INFORME DE ALISTAMIENTO

FUNDACION DSANCOL

Convenio de asociación Nº495/2023

OBJETO: "ANUAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TECNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCION Y PROTECCION INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS DE VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA VIGENCIA 2023."

MINUTA RACION TIPO REGRIGERIO CENTRO VIDA JM

SANCOL	**REFRIGERIO JM CENTRO VIDA MELGAR**	

ADULTO MAYOR				
SEMANA 1				
MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	CHOCOLATE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	AGUA DE PANELA
CALDO DE COSTILLA	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	CALDO DE PAPA	COLADA DE AVENA	ARROZ CON LECHE
PAN MOGOLLA		PAN BLANDITO	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL
SEMANA 2				
MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
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
AREPA CON QUESO	CALDO DE POLLO	COLADA DE MAICENA	SANDWICH DE POLLO	TORTILLA DE ARROZ CON HUEVO
	PAN ROLLO	GALLETA DE SAL		
SEMANA 3				
MENÚ 11	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**
SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	CHOCOLATE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	AVENA FRIA
CALDO DE PAPA	CALDO DE COSTILLA	ARROZ CON LECHE	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	AREPA DE TRIGO
GALLETAS DE SAL	PAN BLANDITO	GALLETA DE SAL		QUESO
SEMANA 4				
MENÚ 16	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
COLADA DE MAICENA	SANDWICH DE POLLO	AREPA CON QUESO	ARROZ CON LECHE	CALDO CON POLLO
GALLETA DE SAL			GALLETA DE SAL	PAN MOGOLLA

NOMBRE COMPLETO	**NECCY PATRICIA GARCÍA RIAÑOS**
TARJETA PROFESIONAL	**MND01234**
FIRMA	

SANCOL	REFRIGERIO DE LA MAÑANA CENTRO VIDA MELGAR								
PREPARACIÓN MENÚ 1	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guanábana, cruda	60	200 ml	164,40	3,54	3,36	29,94	8,40	0,00
CALDO DE COSTILLA	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
	Res, costilla, cruda	103	75	215,25	12,825	17,475	1,725	6,75	1,2
	Ajo, crudo	2	2	0	0	0	0	0	0
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	60	53,4	1,3	0,1	11,3	7,2	0,5
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	3,7	0,1	0,0	0,7	5,7	0,1
	Cilantro, crudo	3	3	1,32	0,069	0,018	0,177	0	0,054
PAN MOGOLLA	Pan blanco, regular, horneado	70	70	187,6	6,23	2,38	34,16	70	0,3
				681,3	24,0	23,3	91,9	98,1	2,1
PREPARACIÓN MENÚ 2	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, cruda	60	200 ml	22,80	0,36	0,06	5,10	0,50	0,60
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18	89,82	4,73	4,79	6,91	169,20	0,09
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	50,5	0,75	0,05	11,15	4	0,45
	Huevo de gallina, entero, crudo	57	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
				338,2	7,1	10,5	25,2	30,5	1,3
PREPARACIÓN MENÚ 3	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CHOCOLATE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	30	200 ml	139,80	1,08	4,98	22,65	10,80	1,05
CALDO DE PAPA	Huevo de gallina, entero, crudo	28	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
	Cilantro, crudo	3	3	1,32	0,069	0,018	0,177	0	0,054
PAN BLANDITO	Pan blanco, regular, horneado	70	70	291,9	2,45	14,07	38,08	70	0,1
				606,6	4,8	18,3	69,2	91,9	1,6
PREPARACIÓN MENÚ 4	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, cruda	78	240 ml	51,80	0,70	0,07	10,22	29,40	1,19
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
COLADA DE AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	35	35	287,7	11,83	5,25	44,87	37,8	3,15
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09
	Canela	2	2	0	0	0	0	0	0
	Panela	14	14	50,96	0,084	0,014	12,628	5,88	0,686
GALLETA DE SAL	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				624,9	18,7	12,1	93,6	220,9	5,1
PREPARACIÓN MENÚ 5	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
AGUA DE PANELA	Panela	45	45	163,80	0,27	0,05	40,59	18,90	2,21
ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Leche uht entera larga vida fortificada con hierro	200 ml	200 ml	120	6	6	10	200	3,6
	Panela	15	15	6,6	0	0	1,635	0	0,015
	Canela	2	2	0	0	0	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
GALLETA DE SAL	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				520,6	10,7	8,2	59,0	211,6	5,1
PREPARACIÓN MENÚ 6	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, madura, cruda	60	200 ml	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
AREPA CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945
	Margarina, con sal	35	35	256,2	0,21	28,385	0	4,9	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	15	15	37,35	3,645	2,385	0,345	117,3	0,03
				501,3	8,1	32,4	40,3	142,3	1,3
PREPARACIÓN MENÚ 7	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, madura, cruda	70	200 ml	238	2,1	0,28	56,49	7	1,05
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0,00	0,00	13,90	0,00	0,01
CALDO CON POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75	466,50	3,68	31,95	36,98	60,00	2,70
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	60 g	4,62	0,084	0,028	0,952	1,54	0,028

