA**, según resolución 3994 del 17 Diciembre 2020.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes, se procedido a entregar el Certificado de:

:

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN AUXILIAR DE EDUCACION PARA LA PRIMERA INFANCIA

Al estudiante cuyos nombres, apellidos e identificación se relacionan a continuación:

NAVARRO ROBAYO JEIMY DANIELA

Identificado (a) con C.C N° 1.193.566.126 de Melgar - Tolima

Es copia tomada del libro de actas Generales de certificación, Acta No. 046 de 2022, que consta de Dieciocho (16) Estudiantes y comienza con ACOSTA WALTEROS LEONARD FERNANDO y se cierra con VILLANUEVA CIFUENTES JESSICA TATIANA en constancia se firma la presente, por quienes intervinieron, EMILCE GALINDO RODRIGUEZ, MAIRA ALEJANDRA MORANO BARRETO Directora y Asistente Administrativa respectivamente.

Dada en Melgar (Tolima) a los Siete (07) días del mes de Julio del 2022.

EMILCE GALINDO RODRIGUEZ
Directora

Maira Moreno B.
MAIRA ALEJANDRA MORENO BARRETO
Asistente Administrativa

Cra. 42 No. 4-59 - Barrio Sicomoro
Cel.: 318 338 5750 - Melgar - Tolima
cecontec@academiacecontecmelgar.edu.co
www.academiacecontecmelgar.edu.co

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:58:29 AM horas del 22/10/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1193566126**
Apellidos y Nombres: NAVARRO ROBAYO JEIMY DANIELA

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

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

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

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

DIJIN

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

Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano

Academia CECONTEC

MELGAR (TOLIMA)

Con Licencia iniciación de Labores No. 3994 del 17 de Diciembre de 2020 y No. 1044 del 03 de Marzo de 2021, emanada de la Secretaría de Educación y Cultura del Tolima

En Virtud a Que:

JEIMY DANIELA NAVARRO ROBAYO
C.C. 1.193.566.126 Melgar - Tolima

Ha terminado los estudios y cumplido los demás requisitos Académicos exigidos por la Ley y los Estatutos Institucionales

Le Confiere el Certificado De:

TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN AUXILIAR DE EDUCACION PARA LA PRIMERA INFANCIA

Con una Intensidad de 960 *horas.*

Dado en Melgar el 7 *de* Julio *de* 2022

Emilce Galindo Rodríguez
C.C. 65.703.015 del Espinal
Directora

No requiere Registro de la Secretaría de Educación, Decreto 921 del 6 de Mayo de 1994, del Gobierno Nacional

JARDÍN MANITAS CREATIVAS
Resolución No. 0224 de Octubre 2020
Dane 376448000670

CERTIFICACIÓN DE PRÁCTICAS

La suscrita directora del Jardín Manitas Creativas, certifica que la practicante **JEIMY DANIELA NAVARRO ROBAYO**, identificada con CC de No 1.193.566.126 expedida en Melgar - Tolima.

Realizó sus prácticas formativas desde el 17 de Marzo del Año 2021 hasta el 15 Junio del mismo año cumpliendo una cantidad de 350 horas; participando en el ejercicio de sus funciones y demostrando responsabilidad y buen desempeño como docente en formación en los diferentes niveles y refuerzos educativos que la Institución ofrece.

Demostrando su compromiso y orden a la hora de realizar su trabajo, expedido a solicitud de la interesada a los Diecisiete (17) días del mes de Junio del Año 2021.

Cordialmente;

MARTHA ESTELA YESQUEN CORTES
C.C. 59.669.197 Tumaco – Nariño
Directora

Cra 27 No. 3-19 Barrio Centro
Celular: 315 696 2220 – Fijo: 2451011

LICEO MARIANISTA

Según resolución 5003 del 29 de agosto 2019
Código Dane 373449800037
Los mandamientos de Dios son nuestra plataforma para una excelente formación Integral

HACE CONSTAR

Que la estudiante **JEIMY DANIELA NAVARRO ROBAYO** identificada con cedula de ciudadanía No.1.193.566.126, realizo de manera satisfactoria sus 150 horas de Prácticas como auxiliar docente, realizando acompañamiento a la docente del grado Jardín, durante el periodo del 7 Febrero al 14 de marzo del año en curso.

Se expide la presente, en la ciudad de Melgar – Tolima, a los Veintidós (18) días del mes de mayo del año 2022.

Cordialmente;

LINA MONTAÑA GARCIA
Directora

minerva
10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1003

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha: D M A

Empleo o cargo al que aspira

I. INFORMACIÓN GENERAL

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



Apellido(s) del aspirante: Vergara Martinez

Nombre(s) del aspirante: Mireya Patricia

Fecha de nacimiento: D 11 M 05 A 1986

Lugar de nacimiento: Muzo Boyaca

Dirección domicilio / Barrio: Vereda Alto dela palma

Ciudad: Melgar Tolima

Teléfono:

N°. Celular: 3163677851

Correo electrónico: PaTy1-@OUTlook.com

Nacionalidad: colombiana

Profesión, ocupación u oficio:

(*) Estado civil: Union libre

Años de experiencia laboral:

DOCUMENTACIÓN

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

Cédula de ciudadanía: [X] No. 1069302248

Extranjería: [ ] Expedida en: Guasca cundy

(**) Libreta militar No.

Distrito No.

Primera clase: [ ] Segunda clase: [ ]

Tarjeta profesional No.

¿Tiene vehículo? Sí [X] No [ ]

Licencia de conducción No.

Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

Capacitandome cada dia más para tener más conocimiento ser una persona honesta, puntual, Respetuosa carismatica cumplir con mi trabajo que me asignen cumplir con mis metas propuestas

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [ ] No [X]

¿En qué empresa?

Empleado [ ] Independiente [ ]

Tipo de contrato

¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]

¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]

Fecha: D M A

¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [X]

Nombre

Dependencia

¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [X]

Nombre

Dependencia

¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [X] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?

¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [X] No [ ]

Vive en casa: ¿Familiar? [X] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [ ]

Nombre del arrendador

Teléfono

¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?

¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [X]

Describalo e indique su valor mensual

¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 800.000

¿Por qué conceptos? Alimentación, servicios,

¿Cuánto es su aspiración salarial? $ lo asignado

¿Cuál es su principal afición?

¿Practica algún deporte? Sí [X] No [ ] ¿Cuál(es)? caminar

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros? Sí [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

10877927

minerva © by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja
Greu lemon peña	empleado	Piramide

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad
cuñero	Alto de la palma	3186245046	Melgar

No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades
2	hijo, hijo	4, 14

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Madre Fallecida		
Ruperto Vergara	Independiente	3188940809

Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Maria del carmen Vergara	vigilante	3155186062
Jose Ruperto Vergara M	Independiente	

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	2007	5°	primaria	cafam	Melgar
Bachillerato Académico [X] Técnico [ ] Comercial [ ] Otro [ ]	2013	11°	Bachiller	Jhoan Kepler	Melgar
Educación Superior Técnico [ ]					
Tecnológico [ ]					
Profesional [ ]					
Posgrados					

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

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

Nombre de la institución

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

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de domino **R-Regular** (50 a 60%) **B-Bueno** (61 a 80%) **MB-Muy Bueno** (81 a 100%)

Sistemas Si [X] No [ ]	1.	R	[X] B	MB	3.	R	[X] B	MB
¿Qué programas maneja?	2.	R	B	MB	4.	R	B	MB

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

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE LA ÚLTIMA PÁGINA DE NOTAS ADICIONALES. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Vigilancia Santaferreña	seguridad	cra 5 1 N° 97A-25	882222

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Guada seguridad	Isla 6	D 22 M 02 A 21	D 21 M 08 A 21	$ 1400.000	$ 1400.000

Funciones realizadas: Vigilar y proteger Vienes así como las personas. Registro de ingreso y salida, realizar rondas

Nombre de su jefe inmediato	Cargo
Ever pitalua	supervisor

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [X] ¿Cuánto tiempo? 6 meses Fijo [ ] Contrato directo con la empresa [ ] Contrato por medio de agencia [X] Otro [ ] ¿Cuál?

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

Motivo del retiro: terminacion de contrato

minerva

VALIDEZ LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIENDO ESTOS DOS HOJAS

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Petrocasino	casino	KM 4 via cicuco #48-80	3102000451

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Auxiliar de cosina	cosina	D 30 M 01 A 19	D 23 M 07 A 19	$ 1300.000	$.1300.000

Funciones realizadas: Aseo, lavar loza camareria

Nombre de su jefe inmediato: Hegenberger — Cargo: Jefe

Logros obtenidos:

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuánto tiempo? — Contrato directo con la empresa [ ] — Otro [ ] ¿Cuál?
Fijo [X] 6 meses — Contrato por medio de agencia [X]

Horario de trabajo: Tiempo completo [X] 1/2 Tiempo [ ] Por horas [ ] — Jornada: Diurna [X] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro: Terminación del contrato

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
supercundy	supermercado	cra 103 N°-23H 45	4505568

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Auxiliar fruver	Fruber	D 01 M 07 2016	D 12 M 01 2018	$ 800.000	$ 800.000

Funciones realizadas: Organizar frutas y verduras

Nombre de su jefe inmediato: Maicol lozano — Cargo: supervisor

Logros obtenidos:

Tipo de contrato: Indefinido [X] ¿Cuánto tiempo? — Contrato directo con la empresa [X] — Otro [ ] ¿Cuál?
Fijo [ ] 3 años — Contrato por medio de agencia [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [X] 1/2 Tiempo [ ] Por horas [ ] — Jornada: Diurna [X] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro: terminacion de contrato

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Paula Gomez	Vigilante	Buso quemado	3123918073
2.	Hector Hernandez	Vigilante	Alto de la palma	3115100987

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

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Gren lemon peña	empleado	Alto de la palma	3186245046
2.	Maria del carmen Vergara	Vigilante	Alto de la palma	3155186062

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

Nota importante

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

Certificación

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

Firma del solicitante

Mireya Vergara
C.C. 1069302248

minerva

VALIDO LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIENDO LA TIRILLA DE SEGURIDAD

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.069.302.248
VERGARA MARTINEZ

APELLIDOS
MYREYA PATRICIA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 11-MAY-1986
MUZO
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54 ESTATURA | A+ G.S. RH | F SEXO