	Cilantro, crudo	3	3 g	1,32	0,069	0,018	0,177	0	0,054
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10 g	50,96	0,084	0,014	12,628	5,88	0,686
PAN ROLLO	Pan blanco, regular, horneado	70	70	291,9	2,45	14,07	38,08	36,54	1,54
				817,0	0,2	0,1	13,8	7,4	0,8
PREPARACIÓN MENÚ 8	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, cruda	78	70	62,30	11,34	1,89	0,00	7,00	3,50
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
COLADA DE MAICENA	Almidón de maíz, crudo	15	15	55,5	0,045	0,015	13,71	0,3	0,075
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09
	Canela	2	2	0	0	0	0	0	0
	Panela	14	14	50,96	0,084	0,014	12,628	5,88	0,686
GALLETA DE SAL	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				403,2	18,2	8,7	62,5	190,4	5,5
PREPARACIÓN MENÚ 9	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	70	200 ml	263,20	3,78	16,52	17,64	46,90	1,96
	Azúcar blanco, granulado	14	14	14	55,58	0	0	13,902	0
SANDWICH DE POLLO	Pan blanco, tipo molde, horneado	56	50	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95
	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	70	116,2	14,49	6,44	0,07	7,7	0,49
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Mayonesa, con sal	15	15	48,9	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Tomate, crudo	38	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
	Lechuga común, cruda	36	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
				594,7	75,2	12,3	31,6	43,9	1,8
PREPARACIÓN MENÚ 10	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Pera, cruda	82	240 ml	35,10	0,62	0,39	6,47	16,38	0,39
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
TORTILLA DE ARROZ CON HUEVO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Huevo de gallina, entero, crudo	57	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	15	15	37,35	3,645	2,385	0,345	117,3	0,03
				388,7	12,6	12,9	46,4	147,4	1,2
PREPARACIÓN MENÚ 11	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	140	70	263,20	3,78	16,52	17,64	46,90	1,96
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
CALDO DE COSTILLA	Res, costilla, cruda	103	75	215,25	12,825	17,475	1,725	6,75	1,2
	Ajo, crudo	2	2	0	0	0	0	0	0
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
	Cilantro, crudo	3	3	1,32	0,069	0,018	0,177	0	0,054
				592,5	18,1	34,1	45,5	66,6	3,8
PREPARACIÓN MENÚ 12	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol rojo, crudo	70	200 ml	263,2	3,78	16,52	17,64	46,9	1,96
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18 g	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09
CALDO DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48
	Cilantro, crudo	3	3	1,32	0,069	0,018	0,177	0	0,054
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	3,7	0,1	0,0	0,7	5,7	0,1
	Huevo de gallina, entero, crudo	28	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875
GALLETA DE SAL	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				672,6	12,9	27,6	84,8	246,0	4,7
PREPARACIÓN MENÚ 13	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guanábana, cruda	100	70	23,10	0,42	0,14	4,76	7,70	0,14
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
COLADA DE AVENA	Arroz blanco, pulido, crudo	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Leche uht entera larga vida fortificada con hierro.	200 ml	200 ml	120	6	6	10	200	3,6
	Panela	15	15	6,6	0	0	1,635	0	0,015
	Canela	2	2	0	0	0	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				435,5	11,1	8,3	77,6	219,3	5,3
PREPARACIÓN MENÚ 14	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Ciruela, común, cruda	90	200 ml	47,70	#¡REF!	0,54	0,09	9,99	0,00
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0,00	0,00	13,90	0,00	0,01
SANDWICH DE HUEVO REVUELTO	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	50,5	0,75	0,05	11,15	4	0,45

REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	57	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
				273,3	7,1	10,5	11,3	30,5	1,3
PREPARACIÓN MENÚ 15	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
AVENA FRÍA	Avena en Hojuelas, Precocida	35	35	287,7	11,83	5,25	44,87	37,8	3,15
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09
AREPA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	35	35	126	#¡REF!	4,375	0,595	25,305	0,3
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Panela	14	14	50,96	0,084	0,014	12,628	5,88	0,686
QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	15	15	37,35	3,645	2,385	0,345	117,3	0,03
				636,8	#¡REF!	16,6	20,5	317,7	1,1
PREPARACIÓN MENÚ 16	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SORBETE DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, cruda	60	200 ml	22,80	0,36	0,06	5,10	5,04	0,06
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18	89,82	4,73	4,79	6,91	169,20	0,09
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
COLADA DE MAICENA	Almidón de maíz, crudo	15	15	55,5	0,045	0,015	13,71	0,3	0,075
	Leche de vaca, entera, en polvo	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09
	Canela	2	2	0	0	0	0	0	0
	Panela	14	14	50,96	0,084	0,014	12,628	5,88	0,686
GALLETA DE SAL	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				453,5	6,9	6,9	62,5	183,4	2,0
PREPARACIÓN MENÚ 17	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol rojo, crudo	70	200 ml	263,20	3,78	16,52	17,64	46,90	1,96
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
SANDWICH DE POLLO	Pan blanco, tipo molde, horneado	56	50	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95
	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	70	116,2	14,49	6,44	0,07	7,7	0,49
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Mayonesa, con sal	15	15	48,9	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Tomate, crudo	38	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
	Lechuga común, cruda	36	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
				636,3	19,6	12,3	45,5	30,0	1,8
PREPARACIÓN MENÚ 18	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, madura, cruda	140	70	28,00	0,35	0,07	5,74	16,80	0,21
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
AREPA CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945
	Margarina, con sal	35	35	256,2	0,21	28,385	0	4,9	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Queso fresco, semiduro, semimagro, de pasta hilada	15	15	37,35	3,645	2,385	0,345	117,3	0,03
				510,1	7,4	32,1	45,9	140,4	1,2
PREPARACIÓN MENÚ 19	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Pera, cruda	82	240 ml	35,10	0,62	0,39	6,47	16,38	0,39
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0	0	13,902	0	0,014
ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Leche uht entera larga vida fortificada con hierro.	200 ml	200 ml	120	6	6	10	200	3,6
	Panela	15	15	6,6	0	0	1,635	0	0,015
	Canela	2	2	0	0	0	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
GALLETA DE SAL	Galletas saladas, tipo soda	21	21	89,04	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176
				447,5	10,7	8,2	72,9	211,6	5,1
PREPARACIÓN MENÚ 20	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.SERVIDO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, cruda	78	240 ml	51,80	0,70	0,07	10,22	29,40	1,19
	Azúcar blanco, granulado	14	14	55,58	0,00	0,00	13,90	0,00	0,01
CALDO DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	80	75	466,5	3,675	31,95	36,975	60	2,7
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80	60 g	4,62	0,084	0,028	0,952	1,54	0,028
	Cilantro, crudo	3	3 g	1,32	0,069	0,018	0,177	0	0,054
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10 g	50,96	0,084	0,014	12,628	5,88	0,686
PAN MOGOLLA	Pan blanco, regular, horneado	70	70	291,9	2,45	14,07	38,08	36,54	1,54
				579,0	3,9	32,0	50,7	67,4	3,5
NOMBRE COMPLETO				**NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS**					
TARJETA PROFESIONAL				**MND01234**					
FIRMA									