19-OCT-2004 GUASCA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL

A-2907900-01061839-F-1069302248-20190214 0054490050A 1 52154191

CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR CAFAM
PROGRAMA DE EDUCACIÓN CONTINUADA

CERTIFICADO DE ESTUDIO
QUINTO GRADO DE EDUCACIÓN BÁSICA PRIMARIA

El suscrito Director del Programa de Educación Continuada, aprobado por el Ministerio de Educación Nacional según Resolución 4929 del 14 de Abril de 1982,

CERTIFICA :

Que Mireya Vergara

con C.C. Nº 1.069.302.248 de Melgar

cursó y aprobó los estudios correspondientes al QUINTO GRADO de Educación Básica Primaria para adultos. El mencionado participante alcanzó los logros requeridos en las Áreas siguientes:

ESPAÑOL
MATEMÁTICA
CIENCIAS NATURALES y SALUD
ESTUDIOS SOCIALES, CIVISMO y
PRINCIPIOS CRISTIANOS

Se expide en Bogotá D.C., a los doce (12) días del mes de julio de 2007

PROGRAMA DE EDUCACIÓN DIRECCIÓN CONTINUADA

JOSÉ GERMÁN ZULUAGA CASTRO
Director Programa de Educación
Continuada de CAFAM

Acta Individual de Grado

Centro Johann Kepler

Carrera 16 No. 61-41 • Tels. 547 2508 • 2484945 • Bogotá
Resolución No. 2091 del 1 de Julio de 1999
Resolución No. 07-272-4 de Octubre de 2010
Resolución No. 04391 del 20 de Septiembre de 2011
y Resolución No. 110041 del 31 de Enero de 2012

En la ciudad de Bogotá D.C. a los Primer (o) (1) días del mes de Julio de 2013, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de grado Once, los suscritos Rector y Secretario del CENTRO JOHANN KEPLER, institución aprobada hasta nueva visita en el nivel de educación Media Académica y autorizada para otorgar el título de BACHILLER ACADEMICO, según Resolución No. 2091 del 1 de julio de 1999.

Comprobada la situación legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de educación Básica y Media Académica se procedió a otorgar el titulo de:

Bachiller Académico

Al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación:

MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ
C. C. 1069302248 de Guasca (Cund)

Es fiel copia tomada del acta original General No. 188 del Primer (o) (1) de Julio de 2013 que consta de 47 estudiantes; comienza con el nombre de LAURA JOHANNA ARIAS CASANOVA y termina con el nombre de JHONNY FRANCISCO ZAPATA MENDEZ.

Dado en Bogotá D. C. a los Primer (o) (1) días del mes de Julio de 2013.

Rector(a)

Secretario(a)

No requiere registro, "según Decretos No. 921 del 6 de Mayo de 1994, y 2150 del 5 de Diciembre de 1995 de la Presidencia de la República"

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

Centro Johann Kepler

Autorizado por la Secretaría de Educación de Santafé de Bogotá, D. C., según Resolución No. 2091 del 1 de julio de 1999, Resolución No. 07-2724 de Octubre de 2010 Resolución No. 04391 del 20 de Septiembre de 2011 y Resolución No. 110041 del 31 de Enero de 2012

Confiere a:

MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ
C. C. 1069302248 de Guasca (Cund)

EL TITULO DE

BACHILLER ACADEMICO

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Académica, según los planes y programas vigentes

Rector(a)

Secretario(a)

CENTRO JOHANN KEPLER

ANOTADO FOLIO No. 44 DEL LIBRO DE REGISTRO No. 188
DADO A LOS 1 DIAS DEL MES DE Julio DE 2013

porvenir
sólo hay uno

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.

En su condición de administradora del

FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

NIT 800.224.808-8

CERTIFICA QUE:

MYREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.069.302.248,** se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir**.

La presente certificación se expide el 8 de Julio del 2022.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

Es importante que sea constante en realizar los aportes obligatorios para su pensión, así lograría recibir el ingreso que desea cuando obtenga su beneficio pensional.

Salud Total S.A.

CERTIFICAQue el (la) señor(a) VERGARA MARTINEZ MYREYA PATRICIA con documento de identidad C 1069302248, a la fecha de expedición de la presente comunicación, consta en nuestra base de datos del Régimen Subsidiado en estado Activo(a) en la ciudad de Girardot, desde Mayo 23 de 2022.

Recuerde que cuando adquiera nuevamente un vinculo laboral su cobertura en salud le será dada nuevamente por nosotros bajo el Régimen Contributivo.

En Salud Total apreciamos la confianza que usted ha depositado en nosotros y esperamos que usted y su familia continúen disfrutando de nuestros servicios de salud con Calidad total. Cualquier información adicional, con gusto será atendida por el personal de servicio al cliente de la sede administrativa de su ciudad, o puede comunicarse con nuestra línea gratuita 018000 1 14524 a nivel nacional o en Bogotá al teléfono 4854555.

Se expide el día 8 de Julio del 2022 atendiendo la solicitud del interesado.

CARTA NO VÁLIDA PARA TRASLADO

Cordialmente,



CARLOS JAVIER CARREÑO SANCHEZ
Director de Recaudo y Compensación
SALUD TOTAL EPS S.A.

F371 RVA V 1.0 - 2015

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 03:46:06 PM horas del 08/07/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1069302248**
Apellidos y Nombres: **VERGARA MARTINEZ MYREYA PATRICIA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

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

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

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

DIJIN

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 08 de julio de 2022, a las 15:44:17, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	CC
No. Identificación	1069302248
Código de Verificación	1069302248220708154417

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

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

EDUARDO JOSE PINEDA ARRIETA
Contralor Delegado

Digitó y Revisó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 200191985

WEB
15:42:03
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 08 de julio del 2022

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MYREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1069302248:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento con el Ciudadano

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

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
Sarampión Rubéola	1	02/10/13	012N1018	
Toxoide Tetánico Diftérico Td	1	21/08/13	024B1005B	
	2	02/10/13	024L1001C	
	3	26/09/14	T4021	
	4	27/03/15	024L3002B	
	5	28/04/17	022EBB	
Contra Hepatitis B	1			
	2			
	3			
	R			

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
Contra Fiebre Amarilla	ÚNICA	03/06/16	056VFC0102	Elizabeth
Contra Influenza		EMB19/03/17	P3AS3	
Virus de Papiloma Humano				
DPT		19/03/17	AC3763BAA	

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
Sarampión Rubéola	Única			
Fiebre amarilla	Única			
Toxoide Tetánico Diftérico (Td)	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
Hepatitis A	1	26/01/2019	RO 20568	Monica
	2			
	3			

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
VPH	1			
	2			
	3			
Anti rábica	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
Influenza	Anual			
Otras				



Este carné es válido en Colombia
Será exigido para entrar a zonas de riesgo

Consérvelo

En caso de requerir el certificado Internacional de Vacunación o Profilaxis, solicite su transcripción en los sitios autorizados.

Libertad y Orden

POR MÍ Y POR COLOMBIA, YO ME VACUNO

MinSalud
Ministerio de Salud y Protección Social

PROSPERIDAD PARA TODOS

Certificado de Vacunación del Adulto

Nombres:	Mireya Patricia
Apellidos:	Vergara Martinez
Documento de identidad:	C.C. X T.I. Pasaporte No. 1069302248
Fecha de Nacimiento:	Día 11 Mes 05 Año 1986



Este carné es válido en Colombia.
Será exigido para entrar a zonas de riesgo.

Consérvelo

En caso de requerir el certificado Internacional de Vacunación o Profilaxis, solicite su transcripción en los sitios autorizados.

Libertad y Orden

POR MÍ Y POR COLOMBIA, YO ME VACUNO.

MINSALUD

GOBIERNO DE COLOMBIA

Certificado de Vacunación del Adulto

Nombres:	Mireya Patricia
Apellidos:	Vergara Martinez
Documento de identidad:	C.C. X T.I. Pasaporte No. 1069.302.248
Fecha de Nacimiento:	Día. 11 Mes. 05 Año. 1986

VIGILANCIA SANTAFEREÑA Y CIA LTDA
VISAN®
"UNA SOLUCIÓN CERTIFICADA PARA SU SEGURIDAD" NIT 800.076.719-5

Bogotá. D. C. 27 Agosto de 2021

LA SUSCRITA JEFE DE GESTIÓN HUMANA DE VIGILANCIA SANTAFEREÑA & CIA LTDA

HACE CONSTAR

QUE EL SEÑOR (A): MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

CON CEDULA: 1.069.302.248

INGRESO EL DIA: 22 de FEBRERO de 2021

CARGO: VIGILANTE DE SEGURIDAD

RETIRO: 21 de AGOSTO de 2021

TIPO DE CONTRATO: OBRA LABOR

OBSERVACIONES: SE EXPIDE A SOLICITUD DE LA INTERESADA

DAYAN GAVILAN
Jefe de Gestión Humana

Petrocasinos
Servimos con gusto

EL JEFE DE RECURSOS HUMANOS.

CERTIFICA QUE

La Sra. **MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ** identificado(a) con cédula de ciudadanía No.1.069.302.248 laboró en nuestra empresa desde el 30 de Enero de 2019 hasta el 16 de Abril de 2019, con contrato a Termino Fijo Inferior a un año el cual fue liquidado y cancelado en su momento.

CARGO DESEMPEÑADO: AUXILIAR DE COCINA

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los 16 días del mes de Abril 2019.

Cordialmente,

PETROCASINOS S.A.
NIT. 900.139.647-4
JEFE DE RECURSOS HUMANOS

FERNANDO DIAZ

Jefe de Recursos Humanos

DALEA

RECIBIDO

Petrocasinos
Servimos con gusto

LIDER DE RECURSOS HUMANOS

CERTIFICA QUE

La Sra. **MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ** identificado(a) con cédula de ciudadanía No.1.069.302.248 laboró en nuestra empresa desde el 17 de Abril de 2019 hasta el 23 de Julio de 2019, con contrato a Termino Fijo Inferior a un año el cual fue liquidado y cancelado en su momento.

CARGO DESEMPEÑADO: AUXILIAR DE COCINA

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los 23 días del mes Julio de 2019.

Cordialmente,

Petrocasinos S.A.
NIT. 800.116.047-1
JEFE DE RECURSOS HUMANOS

FERNANDO DIAZ

Lider de Recursos Humanos

DAIEL

RECIBIDO

22097

Supercundi
Supermercados Cundinamarca
Siempre más Economía!

LA SUSCRITA AUXILIAR DE NOMINA DEL DEPARTAMENTO DE RECURSO HUMANO

C E R T I F I C A

Cod. CL/RH/ 15-04-2015
Consecutivo No 8472

QUE:

La Señora **VERGARA MARTINEZ MIREYA PATRICIA** identificado con C.C. No.**1069302248** laboró para **SUPERMERCADOS CUNDINAMARCA S.A.** con Nit No. 808002701-5 en el cargo de AUXILIAR DE FRUVER desde el 01 DE JULIO DE 2016 al 12 DE ENERO DE 2018 con un contrato a término fijo inferior a un año.

Durante su relación contractual permaneció afiliado al sistema de seguridad social integral así:

EPS MEDIMAS EPS

AFP PORVENIR

CCF COMFATOLIMA

ARL SURA

En constancia se firma el 12 DE ENERO DE 2018 En la ciudad de Bogota.

Cordialmente,

NATALY ROMERO
AUXILIAR DE NOMINA

BRASERV PETRÓLEO
SUCURSAL COLOMBIANA
NIT. 900563833 - 9

BRASERV PETROLEO LTDA SUCURSAL COLOMBIANA
NIT. 900 563 833 - 9

HACE CONSTAR QUE

Que el Señor **MYREYA PATRICIA VERGARA MARTÍNEZ** identificado con cédula de ciudadanía **N° 1.069.302.248**; laboró en **BRASERV PETROLEO LTDA SUCURSAL COLOMBIANA** desde el 30 de Septiembre hasta el 28 de Noviembre de 2014; desempeñó el cargo de **CAMARERA**, bajo un Contrato Laboral a Término Fijo; con una asignación salarial de $ 1.232.700.oo **(UN MILLÓN DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS PESOS MDA/CTE)**. Jornada de medio tiempo.

Se expide en Melgar Tolima, a solicitud del interesado, a los 28 días del mes de Noviembre de 2014.

Cordialmente,

BRASERV PETRÓLEO
Sucursal Colombiana

LIZETH SANCHEZ
C.C. 65.823.277
Analista Contable y Gestión Humana
lizeth.sanchez@braservpetroleo.com.br
Cel: 316 521 93 53

MAXMILIANO DIAS
CE 445401
Gerente Administrativo y Financiero

FRUTERIA Y HELADERIA

NIT: 91489048-3

CERTIFICA

Que la señora **MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ**, identificada con la cédula de ciudadanía número 1.069.302.248 del municipio de Guasca, labora con el suscrito, desempeñando el cargo de OFICIOS VARIOS, desde noviembre del 2010 hasta la fecha, se encuentra vinculada mediante contrato a fijo. Devengando un salario mínimo.

La presente certificación se expide en el Municipio de Melgar a solicitud de la interesada a los cinco (05) días del mes de Marzo del dos mil once (2011).

Atentamente,

GERMAN ZUÑIGA DUARTE
C.C. No. 91.489.048 De Bucaramanga
Propietario
CEL. No. 3138903787

CENTRO DE FORMACION EN VIGILANCIA Y SEGURIDAD PRIVADA

Vigilado MINDEFENSA - SUPERVIGILANCIA. Aprobación de funcionamiento Res.3830/08 - Res. 3936/11 - Res.34817/13 – Res. 23127/19 – Res. 15147/20
Programas de capacitación mediante Res. 105437/14 - Res. 53137/16 y Res. 103717/19
NIT. 900.202.536-8

CEFORVIG LTDA.
Centro de formación en vigilancia y seguridad privada.

Reentrenamiento Cuando

Certifica que:

VERGARA MARTINEZ MYREYA PATRICIA

Con Cédula de Ciudadanía No 1069302248
Asistió y aprobó el curso:

REENTRENAMIENTO VIGILANCIA

Con una intensidad de 30 horas
Según resolución No. 4973 de Julio de 2011 de la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada
Acta No. 07 Expedido en Bogotá, el día 13 de febrero de 2021

CEFORVIG LTDA. GERENCIA

Gerente General
NCI
088367

CENTRO DE FORMACIÓN EN VIGILANCIA Y SEGURIDAD PRIVADA CEFORVIG LTDA.

Director Académico
NRO
ECSP1915- G298367

ComfaTolima
Somos familia

El Instituto de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano de la Caja de Compensación Familiar del Tolima, ComfaTolima

Licencia de Funcionamiento Resolución No.71001625 del 10 de julio de 2013 - Secretaría de Educación Municipal

Certifica que

MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

Identificado(a) con documento No. 1069302248.

Ha completado exitosamente el

CURSO COMPETENCIAS CLAVES Y TRANSVERSALES

con una intensidad de 40 horas.

Se expide en Ibagué - Tolima, a los 06 días del mes de septiembre de 2019

Director Administrativo

Coordinador

VIGILADO SuperSubsidio

ComfaTolima
Somos familia

El Instituto de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano de la Caja de Compensación Familiar del Tolima, ComfaTolima

Licencia de Funcionamiento Resolución No.71001625 del 10 de julio de 2013 – Secretaria de Educación Municipal

Certifica que

MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

Identificado(a) con documento No. 1069302248.

Ha completado exitosamente el

CURSO SERVICIO AL CLIENTE

con una intensidad de 40 horas.

Se expide en Ibagué – Tolima, a los 26 días del mes de octubre de 2018

Director Administrativo

Coordinador

VIGILADO SuperSubsidio

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1069302248

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS BASICAS DE LA HOJA DE CALCULO MICROSOFT EXCEL

con una duración de 32 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los doce (12) días del mes de diciembre de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

57471913 - 12/12/2018
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9310001817700CC1069302248C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1069302248

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE HOJAS DE CALCULO EN EXCEL

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Carmen De Apicalá, a los dieciocho (18) días del mes de diciembre de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

57564453 - 18/12/2018
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9310001822906CC1069302248C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.069.302.248

Cursó y aprobó la acción de Formación

PATRONAJE DE CAMISA MASCULINA

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los veintitres (23) días del mes de octubre de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
BRIAN BAZIN BULLA TOVAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

BRIAN BAZIN BULLA TOVAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION
REGIONAL TOLIMA

10255759 - 23/10/2012
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 922600415544CC1069302248C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.069.302.248

Cursó y aprobó la acción de Formación

CONFECCION DE CAMISA MASCULINA

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los veintitres (23) días del mes de octubre de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
BRIAN BAZIN BULLA TOVAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

BRIAN BAZIN BULLA TOVAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION
REGIONAL TOLIMA

10256002 - 23/10/2012
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 922600415546CC1069302248C.

FLIPPER N.C.
CLUB DEPORTIVO

ComfaTolima
Somos familia

La Caja de Compensación Familiar del Tolima, ComfaTolima y el Club Deportivo Flipper NC de Natación

Certifican que:

Mireya Vergara

Asistió y aprobó la capacitación en

Salvamento Acuatico

Con una intensidad de 40 horas

Melgar Tolima diciembre 14 de 2018

Nelson Norbey Quintero Melo
Director Administrativo
ComfaTolima

María Elena Villanueva Ospina
Presidente
Club Deportivo Flipper N.C

HOJA DE VIDA



MARIA CONSUELO ORTIZ LOZANO

DATOS PERSONALES

NOMBRES:	Maria Consuelo
APELLIDOS:	Ortiz Lozano
CEDULA DE CIUDADANÍA:	28.566.019
EXPEDIDA EN:	Alvarado - Tolima
FECHA DE NACIMIENTO:	07 de junio de 1970
LUGAR DE NACIMIENTO:	Valle de San Juan – Tolima
EDAD:	51 años
ESTADO CIVIL:	Soltera
TELÉFONO:	3203087508
DIRECCION:	Vereda Arabia
EMAIL:	consueloortiz 0706@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

SECUNDARIA: **COLEGIO HEISENBERG**
2007
Icononzo - Tolima
Bachiller Académico

COMPLEMENTARIOS: **SENA**

- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- CORTE DE PRENDAS DE ROPA INTERIOR
- OPERACION DE MAQUINAS DE CONFECCION INDUSTRIAL
- CONFECCION DE BRASIER PARA DAMA
- CONFECCION DE PRENDAS DE ROPA INTERIOR INFANTIL
- IDENTIFICACION DE MATERIALES E INSTRUMENTOS PARA PATRONAJE INDUSTRIAL

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA:	PETROCACINOS
CARGO:	Auxiliar de Cocina
JEFE INMEDIATO:	Engelbert Calderón
TELÉFONO:	3208387788
TIEMPO LABORADO:	1 Año

EMPRESA:	KATHERINE COMPANY
CARGO:	Servicios Generales
JEFE INMEDIATO:	Yon Parra
TELÉFONO:	3144553040
TIEMPO:	2 Meses

EMPRESA:	SIDELA Exportadora de Frutas
CARGO:	Manipulación de Frutas Comerciales
JEFE INMEDIATO:	Felix
TELÉFONO:	3144553040
TIEMPO:	11 Meses

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE:	Arley Gonzales
OCUPACIÓN:	Conductor de Petrocacinos
TELÉFONO:	3103294437

NOMBRE:	Wrian Montoya Pachon
OCUPACIÓN:	Independiente
TELÉFONO:	3143850607

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE:	Ivonne Katerine Prada Ortiz
PARENTESCO:	Hija
OCUPACIÓN:	Licenciada en Pedagogía Infantil
TELÉFONO:	3168287717

NOMBRE:	Alfredo Ortiz
PARENTESCO:	Hermano
OCUPACIÓN:	Conductor de Corferias
TELÉFONO:	3108082430

María Consuelo Ortiz Lozano

MARIA CONSUELO ORTIZ LOZANO

Cedula De Ciudadanía: 28.566.019 de Alvarado - Tolima



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
28.566.019
NUMERO
ORTIZ ŁOZANO
APELLIDOS
MARIA CONSUELO
NOMBRES
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 07-JUN-1970
VALLE DE SAN JUAN
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.58 A+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
22-SEP-1988 ALVARADO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
INDICE DERECHO

Neiva 06 de Junio de 2022

EL SUSCRITO PROFESIONAL DE NOMINA Y ADMINISTRACIÓN
DEL CONSORCIO OMIA – TWM
NIT 901.167.430-1

Que el señor(a) **MARIA CONSUELO ORTIZ LOZANO,** identificado con cédula de ciudadanía No. **28566019**, laboró en nuestra empresa con contrato a término **Labor Contratado**, desde el **01 de marzo de 2022** hasta el **30 de mayo de 2022**; desempeñando el cargo de **SERVICIOS GENERALES.**

Para mayor información de ser necesario, se pueden comunicar al Cel. 3112100741

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, dado el 06 de Junio de 2022 en la ciudad de Neiva.