MINUTA RACION TIPO ALMUERZO CENTRO VIDA

	ALMUERZO CENTRO VIDA MELGAR	

SEMANA 1				
MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
PERNIL GUISADO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE PLATANO	CREMA DE VERDURAS	HIGADO ASADO
	CARNE DESMECHADA	PECHUGA ASADA	CHULETA DE CERDO ASADA	
-	-	LENTEJAS GUISADAS	-	GARBANZOS GUISADOS
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTA EN SALSA ROJA	ARROZ CON CILANTRO
PURE DE MADURO	PAPA ENCHAQUETADAS	PURE DE PAPA	PLATANO COCIDO	YUCA COCIDA
ZANAHORIA VICKY	GUISO DE AHUYAMA	ENSALADA ROJA	ENSALADA SEMIRUSA	TOMATE EN RODAJAS
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	NARANJADA
SEMANA 2				
MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
CREMA DE AHUYAMA	CHULETA DE CERDO EN BISTEC	SOPA DE ARROZ	HUEVO REVUELTOS	SOPA DE AVENA
POLLO DESMECHADO		ALBONDIGAS		FRICASÉ DE POLLO
-	FRIJOL GUISADO	-	LENTEJAS GUISADAS	-
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	MACARRONES GUISADOS	ARROZ BLANCO	PASTAS GUISADAS
PAPA EN CUBOS	PURE DE PLATANO	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	RODAJAS DE MADURO
ENSALADA FRESCA	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	GUISO DE HABICHUELAS	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	CON LA PROTEINA
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA

SEMANA 3				
MENÚ 11	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**
TORTILLA DE HUEVO	SOPA DE FIDEOS CARNE GUISADA	CHULETA DE CERDO ASADA	SANCOCHITO PECHUGA EN TIRAS	HIGADO EN BISTEC
FRIJOL GUISADO	-	-	ARVEJA GUISADAS	-
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON PIMENTON	PASTA EN SALSA ROJA	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO
	TAJADAS DE MADURO	PURE DE PAPA	PAPA CRIOLLA COCIDA	YUCA COCIDA
PICO DE GALLO	ENSALADA VERDE	GUISO DE ACELGAS	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA SEMIRUSA
NARANJADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
SEMANA 4				
MENÚ 16	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	HUEVO COCIDO	CREMA DE VERDURAS PERNIL GUISADO	SOPA DE CONCHITAS PECHUGA ASADA	CHULETA DE CERDO EN BISTEC
-	GARBANZOS GUISADOS	-	LENTEJAS GUISADAS	-
ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS GUISADAS
PURE DE PAPA	PAPA ENCHAQUETADAS	TAJADAS DE MADURO	PURE DE PLATANO	YUCA COCIDA
CON LA PROTEINA	RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA SEMIRUSA	ENSALADA RALLADA DE REMOLACHA	GUISO DE HABICHUELA
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
*AZÚCARES: Se encuentran incluidas en las bebidas o en prepraciones.				
** GRASA: Incluida en las preparaciones.				

NOMBRE COMPLETO	**NECCY PATRICIA GARCÍA RIAÑOS**
TARJETA PROFESIONAL	**MND01234**
FIRMA	

SANCOL	ANALISIS NUTRICIONAL ALMUERZO CENTRO VIDA MELGAR								
PREPARACIÓN MENÚ 1	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
PERNIL GUISADO	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	151	110	200,2	19,91	13,31	0,11	11	1,1
	Aceite de soya	7	7	63	0	7	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Tomate, crudo	15	12	2,76	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	64,40	0,92	0,84	13,00	4,00	0,08
	Ajo, crudo	2,1	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	8	8	29,68	1,04	0,12	5,976	2	0,312
	Aceite de soya	6,0	6	54	0	6	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PURE DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	111	80	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
ZANAHORIA VICKY	Zanahoria, sin cáscara, cruda	71	60	28,36	0,42	0,06	5,73	16,29	0,24
	Mantequilla	5	5	37,15	0,04	4,11	0,00	1,10	0,01
	Perejil, crudo	2	1,8	0,99	0,0522	0,018	0,1242	2,484	0,1188
	Sal	0	0,2	0	0	0	0	0,048	0,0006
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mora de castilla, cruda	89	80	59,2	0,8	0,08	11,68	33,6	1,36
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				669	24,8	31,8	64,7	85,5	4,0
PREPARACIÓN MENÚ 2	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SOPA DE FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	74,2	2,6	0,3	14,94	5	0,78
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	44	44,0	35	1,0	0,0	7,4	5,3	0,4
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Cebolla junca, hojas, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
CARNE DESMECHADA	Res, carne semigorda, cruda	110	110	25,3	0,99	0,11	4,51	9,9	0,55
	Tomate, crudo	63	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
	Aceite de soya	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6,0	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA ENCHAQUETADAS	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64,00	1,76	0,08	13,52	9,60	0,64
	Tomate, crudo	31	25	5,75	0,225	0,025	1,025	2,25	0,125