Recibido
07-06-2022

Cordialmente,

Ingrid Milena Guzmán Alfonso
Profesional de Nomina

MiVacuna
Covid-19

www.minsalud.gov.co

La salud es de todos | Minsalud

MiVacuna
Covid-19

Certificado de vacunación

Nombres: Maria Consuelo
Apellidos: Ortiz Lozano
Documento de identidad: C.C. X T.I. Pasaporte PEP otro cuál
No. 28566019
Fecha de nacimiento: Día 07 Mes 06 Año 1970

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	08 Junio 2021	PFIZER	EY0574	CULP Melgar	Haira Gordillo	1106896 853
	2	29 Junio 2021	PFIZER	EY0585	CULP Melgar	Haira Gordillo	1106896 853
		25 FEB 2022	Pfizer	216988	Hospital Sumapaz	Yolanda parra	60.280.589

Este carné es válido en Colombia
Será exigido para entrar a zonas de riesgo

Consérvelo

En caso de requerir el Certificado Internacional de Vacunación ó Profilaxis, solicite su transcripción en los sitios autorizados

Libertad y Orden

POR MÍ Y POR COLOMBIA, YO ME VACUNO

Ministerio de la Protección Social
República de Colombia

Libertad y Orden

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

Certificado de Vacunación del Adulto

Nombres:	Maria Consuelo
Apellidos	Ortiz. Lozano
Documento de Identidad:	CC X TI PASA PORTE No. 38566019
Fecha de Nacimiento:	Día: 07 Mes: 06 Año: 1970

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
Sarampión Rubéola	Única			
Toxoide Tetánico Diftérico Td	1	9/08/13	0248100BB	Yenny Pardo.
	2	25/09/13	0248100BB	Yenny Pardo.
	3	Ortiz Hano 25/2014		
	4			
	5			
Contra Hepatitis B	1			
	2			
	3			

Biológico	Fecha	Fabricante y Lote	Validez	Firma
Contra Fiebre Amarilla	17/02/12	CO3360	10 años.	Salud Vacunas
Contra Influenza	17-6-13	1307401	1 año	Yenny P.
Otras				

CONTRATOS TALENTO HUMANO CENTRO VIDA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074, expedida en Cartagena de Indias D.T. y C, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN - DSANCOL**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.410.425-4, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**; y **YINED DANIELA RINCON SUAREZ** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.106.897.769** expedida en **MERGAR - TOLIMA**, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha acordado suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia, previas las siguientes;

CONSIDERACIONES

PRIMERA: A los treinta (05) días de Octubre de 2022 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el contrato de prestación de servicios No. 883 - 2022 y **EL CONTRATANTE**, suscribieron el Contrato de prestación de servicios No.883 - 2022, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022.**
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **DOCENTE**. La **FUNDACION DSANCOL**, no cuenta dentro de su planta de personal con el perfil requerido por el **CONTRATANTE** para la ejecución, razón por la cual requiere la contratación de los servicios profesionales de un profesional como **DOCENTE** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de licitación **ESAL No.03-2021.**
TERCERA: Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es totalmente lícito.

Con fundamento en lo anterior, las partes;

ACUERDAN

CLÁUSULA PRIMERA: EL CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente se obliga para con **EL CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO A LA GESTIÓN OPERATIVA CON ENLACE A LO ADMINISTRATIVO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 883 - 2022** como **DOCENTE**, suscrito con el Municipio de Melgar, **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo para la ejecución del presente Contrato corresponde al plazo de ejecución del Contrato Originario. Las partes acuerdan sin lugar a equívocos que la finalización del Plazo para la ejecución del mismo no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2022. **VALOR Y FORMA DE PAGO: DOS MILLOSNES DE PESOS M/CTE ($2.000.000),** los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que ameriten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula quinta del presente Contrato que el **CONTRATISTA** hará al **CONTRATANTE** o el supervisor o a su delegado con siete (07) días de anticipación a la fecha de vencimiento de cada mes, adjuntando lo señalado en el Parágrafo de la cláusula Cuarta. **CLÁUSULA TERCERA. Obligaciones del contratante. —** El **CONTRATANTE** se obliga a facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, así como dotar de todas las herramientas necesarias para que el **CONTRATISTA** preste sus servicios sin dilaciones o retrasos. **CLÁUSULA CUARTA. Obligaciones del contratista independiente. —** 1). EL **CONTRATISTA** se obliga a cumplir en forma eficiente, oportuna y sin dilaciones los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen y deriven de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado con el fin de entregar la información y los soportes de rigor en los tiempos que requiera el supervisor del contrato o su delegado, apoyar la gestión documental, así como también entregar los reportes sobre los temas específicos que se requieran de conformidad al diligenciamiento y trazabilidad de los anexos que se le entrega junto con la firma de este contrato y en general con las cláusulas de este contrato, de conformidad a lo señalado en la Ley y decretos reglamentarios. 2). En el evento que se requieran para el cumplimento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y por consiguiente

de sus obligaciones pactadas, actividades y labores de campo tendientes a la supervisión, recaudar información, realizar seguimiento o actividad particular encomendada a través de visitas a las unidades de servicio o entidades afines donde el contratante determine las mismas, será obligación del contratista reportar las situaciones particulares, especiales y generales que motivaron estas actividades de campo. 3). Entregar a quien se le indique el diligenciamiento integral de la información a su cargo, para tal efecto el **CONTRATANTE**, dará las orientaciones y/o indicaciones y/o capacitaciones y/o entrenamiento para el caso puntual derivado del resorte de sus actividades y competencias personales y profesionales. **PARAGRAFO.** El **CONTRATANTE** verificará y se constituye un requisito indispensable para el pago los honorarios del contratista, la afiliación y pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, de la misma forma el **CONTRATISTA** deberá estar afiliado al sistema general de pensiones y su cotización deberá corresponder a los ingresos que efectivamente perciba el **CONTRATISTA** como honorarios con ocasión del presente contrato. La base de cotización para el sistema general de pensiones deberá ser la misma que la base de la cotización del sistema general de seguridad social en salud; para tal efecto además el **CONTRATISTA,** con la firma del presente documento, se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS y/o entregar los soportes respectivos que permitan verificar su afiliación, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, como también a la ARL que este decida, de conformidad a lo previsto en el Decreto 2800 de 2003, artículo 3°, así mismo y de conformidad a lo previsto en la ley 1122 de 2007 la afiliación al sistema general de riesgos profesionales, no configura posibles relaciones laborales; para lo cual se dará un término de dos (2) días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato para realizar el respectivo trámite de afiliación. De no hacerlo en el término fijado el contrato, *ipso facto* se considerará como incumplimiento al contrato y se procederá como dicta el contrato en su cláusula octava, el **CONTRATISTA**, cotizará al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales en el porcentaje obligatorio para cada ítem, sobre una base de la cotización máxima hasta de un 40% del valor mensualizado del contrato. El contratista podrá autorizar al **CONTRATANTE** el descuento y pago de la cotización sin que por este hecho se genere relación laboral alguna entre las partes. **CLÁUSULA QUINTA. Vigilancia del contrato. —** El **CONTRATANTE** o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA. Cláusula penal. —** De conformidad a lo previsto en el artículo 1592 del Código Civil, en caso de incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato dará derecho al **CONTRATANTE** o al **CONTRATISTA** según el caso y con cargo a la parte incumplida, a pagar una suma del valor equivalente a dos (2) veces del valor mensualizado del presente contrato a la otra parte. Con todo, las partes acuerdan con la firma del presente documento que renuncian expresamente a requerimientos para la constitución en mora sobre el cumplimiento del Objeto de las obligaciones del presente contrato, así las cosas, con la sola notificación que se surta sobre el incumplimiento, se dará paso a la constitución y generación de los efectos resolutorios del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. Forma de terminación. —** El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **CLÁÚSULA OCTAVA. Independencia del contratista. —** El **CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta y riesgo, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con el **CONTRATANTE** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATANTE** y al pago de los honorarios estipulados por la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. Exclusión de la relación laboral.—** Considerando que, para el cabal cumplimiento de lo convenido por las partes por intermedio del presente documento; las mismas podrán establecer los horarios y la realización de trabajos en las instalaciones del **CONTRATANTE** de acuerdo al cumplimiento de sus obligaciones, lo cual no significa el establecimiento de una dependencia y subordinación; así como tampoco por el hecho de que desde el inicio o en un determinado momento de la ejecución del contrato se haga necesario y/o acordado entre las partes un horario de prestación de servicios y/o la realización de actividades relacionadas con el objeto del contrato, dentro de las instalaciones del **CONTRATATE**, y en concordancia con la sentencia proferida por la Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, Sentencia. 15678 de mayo 4/2001, con ponencia del Magistrado José Roberto Herrera Vergara, queda claramente entendido, que no existirá relación laboral alguna entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, durante la ejecución del objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA Cesión del contrato. —** Teniendo en cuenta que el presente contrato es *intuitu personae*, queda prohibido al **CONTRATISTA** ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero salvo previa autorización expresa y escrita del **CONTRATANTE**. **CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. Domicilio contractual. —** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Girón y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas por las partes en las siguientes direcciones: VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Melgar, VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN

COMUNAL. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. Cláusula compromisoria.—**Toda controversia o diferencia que pueda surgir con ocasión de este contrato, su ejecución y liquidación, se resolverá por un tribunal de arbitramento, de acuerdo con la Ley 446 de 1998 y normas concordantes, para lo cual se establecen las siguientes reglas: a) El tipo de arbitraje que se adoptará es legal, por tanto, el procedimiento establecido para este caso es previsto en la Ley; b) El tribunal estará integrado de conformidad a lo establecido por la Ley, salvo que el asunto a debatir sea de menor cuantía caso en el cual el árbitro será solo uno (1); c) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas en las disposiciones legales que regulan los centros de arbitraje y conciliación mercantiles; d) El tribunal decidirá en derecho; e) El tribunal funcionará en la ciudad de Bucaramanga. En señal de asentimiento las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Melgar a los 10 dias del mes de octubre 2022.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Fundación Dsancol

nombre
EL CONTRATISTA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074, expedida en Cartagena de Indias D.T. y C, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN - DSANCOL**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.410.425-4, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**; y **JEIMI DANIELA NAVARRO ROBAYO** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.193.566.126** expedida en **MELGAR -TOLIMA**, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha acordado suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia, previas las siguientes;

CONSIDERACIONES

PRIMERA: A los treinta (05) días de Octubre de 2022 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el contrato de prestación de servicios No. 883 - 2022 y **EL CONTRATANTE**, suscribieron el Contrato de prestación de servicios No.883 - 2022, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022.**
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **AUXILIAR PEDAGOGICA**. La **FUNDACION DSANCOL**, no cuenta dentro de su planta de personal con el perfil requerido por el **CONTRATANTE** para la ejecución, razón por la cual requiere la contratación de los servicios profesionales de un profesional como **AUXILIAR PEDAGOGICA** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de licitación **ESAL No.03-2021.**
TERCERA: Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es totalmente lícito.

Con fundamento en lo anterior, las partes;

ACUERDAN

CLÁUSULA PRIMERA: EL CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente se obliga para con **EL CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO A LA GESTIÓN OPERATIVA CON ENLACE A LO ADMINISTRATIVO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 883 - 2022** como **AUXILIAR PEDAGOGICA**, suscrito con el Municipio de Melgar, **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo para la ejecución del presente Contrato corresponde al plazo de ejecución del Contrato Originario. Las partes acuerdan sin lugar a equívocos que la finalización del Plazo para la ejecución del mismo no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2022. **VALOR Y FORMA DE PAGO: UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.500.000),** los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que ameriten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula quinta del presente Contrato que el **CONTRATISTA** hará al **CONTRATANTE** o el supervisor o a su delegado con siete (07) días de anticipación a la fecha de vencimiento de cada mes, adjuntando lo señalado en el Parágrafo de la cláusula Cuarta. **CLÁUSULA TERCERA. Obligaciones del contratante. —** El **CONTRATANTE** se obliga a facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, así como dotar de todas las herramientas necesarias para que el **CONTRATISTA** preste sus servicios sin dilaciones o retrasos. **CLÁUSULA CUARTA. Obligaciones del contratista independiente. —** 1). EL **CONTRATISTA** se obliga a cumplir en forma eficiente, oportuna y sin dilaciones los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen y deriven de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado con el fin de entregar la información y los soportes de rigor en los tiempos que requiera el supervisor del contrato o su delegado, apoyar la gestión documental, así como también entregar los reportes sobre los temas específicos que se requieran de conformidad al diligenciamiento y trazabilidad de los anexos que se le entrega junto con la firma de este contrato y en general con las cláusulas de este contrato, de conformidad a lo señalado en la Ley y decretos reglamentarios. 2). En el evento que se requieran para el cumplimento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato

y por consiguiente de sus obligaciones pactadas, actividades y labores de campo tendientes a la supervisión, recaudar información, realizar seguimiento o actividad particular encomendada a través de visitas a las unidades de servicio o entidades afines donde el contratante determine las mismas, será obligación del contratista reportar las situaciones particulares, especiales y generales que motivaron estas actividades de campo. 3). Entregar a quien se le indique el diligenciamiento integral de la información a su cargo, para tal efecto el **CONTRATANTE**, dará las orientaciones y/o indicaciones y/o capacitaciones y/o entrenamiento para el caso puntual derivado del resorte de sus actividades y competencias personales y profesionales. **PARAGRAFO.** El **CONTRATANTE** verificará y se constituye un requisito indispensable para el pago los honorarios del contratista, la afiliación y pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, de la misma forma el **CONTRATISTA** deberá estar afiliado al sistema general de pensiones y su cotización deberá corresponder a los ingresos que efectivamente perciba el **CONTRATISTA** como honorarios con ocasión del presente contrato. La base de cotización para el sistema general de pensiones deberá ser la misma que la base de la cotización del sistema general de seguridad social en salud; para tal efecto además el **CONTRATISTA,** con la firma del presente documento, se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS y/o entregar los soportes respectivos que permitan verificar su afiliación, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, como también a la ARL que este decida, de conformidad a lo previsto en el Decreto 2800 de 2003, artículo 3°, así mismo y de conformidad a lo previsto en la ley 1122 de 2007 la afiliación al sistema general de riesgos profesionales, no configura posibles relaciones laborales; para lo cual se dará un término de dos (2) días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato para realizar el respectivo trámite de afiliación. De no hacerlo en el término fijado el contrato, *ipso facto* se considerará como incumplimiento al contrato y se procederá como dicta el contrato en su cláusula octava, el **CONTRATISTA**, cotizará al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales en el porcentaje obligatorio para cada ítem, sobre una base de la cotización máxima hasta de un 40% del valor mensualizado del contrato. El contratista podrá autorizar al **CONTRATANTE** el descuento y pago de la cotización sin que por este hecho se genere relación laboral alguna entre las partes. **CLÁUSULA QUINTA. Vigilancia del contrato. —** El **CONTRATANTE** o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA. Cláusula penal. —** De conformidad a lo previsto en el artículo 1592 del Código Civil, en caso de incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato dará derecho al **CONTRATANTE** o al **CONTRATISTA** según el caso y con cargo a la parte incumplida, a pagar una suma del valor equivalente a dos (2) veces del valor mensualizado del presente contrato a la otra parte. Con todo, las partes acuerdan con la firma del presente documento que renuncian expresamente a requerimientos para la constitución en mora sobre el cumplimiento del Objeto de las obligaciones del presente contrato, así las cosas, con la sola notificación que se surta sobre el incumplimiento, se dará paso a la constitución y generación de los efectos resolutorios del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. Forma de terminación. —** El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **CLÁÚSULA OCTAVA. Independencia del contratista. —** El **CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta y riesgo, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con el **CONTRATANTE** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATANTE** y al pago de los honorarios estipulados por la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. Exclusión de la relación laboral.—** Considerando que, para el cabal cumplimiento de lo convenido por las partes por intermedio del presente documento; las mismas podrán establecer los horarios y la realización de trabajos en las instalaciones del **CONTRATANTE** de acuerdo al cumplimiento de sus obligaciones, lo cual no significa el establecimiento de una dependencia y subordinación; así como tampoco por el hecho de que desde el inicio o en un determinado momento de la ejecución del contrato se haga necesario y/o acordado entre las partes un horario de prestación de servicios y/o la realización de actividades relacionadas con el objeto del contrato, dentro de las instalaciones del **CONTRATATE**, y en concordancia con la sentencia proferida por la Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, Sentencia. 15678 de mayo 4/2001, con ponencia del Magistrado José Roberto Herrera Vergara, queda claramente entendido, que no existirá relación laboral alguna entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, durante la ejecución del objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA Cesión del contrato. —** Teniendo en cuenta que el presente contrato es *intuitu personae*, queda prohibido al **CONTRATISTA** ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero salvo previa autorización expresa y escrita del **CONTRATANTE. CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. Domicilio contractual. —** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Girón y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas por las partes en las siguientes direcciones: VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Melgar, VEREDA

CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. Cláusula compromisoria.—** Toda controversia o diferencia que pueda surgir con ocasión de este contrato, su ejecución y liquidación, se resolverá por un tribunal de arbitramento, de acuerdo con la Ley 446 de 1998 y normas concordantes, para lo cual se establecen las siguientes reglas: a) El tipo de arbitraje que se adoptará es legal, por tanto, el procedimiento establecido para este caso es previsto en la Ley; b) El tribunal estará integrado de conformidad a lo establecido por la Ley, salvo que el asunto a debatir sea de menor cuantía caso en el cual el árbitro será solo uno (1); c) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas en las disposiciones legales que regulan los centros de arbitraje y conciliación mercantiles; d) El tribunal decidirá en derecho; e) El tribunal funcionará en la ciudad de Bucaramanga. En señal de asentimiento las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Melgar a los 10 dias del mes de octubre 2022.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Fundación Dsancol

Daniela Navarro
nombre
EL CONTRATISTA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074, expedida en Cartagena de Indias D.T. y C, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN - DSANCOL**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.410.425-4, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**; y **SANDRA LILIANA BELTRAN PRADA** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **65.772.446** expedida en **IBAGUE**, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha acordado suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia, previas las siguientes;

CONSIDERACIONES

PRIMERA: A los treinta (05) días de Octubre de 2022 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el contrato de prestación de servicios No. 883 - 2022 y **EL CONTRATANTE**, suscribieron el Contrato de prestación de servicios No.883 - 2022, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022.**
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **DOCENTE**. La **FUNDACION DSANCOL**, no cuenta dentro de su planta de personal con el perfil requerido por el **CONTRATANTE** para la ejecución, razón por la cual requiere la contratación de los servicios profesionales de un profesional como **DOCENTE** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de licitación **ESAL No.03-2021.**
TERCERA: Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es totalmente lícito.

Con fundamento en lo anterior, las partes;

ACUERDAN

CLÁUSULA PRIMERA: EL CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente se obliga para con **EL CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO A LA GESTIÓN OPERATIVA CON ENLACE A LO ADMINISTRATIVO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 883 - 2022** como **DOCENTE**, suscrito con el Municipio de Melgar, **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo para la ejecución del presente Contrato corresponde al plazo de ejecución del Contrato Originario. Las partes acuerdan sin lugar a equívocos que la finalización del Plazo para la ejecución del mismo no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2022. **VALOR Y FORMA DE PAGO: DOS MILLOSNES DE PESOS M/CTE ($2.000.000),** los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que ameriten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula quinta del presente Contrato que el **CONTRATISTA** hará al **CONTRATANTE** o el supervisor o a su delegado con siete (07) días de anticipación a la fecha de vencimiento de cada mes, adjuntando lo señalado en el Parágrafo de la cláusula Cuarta. **CLÁUSULA TERCERA. Obligaciones del contratante. —** El **CONTRATANTE** se obliga a facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, así como dotar de todas las herramientas necesarias para que el **CONTRATISTA** preste sus servicios sin dilaciones o retrasos. **CLÁUSULA CUARTA. Obligaciones del contratista independiente. —** 1). EL **CONTRATISTA** se obliga a cumplir en forma eficiente, oportuna y sin dilaciones los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen y deriven de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado con el fin de entregar la información y los soportes de rigor en los tiempos que requiera el supervisor del contrato o su delegado, apoyar la gestión documental, así como también entregar los reportes sobre los temas específicos que se requieran de conformidad al diligenciamiento y trazabilidad de los anexos que se le entrega junto con la firma de este contrato y en general con las cláusulas de este contrato, de conformidad a lo señalado en la Ley y decretos reglamentarios. 2). En el evento que se requieran para el cumplimento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y por consiguiente