PAPA ENCHAQUETADAS	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,49	0,035	2,695	8,4	0,105
	Aceite de soya	5	5	54	0	6	0	0	0
GUISO DE AHUYAMA	Ahuyama, cruda	71	60	18	0,48	0,12	3,48	12	0,48
	Tomate, crudo	19	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
	Cebolla cabezona, cruda	9	9	3,6	0,126	0,009	0,693	2,16	0,027
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Maracuyá, cruda	80	80	48	1,2	0,4	9,92	7,2	1,36
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				672	13,0	22,4	99,2	95,7	5,6
PREPARACIÓN MENÚ 3	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SOPA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	74	50	83	0,6	0,1	19,65	4	0,2
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	44	35	95,9	2,065	1,96	17,465	4,9	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Cebolla junca, hojas, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	118	110	182,6	22,77	10,12	0,11	12,1	0,77
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	2	2	0	0	0	0	0	0
LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	25	25	96,75	0,4	0,025	3,6	14,5	0,2
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20,00	0,70	0,05	3,85	12,00	0,15
	Tomate, crudo	56	45	10,35	0,405	0,045	1,845	4,05	0,225
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64	1,76	0,08	13,52	9,6	0,64
	Sal comun	1,0	1	0	0	0	0	0	0
ENSALDA ROJA	Remolacha, sin cáscara, cruda	75	60	31,80	0,84	0,06	6,18	9,60	0,48
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	59	50	23,5	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2
	Limón, crudo	5	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	200	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				994	33,8	27,7	126,3	126,8	4,0
PREPARACIÓN MENÚ 4	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CREMA DE VERDURAS	Ahuyama, cruda	71	60	18	0,48	0,12	3,48	12	0,48
	Espinaca, cruda	83	50	17	1,45	0,1	1,9	61,5	1,2

CREMA DE VERDURAS	Cebolla cabezona, cruda	9	9	3,6	0,126	0,009	0,693	2,16	0,027
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
CHULETA DE CERDO ASADA	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Chuleta de cerdo	110	110	213,4	21,56	13,97	0,22	12,1	1,98
PALSA EN SALSA ROJA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Ahuyama, cruda	20	20	6	0,16	0,04	1,16	4	0,16
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Aceite de soya	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	111	80	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
ENSALADA SEMIRUSA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	90	70	56	1,54	0,07	11,83	8,4	0,56
	Habichuela, cruda	33,3	30	12,9	0,63	0	2,16	12	0,3
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,0	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Sal comun	1,0	1	0	0	0	0	0	0
	Mayonesa, con sal	15	15	48,90	0,14	5,01	0,81	2,10	0,03
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol rojo, crudo	116	100	55,00	2,00	0,20	10,20	10,00	0,90
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				871	35,7	35,4	96,4	167,9	8,2
PREPARACIÓN MENÚ 5	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
HIGADO ASADO	Res, hígado, crudo	120	120	165,6	24,48	5,4	4,68	10,8	10,08
	Ajo, crudo	2,1	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	2	2	0	0	0	0	0	0
GARBANZOS GUISADOS	Garbanzo, cocido, sin sal	25	25	46,75	2,15	0,575	6,5	12,75	0,65
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	71	60	28,2	0,9	0,06	13,38	4,8	0,54
	Cebolla junca, hojas, cruda	67	30	12,3	2,79	0,12	7,65	9,3	0,57
ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Cilantro, crudo	6	5,4	2,38	0,12	0,03	0,32	4,43	0,10
YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	100	80	127,2	0,72	0,24	29,92	12,8	0,24
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	75,0	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
NARANJADA	Naranja, cruda	133,3	80	30,4	0,48	0,08	6,8	5,6	0,8
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
TOTAL APORTE				664	35,1	16,7	105,0	76,0	13,7
PREPARACIÓN MENÚ 6	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama, cruda	71	60	18	0,48	0,12	3,48	12	0,48
	Cebolla cabezona, cruda	9	9	3,6	0,126	0,009	0,693	2,16	0,027