de sus obligaciones pactadas, actividades y labores de campo tendientes a la supervisión, recaudar información, realizar seguimiento o actividad particular encomendada a través de visitas a las unidades de servicio o entidades afines donde el contratante determine las mismas, será obligación del contratista reportar las situaciones particulares, especiales y generales que motivaron estas actividades de campo. 3). Entregar a quien se le indique el diligenciamiento integral de la información a su cargo, para tal efecto el **CONTRATANTE**, dará las orientaciones y/o indicaciones y/o capacitaciones y/o entrenamiento para el caso puntual derivado del resorte de sus actividades y competencias personales y profesionales. **PARAGRAFO.** El **CONTRATANTE** verificará y se constituye un requisito indispensable para el pago los honorarios del contratista, la afiliación y pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, de la misma forma el **CONTRATISTA** deberá estar afiliado al sistema general de pensiones y su cotización deberá corresponder a los ingresos que efectivamente perciba el **CONTRATISTA** como honorarios con ocasión del presente contrato. La base de cotización para el sistema general de pensiones deberá ser la misma que la base de la cotización del sistema general de seguridad social en salud; para tal efecto además el **CONTRATISTA**, con la firma del presente documento, se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS y/o entregar los soportes respectivos que permitan verificar su afiliación, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, como también a la ARL que este decida, de conformidad a lo previsto en el Decreto 2800 de 2003, artículo 3°, así mismo y de conformidad a lo previsto en la ley 1122 de 2007 la afiliación al sistema general de riesgos profesionales, no configura posibles relaciones laborales; para lo cual se dará un término de dos (2) días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato para realizar el respectivo trámite de afiliación. De no hacerlo en el término fijado el contrato, *ipso facto* se considerará como incumplimiento al contrato y se procederá como dicta el contrato en su cláusula octava, el **CONTRATISTA**, cotizará al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales en el porcentaje obligatorio para cada ítem, sobre una base de la cotización máxima hasta de un 40% del valor mensualizado del contrato. El contratista podrá autorizar al **CONTRATANTE** el descuento y pago de la cotización sin que por este hecho se genere relación laboral alguna entre las partes. **CLÁUSULA QUINTA. Vigilancia del contrato. —** El **CONTRATANTE** o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA. Cláusula penal. —** De conformidad a lo previsto en el artículo 1592 del Código Civil, en caso de incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato dará derecho al **CONTRATANTE** o al **CONTRATISTA** según el caso y con cargo a la parte incumplida, a pagar una suma del valor equivalente a dos (2) veces del valor mensualizado del presente contrato a la otra parte. Con todo, las partes acuerdan con la firma del presente documento que renuncian expresamente a requerimientos para la constitución en mora sobre el cumplimiento del Objeto de las obligaciones del presente contrato, así las cosas, con la sola notificación que se surta sobre el incumplimiento, se dará paso a la constitución y generación de los efectos resolutorios del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. Forma de terminación. —** El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **CLÁÚSULA OCTAVA. Independencia del contratista. —** El **CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta y riesgo, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con el **CONTRATANTE** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATANTE** y al pago de los honorarios estipulados por la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. Exclusión de la relación laboral.—** Considerando que, para el cabal cumplimiento de lo convenido por las partes por intermedio del presente documento; las mismas podrán establecer los horarios y la realización de trabajos en las instalaciones del **CONTRATANTE** de acuerdo al cumplimiento de sus obligaciones, lo cual no significa el establecimiento de una dependencia y subordinación; así como tampoco por el hecho de que desde el inicio o en un determinado momento de la ejecución del contrato se haga necesario y/o acordado entre las partes un horario de prestación de servicios y/o la realización de actividades relacionadas con el objeto del contrato, dentro de las instalaciones del **CONTRATATE**, y en concordancia con la sentencia proferida por la Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, Sentencia. 15678 de mayo 4/2001, con ponencia del Magistrado José Roberto Herrera Vergara, queda claramente entendido, que no existirá relación laboral alguna entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, durante la ejecución del objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA Cesión del contrato. —** Teniendo en cuenta que el presente contrato es *intuitu personae*, queda prohibido al **CONTRATISTA** ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero salvo previa autorización expresa y escrita del **CONTRATANTE**. **CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. Domicilio contractual. —** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Girón y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas por las partes en las siguientes direcciones: VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Melgar, VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN

COMUNAL. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. Cláusula compromisoria.—**Toda controversia o diferencia que pueda surgir con ocasión de este contrato, su ejecución y liquidación, se resolverá por un tribunal de arbitramento, de acuerdo con la Ley 446 de 1998 y normas concordantes, para lo cual se establecen las siguientes reglas: a) El tipo de arbitraje que se adoptará es legal, por tanto, el procedimiento establecido para este caso es previsto en la Ley; b) El tribunal estará integrado de conformidad a lo establecido por la Ley, salvo que el asunto a debatir sea de menor cuantía caso en el cual el árbitro será solo uno (1); c) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas en las disposiciones legales que regulan los centros de arbitraje y conciliación mercantiles; d) El tribunal decidirá en derecho; e) El tribunal funcionará en la ciudad de Bucaramanga. En señal de asentimiento las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Melgar a los 10 dias del mes de octubre 2022.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Fundación Dsancol

nombre
EL CONTRATISTA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074, expedida en Cartagena de Indias D.T. y C, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN - DSANCOL**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.410.425-4, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**; y **DERLY JOHANNA PERDOMO GODOY** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.073.153.710** expedida en **MADRID - CUNDINAMARCA**, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha acordado suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia, previas las siguientes;

CONSIDERACIONES

PRIMERA: A los treinta (05) días de Octubre de 2022 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el contrato de prestación de servicios No. 883 - 2022 y **EL CONTRATANTE**, suscribieron el Contrato de prestación de servicios No.883 - 2022, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022.**
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **DOCENTE**. La **FUNDACION DSANCOL**, no cuenta dentro de su planta de personal con el perfil requerido por el **CONTRATANTE** para la ejecución, razón por la cual requiere la contratación de los servicios profesionales de un profesional como **DOCENTE** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de licitación **ESAL No.03-2021.**
TERCERA: Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es totalmente lícito.

Con fundamento en lo anterior, las partes;

ACUERDAN

CLÁUSULA PRIMERA: EL CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente se obliga para con **EL CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO A LA GESTIÓN OPERATIVA CON ENLACE A LO ADMINISTRATIVO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 883 - 2022** como **DOCENTE**, suscrito con el Municipio de Melgar, **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo para la ejecución del presente Contrato corresponde al plazo de ejecución del Contrato Originario. Las partes acuerdan sin lugar a equívocos que la finalización del Plazo para la ejecución del mismo no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2022. **VALOR Y FORMA DE PAGO: DOS MILLOSNES DE PESOS M/CTE ($2.000.000),** los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que ameriten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula quinta del presente Contrato que el **CONTRATISTA** hará al **CONTRATANTE** o el supervisor o a su delegado con siete (07) días de anticipación a la fecha de vencimiento de cada mes, adjuntando lo señalado en el Parágrafo de la cláusula Cuarta. **CLÁUSULA TERCERA. Obligaciones del contratante. —** El **CONTRATANTE** se obliga a facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, así como dotar de todas las herramientas necesarias para que el **CONTRATISTA** preste sus servicios sin dilaciones o retrasos. **CLÁUSULA CUARTA. Obligaciones del contratista independiente. —** 1). EL **CONTRATISTA** se obliga a cumplir en forma eficiente, oportuna y sin dilaciones los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen y deriven de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado con el fin de entregar la información y los soportes de rigor en los tiempos que requiera el supervisor del contrato o su delegado, apoyar la gestión documental, así como también entregar los reportes sobre los temas específicos que se requieran de conformidad al diligenciamiento y trazabilidad de los anexos que se le entrega junto con la firma de este contrato y en general con las cláusulas de este contrato, de conformidad a lo señalado en la Ley y decretos reglamentarios. 2). En el evento que se requieran para el cumplimento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y por consiguiente

de sus obligaciones pactadas, actividades y labores de campo tendientes a la supervisión, recaudar información, realizar seguimiento o actividad particular encomendada a través de visitas a las unidades de servicio o entidades afines donde el contratante determine las mismas, será obligación del contratista reportar las situaciones particulares, especiales y generales que motivaron estas actividades de campo. 3). Entregar a quien se le indique el diligenciamiento integral de la información a su cargo, para tal efecto el **CONTRATANTE**, dará las orientaciones y/o indicaciones y/o capacitaciones y/o entrenamiento para el caso puntual derivado del resorte de sus actividades y competencias personales y profesionales. **PARAGRAFO.** El **CONTRATANTE** verificará y se constituye un requisito indispensable para el pago los honorarios del contratista, la afiliación y pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, de la misma forma el **CONTRATISTA** deberá estar afiliado al sistema general de pensiones y su cotización deberá corresponder a los ingresos que efectivamente perciba el **CONTRATISTA** como honorarios con ocasión del presente contrato. La base de cotización para el sistema general de pensiones deberá ser la misma que la base de la cotización del sistema general de seguridad social en salud; para tal efecto además el **CONTRATISTA,** con la firma del presente documento, se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS y/o entregar los soportes respectivos que permitan verificar su afiliación, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, como también a la ARL que este decida, de conformidad a lo previsto en el Decreto 2800 de 2003, artículo 3°, así mismo y de conformidad a lo previsto en la ley 1122 de 2007 la afiliación al sistema general de riesgos profesionales, no configura posibles relaciones laborales; para lo cual se dará un término de dos (2) días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato para realizar el respectivo trámite de afiliación. De no hacerlo en el término fijado el contrato, *ipso facto* se considerará como incumplimiento al contrato y se procederá como dicta el contrato en su cláusula octava, el **CONTRATISTA**, cotizará al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales en el porcentaje obligatorio para cada ítem, sobre una base de la cotización máxima hasta de un 40% del valor mensualizado del contrato. El contratista podrá autorizar al **CONTRATANTE** el descuento y pago de la cotización sin que por este hecho se genere relación laboral alguna entre las partes. **CLÁUSULA QUINTA. Vigilancia del contrato. —** El **CONTRATANTE** o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA. Cláusula penal. —** De conformidad a lo previsto en el artículo 1592 del Código Civil, en caso de incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato dará derecho al **CONTRATANTE** o al **CONTRATISTA** según el caso y con cargo a la parte incumplida, a pagar una suma del valor equivalente a dos (2) veces del valor mensualizado del presente contrato a la otra parte. Con todo, las partes acuerdan con la firma del presente documento que renuncian expresamente a requerimientos para la constitución en mora sobre el cumplimiento del Objeto de las obligaciones del presente contrato, así las cosas, con la sola notificación que se surta sobre el incumplimiento, se dará paso a la constitución y generación de los efectos resolutorios del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. Forma de terminación. —** El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **CLÁÚSULA OCTAVA. Independencia del contratista. —** El **CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta y riesgo, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con el **CONTRATANTE** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATANTE** y al pago de los honorarios estipulados por la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. Exclusión de la relación laboral.—** Considerando que, para el cabal cumplimiento de lo convenido por las partes por intermedio del presente documento; las mismas podrán establecer los horarios y la realización de trabajos en las instalaciones del **CONTRATANTE** de acuerdo al cumplimiento de sus obligaciones, lo cual no significa el establecimiento de una dependencia y subordinación; así como tampoco por el hecho de que desde el inicio o en un determinado momento de la ejecución del contrato se haga necesario y/o acordado entre las partes un horario de prestación de servicios y/o la realización de actividades relacionadas con el objeto del contrato, dentro de las instalaciones del **CONTRATATE**, y en concordancia con la sentencia proferida por la Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, Sentencia. 15678 de mayo 4/2001, con ponencia del Magistrado José Roberto Herrera Vergara, queda claramente entendido, que no existirá relación laboral alguna entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, durante la ejecución del objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA Cesión del contrato. —** Teniendo en cuenta que el presente contrato es *intuitu personae*, queda prohibido al **CONTRATISTA** ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero salvo previa autorización expresa y escrita del **CONTRATANTE**. **CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. Domicilio contractual. —** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Girón y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas por las partes en las siguientes direcciones: VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Melgar, VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN

COMUNAL. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. Cláusula compromisoria.—**Toda controversia o diferencia que pueda surgir con ocasión de este contrato, su ejecución y liquidación, se resolverá por un tribunal de arbitramento, de acuerdo con la Ley 446 de 1998 y normas concordantes, para lo cual se establecen las siguientes reglas: a) El tipo de arbitraje que se adoptará es legal, por tanto, el procedimiento establecido para este caso es previsto en la Ley; b) El tribunal estará integrado de conformidad a lo establecido por la Ley, salvo que el asunto a debatir sea de menor cuantía caso en el cual el árbitro será solo uno (1); c) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas en las disposiciones legales que regulan los centros de arbitraje y conciliación mercantiles; d) El tribunal decidirá en derecho; e) El tribunal funcionará en la ciudad de Bucaramanga. En señal de asentimiento las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Melgar a los 10 dias del mes de octubre 2022.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Fundación Dsancol

nombre
EL CONTRATISTA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074, expedida en Cartagena de Indias D.T. y C, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN - DSANCOL**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.410.425-4, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**; y **MARIA CONSUELO ORTIZ LOZANO** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **28.655.019** expedida en **ALBARADO - TOLIMA**, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha acordado suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia, previas las siguientes;

CONSIDERACIONES

PRIMERA: A los treinta (05) días de Octubre de 2022 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el contrato de prestación de servicios No. 883 - 2022 y **EL CONTRATANTE**, suscribieron el Contrato de prestación de servicios No.883 - 2022, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022.**
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **MANIPULADORA**. La **FUNDACION DSANCOL**, no cuenta dentro de su planta de personal con el perfil requerido por el **CONTRATANTE** para la ejecución, razón por la cual requiere la contratación de los servicios profesionales de un profesional como **MANIPULADORA** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de licitación **ESAL No.03-2021.**
TERCERA: Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es totalmente lícito.

Con fundamento en lo anterior, las partes;

ACUERDAN

CLÁUSULA PRIMERA: EL CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente se obliga para con **EL CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO A LA GESTIÓN OPERATIVA CON ENLACE A LO ADMINISTRATIVO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 883 - 2022** como **MANIPULADORA**, suscrito con el Municipio de Melgar, **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo para la ejecución del presente Contrato corresponde al plazo de ejecución del Contrato Originario. Las partes acuerdan sin lugar a equívocos que la finalización del Plazo para la ejecución del mismo no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2022. **VALOR Y FORMA DE PAGO: UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/CTE ($1.590.000),** los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que ameriten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula quinta del presente Contrato que el **CONTRATISTA** hará al **CONTRATANTE** o el supervisor o a su delegado con siete (07) días de anticipación a la fecha de vencimiento de cada mes, adjuntando lo señalado en el Parágrafo de la cláusula Cuarta. **CLÁUSULA TERCERA. Obligaciones del contratante. —** El **CONTRATANTE** se obliga a facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, así como dotar de todas las herramientas necesarias para que el **CONTRATISTA** preste sus servicios sin dilaciones o retrasos. **CLÁUSULA CUARTA. Obligaciones del contratista independiente. —** 1). EL **CONTRATISTA** se obliga a cumplir en forma eficiente, oportuna y sin dilaciones los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen y deriven de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado con el fin de entregar la información y los soportes de rigor en los tiempos que requiera el supervisor del contrato o su delegado, apoyar la gestión documental, así como también entregar los reportes sobre los temas específicos que se requieran de conformidad al diligenciamiento y trazabilidad de los anexos que se le entrega junto con la firma de este contrato y en general con las cláusulas de este contrato, de conformidad a lo señalado en la Ley y decretos reglamentarios. 2). En el evento que se requieran para el cumplimento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato

y por consiguiente de sus obligaciones pactadas, actividades y labores de campo tendientes a la supervisión, recaudar información, realizar seguimiento o actividad particular encomendada a través de visitas a las unidades de servicio o entidades afines donde el contratante determine las mismas, será obligación del contratista reportar las situaciones particulares, especiales y generales que motivaron estas actividades de campo. 3). Entregar a quien se le indique el diligenciamiento integral de la información a su cargo, para tal efecto el **CONTRATANTE**, dará las orientaciones y/o indicaciones y/o capacitaciones y/o entrenamiento para el caso puntual derivado del resorte de sus actividades y competencias personales y profesionales. **PARAGRAFO.** El **CONTRATANTE** verificará y se constituye un requisito indispensable para el pago los honorarios del contratista, la afiliación y pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, de la misma forma el **CONTRATISTA** deberá estar afiliado al sistema general de pensiones y su cotización deberá corresponder a los ingresos que efectivamente perciba el **CONTRATISTA** como honorarios con ocasión del presente contrato. La base de cotización para el sistema general de pensiones deberá ser la misma que la base de la cotización del sistema general de seguridad social en salud; para tal efecto además el **CONTRATISTA,** con la firma del presente documento, se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS y/o entregar los soportes respectivos que permitan verificar su afiliación, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, como también a la ARL que este decida, de conformidad a lo previsto en el Decreto 2800 de 2003, artículo 3°, así mismo y de conformidad a lo previsto en la ley 1122 de 2007 la afiliación al sistema general de riesgos profesionales, no configura posibles relaciones laborales; para lo cual se dará un término de dos (2) días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato para realizar el respectivo trámite de afiliación. De no hacerlo en el término fijado el contrato, *ipso facto* se considerará como incumplimiento al contrato y se procederá como dicta el contrato en su cláusula octava, el **CONTRATISTA**, cotizará al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales en el porcentaje obligatorio para cada ítem, sobre una base de la cotización máxima hasta de un 40% del valor mensualizado del contrato. El contratista podrá autorizar al **CONTRATANTE** el descuento y pago de la cotización sin que por este hecho se genere relación laboral alguna entre las partes. **CLÁUSULA QUINTA. Vigilancia del contrato. —** El **CONTRATANTE** o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA. Cláusula penal. —** De conformidad a lo previsto en el artículo 1592 del Código Civil, en caso de incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato dará derecho al **CONTRATANTE** o al **CONTRATISTA** según el caso y con cargo a la parte incumplida, a pagar una suma del valor equivalente a dos (2) veces del valor mensualizado del presente contrato a la otra parte. Con todo, las partes acuerdan con la firma del presente documento que renuncian expresamente a requerimientos para la constitución en mora sobre el cumplimiento del Objeto de las obligaciones del presente contrato, así las cosas, con la sola notificación que se surta sobre el incumplimiento, se dará paso a la constitución y generación de los efectos resolutorios del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. Forma de terminación. —** El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **CLÁÚSULA OCTAVA. Independencia del contratista. —** El **CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta y riesgo, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con el **CONTRATANTE** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATANTE** y al pago de los honorarios estipulados por la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. Exclusión de la relación laboral.—** Considerando que, para el cabal cumplimiento de lo convenido por las partes por intermedio del presente documento; las mismas podrán establecer los horarios y la realización de trabajos en las instalaciones del **CONTRATANTE** de acuerdo al cumplimiento de sus obligaciones, lo cual no significa el establecimiento de una dependencia y subordinación; así como tampoco por el hecho de que desde el inicio o en un determinado momento de la ejecución del contrato se haga necesario y/o acordado entre las partes un horario de prestación de servicios y/o la realización de actividades relacionadas con el objeto del contrato, dentro de las instalaciones del **CONTRATATE**, y en concordancia con la sentencia proferida por la Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, Sentencia. 15678 de mayo 4/2001, con ponencia del Magistrado José Roberto Herrera Vergara, queda claramente entendido, que no existirá relación laboral alguna entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, durante la ejecución del objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA Cesión del contrato. —** Teniendo en cuenta que el presente contrato es *intuitu personae*, queda prohibido al **CONTRATISTA** ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero salvo previa autorización expresa y escrita del **CONTRATANTE. CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. Domicilio contractual. —** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Girón y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas por las partes en las siguientes direcciones: VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Melgar, VEREDA

CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. Cláusula compromisoria.—** Toda controversia o diferencia que pueda surgir con ocasión de este contrato, su ejecución y liquidación, se resolverá por un tribunal de arbitramento, de acuerdo con la Ley 446 de 1998 y normas concordantes, para lo cual se establecen las siguientes reglas: a) El tipo de arbitraje que se adoptará es legal, por tanto, el procedimiento establecido para este caso es previsto en la Ley; b) El tribunal estará integrado de conformidad a lo establecido por la Ley, salvo que el asunto a debatir sea de menor cuantía caso en el cual el árbitro será solo uno (1); c) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas en las disposiciones legales que regulan los centros de arbitraje y conciliación mercantiles; d) El tribunal decidirá en derecho; e) El tribunal funcionará en la ciudad de Bucaramanga. En señal de asentimiento las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Melgar a los 10 dias del mes de octubre 2022.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Fundación Dsancol

nombre
EL CONTRATISTA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074, expedida en Cartagena de Indias D.T. y C, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN - DSANCOL**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.410.425-4, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**; y **MIREYA PATRICIA VERGARA MARTINEZ** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.069.302.248** expedida en **GUSCA - CUNDINAMARCA**, quien en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha acordado suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia, previas las siguientes;

CONSIDERACIONES

PRIMERA: A los treinta (05) días de Octubre de 2022 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el contrato de prestación de servicios No. 883 - 2022 y **EL CONTRATANTE**, suscribieron el Contrato de prestación de servicios No.883 - 2022, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA EL SUMINISTRO Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA A DESARROLLARSE EN LA ZONA DE INFLUENCIA PETROLERA EN EL MARCO DEL CONVENIO BOQ 008 2022.**
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **OFICIOS VARIOS**. La **FUNDACION DSANCOL**, no cuenta dentro de su planta de personal con el perfil requerido por el **CONTRATANTE** para la ejecución, razón por la cual requiere la contratación de los servicios profesionales de un profesional como **OFICIOS VARIOS** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de licitación **ESAL No.03-2021.**
TERCERA: Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es totalmente lícito.