	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
POLLO DESMECHADO	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Pollo, pechuga con piel, cruda	118	110	182,6	22,77	10,12	0,11	12,1	0,77
ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Perejil, crudo	11	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PAPA EN CUBOS	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64	1,76	0,08	13,52	9,6	0,64
	Sal comun	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Perejil, crudo	11	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
ENSALADA FRESCA	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Lechuga común, cruda	91	50	9	0,4	0,05	1,3	10,5	0,45
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, madura, cruda	133,3	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
TOTAL APORTE				687	31,6	26,2	75,4	119,1	5,1
PREPARACIÓN MENÚ 7	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CHULETA DE CERDO EN BISTEC	Chuleta de cerdo	116	110	152,9	23,98	6,27	0	6,6	2,97
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Pimentón rojo, crudo	11	10	3,5	0,1	0,03	0,63	0,7	0,04
	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
FRIJOL GUISADO	Frijol caraota o negro, crudo	25	25	96,5	5,7	0,425	14,75	32,25	1,525
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Tomate, crudo	56	45	10,35	0,405	0,045	1,845	4,05	0,225
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,20	2,68	0,16	32,04	3,60	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PURE DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	111	80	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	41	35	16,45	0,245	0,035	3,325	9,45	0,14
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
LIMONADA	Limón, crudo	160,0	80	22	0,15	0,15	4,65	9,5	0,25
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				733	35,6	23,4	89,1	92,5	6,4

PREPARACIÓN MENÚ 8	ALIMENTO	P.BRUTO g	P.NETO g	ANÁLISIS NUTRICIONAL					
				CALORIAS	PROTEINA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO
SOPA DE ARROZ	Arroz partido para sopa	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
ALBONDIGAS	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
	Tostadas o calados, horneados	20	20	79,6	2	1,36	14,46	8	0,72
	Res, carne semigorda, molida, cruda	110	110	213,4	21,56	13,97	0,22	12,1	1,98
	Aceite de soya	7	7	63	0	7	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
MACARRONES GUISADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64,00	1,76	0,08	13,52	9,60	0,64
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
GUISO DE HABICHUELA	Habichuela, cruda	67	60,3	25,93	1,27	0,00	4,34	24,12	0,60
	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
	Sal comun	1,0	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, cruda	145	80	44,80	44,80	44,80	44,80	44,80	44,80
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				1053	87,2	89,5	149,8	170,7	52,1
PREPARACIÓN MENÚ 9	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
HUEVO REVUELTO	Aceite de soya	5	**5**	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	25	25	96,75	0,4	0,025	3,6	14,5	0,2
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Tomate, crudo	56	45	10,35	0,405	0,045	1,845	4,05	0,225
	Aceite de soya	5	**5**	45	0	5	0	0	0
ARROZ CON ATÚN	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	100	80	127,2	0,72	0,24	29,92	12,8	0,24
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Pepino Cohombro, crudo	53,3	40	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guanábana, cruda	114,3	80	23,1	0,42	0,14	4,76	7,7	0,14
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
TOTAL APORTE				651	17,9	26,7	84,9	97,9	8,1
PREPARACIÓN MENÚ 10	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SOPA DE AVENA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	44	35	95,9	2,065	1,96	17,465	4,9	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Cebolla junca, hojas, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
	Avena en Hojuelas, Precocida	30	30	123,3	5,07	2,25	19,23	16,2	1,35
	Ajo, crudo	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013
FRICASÉ DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	118	110	182,6	22,77	10,12	0,11	12,1	0,77
	Tomate, crudo	62,5	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Habichuela, cruda	47	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
	Tomate, crudo	100	80	18,4	0,72	0,08	3,28	7,2	0,4
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
RODAJAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	104	75	99	0,825	0,15	22,725	2,25	0,375
	Aceite de soya	7	7	45	0	5	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, madura, cruda		100	32	32	32	32	32	32
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
TOTAL APORTE				937	71,8	62,4	142,9	150,2	37,9
PREPARACIÓN MENÚ 11	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
FRIJOL GUISADO	Frijol caraota o negro, crudo	25	25	96,5	5,7	0,425	14,75	32,25	1,525
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Tomate, crudo	56,25	45	10,35	0,405	0,045	1,845	4,05	0,225
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0

ARROZ CON CILANTRO	Cilantro, crudo	8	7	3,08	0,161	0	0	2,53	0,00
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PICO DE GALLO	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
NARANJADA	Naranja, cruda	200	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				576	18,15	22,56	70,19	143,63	5,13
PREPARACIÓN MENÚ 12	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SOPA DE FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	74,2	2,6	0,3	14,94	5	0,78
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	44	35	95,9	2,065	1,96	17,465	4,9	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Cebolla junca, hojas, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
CARNE GUISADA	Res, carne semigorda, cruda	110	110	25,3	0,99	0,11	4,51	9,9	0,55
	Tomate, crudo	62,5	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	60	50	137	2,95	2,8	24,95	7	0
	Ajo, crudo	2,1	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Pimentón rojo, crudo	59	50	17,5	0,5	0,15	3,15	3,5	0,2
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	111	80	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
ENSALDA VERDE	Pepino Cohombro, crudo	53,3	40	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6
	Lechuga común, cruda	91	50	163,5	1,25	0,15	37,6	19	1,2
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	200	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				1030	21,42	26,53	189,95	104,90	10,29
PREPARACIÓN MENÚ 13	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CHULETA DE CERDO ASADA	Chuleta de cerdo	110	110	90,2	1,32	0,44	20,35	14,3	0,99
	Ajo, crudo	2,1	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PALSA EN SALSA ROJA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Ahuyama, cruda	20	20	9,6	0,14	0,14	1,68	2,8	0,06

	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64	1,76	0,08	13,52	9,6	0,64
	Mayonesa, con sal	15	15	48,9	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
GUISO DE ACELGAS	Acelga, hojas, cruda	94	80	30,4	1,92	0,16	4,24	39,2	1,44
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Fresa, madura, cruda	105	100	45	0,8	0,5	8,3	21	0,5
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				567	12,7	17,1	86,4	122,9	5,7
PREPARACIÓN MENÚ 14	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SANCOCHITO	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	44	35	95,9	2,065	1,96	17,465	4,9	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Plátano hartón, verde, crudo	74	50	83	0,6	0,1	19,65	4	0,2
	Cebolla junca, tallos, cruda	25	15	5,55	0,18	0,015	1,02	8,55	0,075
	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	63,6	0,36	0,12	14,96	6,4	0,12
PECHUGA EN TIRAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	118	110	182,6	22,77	10,12	0,11	12,1	0,77
	Ajo, crudo	2,1	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	2	2	0	0	0	0	0	0
ARVEJA GUISADAS	Arveja seca, cruda	25	25	93,5	5,975	0,275	15,05	15	1,15
	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
	Pimentón rojo, crudo	8	7	2,45	0,07	0,021	0,441	0,49	0,028
	Cebolla junca, hojas, cruda	22	10	4,1	0,16	0,02	0,71	4,4	0,15
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
ARROZ CON PEREJÍL	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Perejil, crudo	11	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara	85	80	76,8	1,76	0,08	16,88	8,8	0,8
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	75	60	13,8	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	41	35	16,45	0,245	0,035	3,325	9,45	0,14
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol rojo, crudo	116	100	55,00	2,00	0,20	10,20	10,00	0,90
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				997	40,18	28,32	139,40	122,12	5,84
PREPARACIÓN MENÚ 15	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**

HIGADO EN BISTEC	Res, hígado, crudo	120	120	165,6	24,48	5,4	4,68	10,8	10,08
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Tomate, crudo	63	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
	Sal comun	2	2	0	0	0	0	0	0
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	100	80	127,2	0,72	0,24	29,92	12,8	0,24
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
ENSALADA SEMIRUSA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	90	70	56	1,54	0,07	11,83	8,4	0,56
	Habichuela, cruda	33	30	12,9	0,63	0	2,16	12	0,3
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Mayonesa, con sal	15	15	48,90	0,14	5,01	0,81	2,10	0,03
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Maracuyá, cruda	80	80	48,00	1,20	0,40	9,92	7,20	1,36
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				736	32,6	21,4	99,0	80,2	13,6
PREPARACIÓN MENÚ 16	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	118	110	182,6	22,77	10,12	0,11	12,1	0,77
	Pimentón rojo, crudo	12	10	3,5	0,1	0,03	0,63	0,7	0,04
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,49	0,035	2,695	8,4	0,105
	Tomate, crudo	63	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	59	50	18,8	0,28	0,04	3,8	10,8	0,16
	Habichuela, cruda	69	45	0,86	0,042	0	0,144	0,8	0,02
	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
ARROZ PAJARITO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	plátano hartón, maduro, crudo	45	30	39,6	0,33	0,06	9,09	0,9	0,15
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64	1,76	0,08	13,52	9,6	0,64
	Mayonesa, con sal	15	15	48,9	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Pera, cruda	141	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				706	29,6	26,8	81,6	69,6	3,0
PREPARACIÓN MENÚ 17	**ALIMENTO**	**P.BRUTO**	**P.NETO**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					