Con fundamento en lo anterior, las partes;

ACUERDAN

CLÁUSULA PRIMERA: EL CONTRATISTA en su calidad de trabajador independiente se obliga para con **EL CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE APOYO A LA GESTIÓN OPERATIVA CON ENLACE A LO ADMINISTRATIVO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 883 - 2022** como **OFICIOS VARIOS**, suscrito con el Municipio de Melgar, **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo para la ejecución del presente Contrato corresponde al plazo de ejecución del Contrato Originario. Las partes acuerdan sin lugar a equívocos que la finalización del Plazo para la ejecución del mismo no podrá ser superior al 31 de diciembre de 2022. **VALOR Y FORMA DE PAGO: UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.500.000),** los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que ameriten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula quinta del presente Contrato que el **CONTRATISTA** hará al **CONTRATANTE** o el supervisor o a su delegado con siete (07) días de anticipación a la fecha de vencimiento de cada mes, adjuntando lo señalado en el Parágrafo de la cláusula Cuarta. **CLÁUSULA TERCERA. Obligaciones del contratante. —** El **CONTRATANTE** se obliga a facilitar el acceso a la información que sea necesaria, de manera oportuna, para la debida ejecución del objeto del contrato, y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, así como dotar de todas las herramientas necesarias para que el **CONTRATISTA** preste sus servicios sin dilaciones o retrasos. **CLÁUSULA CUARTA. Obligaciones del contratista independiente. —** 1). EL **CONTRATISTA** se obliga a cumplir en forma eficiente, oportuna y sin dilaciones los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen y deriven de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado con el fin de entregar la información y los soportes de rigor en los tiempos que requiera el supervisor del contrato o su delegado, apoyar la gestión documental, así como también entregar los reportes sobre los temas específicos que se requieran de conformidad al diligenciamiento y trazabilidad de los anexos que se le entrega junto con la firma de este contrato y en general con las cláusulas de este contrato, de conformidad a lo señalado en la Ley y decretos reglamentarios. 2). En el evento que se requieran para el cumplimento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato

y por consiguiente de sus obligaciones pactadas, actividades y labores de campo tendientes a la supervisión, recaudar información, realizar seguimiento o actividad particular encomendada a través de visitas a las unidades de servicio o entidades afines donde el contratante determine las mismas, será obligación del contratista reportar las situaciones particulares, especiales y generales que motivaron estas actividades de campo. 3). Entregar a quien se le indique el diligenciamiento integral de la información a su cargo, para tal efecto el **CONTRATANTE**, dará las orientaciones y/o indicaciones y/o capacitaciones y/o entrenamiento para el caso puntual derivado del resorte de sus actividades y competencias personales y profesionales. **PARAGRAFO.** El **CONTRATANTE** verificará y se constituye un requisito indispensable para el pago los honorarios del contratista, la afiliación y pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, de la misma forma el **CONTRATISTA** deberá estar afiliado al sistema general de pensiones y su cotización deberá corresponder a los ingresos que efectivamente perciba el **CONTRATISTA** como honorarios con ocasión del presente contrato. La base de cotización para el sistema general de pensiones deberá ser la misma que la base de la cotización del sistema general de seguridad social en salud; para tal efecto además el **CONTRATISTA,** con la firma del presente documento, se compromete a afiliarse a una empresa promotora de salud EPS y/o entregar los soportes respectivos que permitan verificar su afiliación, y cotizar igualmente al sistema de seguridad social en pensiones tal como lo indica el art.15 de le ley 100 de 1993, como también a la ARL que este decida, de conformidad a lo previsto en el Decreto 2800 de 2003, artículo 3°, así mismo y de conformidad a lo previsto en la ley 1122 de 2007 la afiliación al sistema general de riesgos profesionales, no configura posibles relaciones laborales; para lo cual se dará un término de dos (2) días contados a partir de la fecha de iniciación del contrato para realizar el respectivo trámite de afiliación. De no hacerlo en el término fijado el contrato, *ipso facto* se considerará como incumplimiento al contrato y se procederá como dicta el contrato en su cláusula octava, el **CONTRATISTA**, cotizará al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales en el porcentaje obligatorio para cada ítem, sobre una base de la cotización máxima hasta de un 40% del valor mensualizado del contrato. El contratista podrá autorizar al **CONTRATANTE** el descuento y pago de la cotización sin que por este hecho se genere relación laboral alguna entre las partes. **CLÁUSULA QUINTA. Vigilancia del contrato. —** El **CONTRATANTE** o su representante supervisará la ejecución del servicio encomendado, y podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA. Cláusula penal. —** De conformidad a lo previsto en el artículo 1592 del Código Civil, en caso de incumplimiento por alguna de las partes de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato dará derecho al **CONTRATANTE** o al **CONTRATISTA** según el caso y con cargo a la parte incumplida, a pagar una suma del valor equivalente a dos (2) veces del valor mensualizado del presente contrato a la otra parte. Con todo, las partes acuerdan con la firma del presente documento que renuncian expresamente a requerimientos para la constitución en mora sobre el cumplimiento del Objeto de las obligaciones del presente contrato, así las cosas, con la sola notificación que se surta sobre el incumplimiento, se dará paso a la constitución y generación de los efectos resolutorios del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA. Forma de terminación. —** El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **CLÁÚSULA OCTAVA. Independencia del contratista. —** El **CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta y riesgo, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con el **CONTRATANTE** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATANTE** y al pago de los honorarios estipulados por la prestación del servicio. **CLÁUSULA NOVENA. Exclusión de la relación laboral.—** Considerando que, para el cabal cumplimiento de lo convenido por las partes por intermedio del presente documento; las mismas podrán establecer los horarios y la realización de trabajos en las instalaciones del **CONTRATANTE** de acuerdo al cumplimiento de sus obligaciones, lo cual no significa el establecimiento de una dependencia y subordinación; así como tampoco por el hecho de que desde el inicio o en un determinado momento de la ejecución del contrato se haga necesario y/o acordado entre las partes un horario de prestación de servicios y/o la realización de actividades relacionadas con el objeto del contrato, dentro de las instalaciones del **CONTRATATE**, y en concordancia con la sentencia proferida por la Corte Suprema de Justicia, Sala Laboral, Sentencia. 15678 de mayo 4/2001, con ponencia del Magistrado José Roberto Herrera Vergara, queda claramente entendido, que no existirá relación laboral alguna entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, durante la ejecución del objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA Cesión del contrato. —** Teniendo en cuenta que el presente contrato es *intuitu personae*, queda prohibido al **CONTRATISTA** ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero salvo previa autorización expresa y escrita del **CONTRATANTE. CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA. Domicilio contractual. —** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Girón y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas por las partes en las siguientes direcciones: VEREDA CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Melgar, VEREDA

CUALAMANA SECTOR SAN JOSÉ SALÓN COMUNAL. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA. Cláusula compromisoria.—** Toda controversia o diferencia que pueda surgir con ocasión de este contrato, su ejecución y liquidación, se resolverá por un tribunal de arbitramento, de acuerdo con la Ley 446 de 1998 y normas concordantes, para lo cual se establecen las siguientes reglas: a) El tipo de arbitraje que se adoptará es legal, por tanto, el procedimiento establecido para este caso es previsto en la Ley; b) El tribunal estará integrado de conformidad a lo establecido por la Ley, salvo que el asunto a debatir sea de menor cuantía caso en el cual el árbitro será solo uno (1); c) La organización interna del tribunal se sujetará a las reglas previstas en las disposiciones legales que regulan los centros de arbitraje y conciliación mercantiles; d) El tribunal decidirá en derecho; e) El tribunal funcionará en la ciudad de Bucaramanga. En señal de asentimiento las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Melgar a los 10 dias del mes de octubre 2022.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Fundación Dsancol

nombre
EL CONTRATISTA

LABORATORIOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Laboratorio Clínico

Dra Sandra Liliana Urquijo Arevalo

Bacterióloga Universidad Javeriana

NIT 39.567.332-6

G)!::8()&4:IC4&tE<&tE&&t

Fecha de toma:	11-oct-22 Hora: 6:56 a. m.	F. impresión:	21/10/2022 11:11:05 a. m.
Consecutivo:	1975 -	Entidad:	SERVICIOS Y ALIMENTOS NACI
Paciente:	MARIA CONSUELO ORTIZ LOZANO	Doctor:	0
Identificación:	CC : 28566019 877373		
Edad:	52 Años Género: FEMENINO		

1. FROTIS DE GARGANTA:
   GRAM: COCOS GRAM POSITIVOS EN ESCASA CANTIDAD
   REACCION LEUCOCITARIA 0-2/campo

   VAN STOLTEMBERG:
   NEGATIVO PARA GRANULOS METACROMATICOS COMPATIBLES CON C. difteriae.

2. KOH DE UÑAS:
   NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS COMPATIBLES CON HONGOS EN LA MUESTRA ANALIZADA.

3. COPROCULTIVO: NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA SPP.

4. BACILOSCOPIA SERIADA DE ESPUTO: (BK) (Tres muestras)

   MUESTRA 1:
   NEGATIVO PARA BACILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS MICROSCOPICOS OBSERVADOS.

   MUESTRA 2:
   NEGATIVO PARA BACILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS MICROSCOPICOS OBSERVADOS.

   MUESTRA 3:
   NEGATIVO PARA BACILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS MICROSCOPICOS OBSERVADOS.

Sandra Liliana Urquijo
Bacterióloga TP. 73-002521
Universidad Javeriana