PREPARACIÓN MENÚ 17	ALIMENTO	g	g	CALORIAS	PROTEINA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO
HUEVO COCIDO	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
GARBANZOS GUISADOS	Garbanzo, cocido, sin sal	25	25	46,75	2,15	0,575	6,5	12,75	0,65
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	71	60	28,2	0,9	0,06	13,38	4,8	0,54
	Cebolla junca, hojas, cruda	67	30	12,3	2,79	0,12	7,65	9,3	0,57
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PAPA ENCHAQUETADAS	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64	1,76	0,08	13,52	9,6	0,64
	Tomate, crudo	31	25	5,75	0,225	0,025	1,025	2,25	0,125
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,49	0,035	2,695	8,4	0,105
	Aceite de soya	5	5	54	0	6	0	0	0
RODAJAS DE TOMATE	Tomate, crudo	75	60	23	0,9	0,1	4,1	9	0,5
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guanábana, cruda	114	80	23,1	0,42	0,14	4,76	7,7	0,14
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
TOTAL APORTE				536	18,7	17,7	86,5	99,6	4,5
PREPARACIÓN MENÚ 18	**ALIMENTO**	**P.BRUTO**	**P.NETO**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
		g	**g**	**CALORIAS**	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CREMA DE VERUDRAS	Ahuyama, cruda	71	60	18	0,48	0,12	3,48	12	0,48
	Espinaca, cruda	83	50	17	1,45	0,1	1,9	61,5	1,2
	Cebolla cabezona, cruda	9	9	3,6	0,126	0,009	0,693	2,16	0,027
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
FRICASE DE POLLO	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	151	110	200,2	19,91	13,31	0,11	11	1,1
	Aceite de soya	7	7	63	0	7	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Tomate, crudo	15	18,75	3,45	4,3125	3,45	0,7935	0,991875	0,7935
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	64,4	0,92	0,84	13	4	0,08
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	8	8	29,68	1,04	0,12	5,976	2	0,312
	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
TAJADAS DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	111	80	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
ENSALADA SEMIRUSA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	59	50	18,8	0,28	0,04	3,8	10,8	0,16
	Habichuela, cruda	69	45	0,86	0,042	0	0,144	0,8	0,02
	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	100	80	64	1,76	0,08	13,52	9,6	0,64
	Mayonesa, con sal	15	15	90,75	4,155	7,32	1,935	5,85	1,755

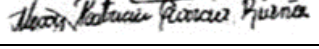
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Papaya, madura, cruda		100	32	32	32	32	32	32
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
TOTAL APORTE				933	68,0	86,6	104,9	166,6	39,3
PREPARACIÓN MENÚ 19	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
SOPA DE CONCHITAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	74,2	2,6	0,3	14,94	5	0,78
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cásca	44	35	95,9	2,065	1,96	17,465	4,9	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
	Cebolla junca, hojas, cruda	25	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	130	100	182,6	22,77	10,12	0,11	12,1	0,77
	Ajo, crudo	2,1	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	25	25	96,75	0,4	0,025	3,6	14,5	0,2
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Cebolla cabezona, cruda	53	50	20	0,7	0,05	3,85	12	0,15
	Tomate, crudo	56,25	45	10,35	0,405	0,045	1,845	4,05	0,225
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
	Aceite de soya	6	6	45	0	5	0	0	0
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
ENSALDA DE REMOLACHA	Remolacha, sin cáscara, cruda	75	60	31,8	0,84	0,06	6,18	9,6	0,48
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	59	50	23,5	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2
	Limón, crudo	5	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
PURE DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	111	80	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
	Panela	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Curuba, cruda	160	80	30,4	0,48	0,08	6,8	5,6	0,8
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				988	34,9	23,1	135,6	117,5	5,4
PREPARACIÓN MENÚ 20	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
CHULETA DE CERDO EN BISTEC	Chuleta de cerdo	110	110	25,3	0,99	0,11	4,51	9,9	0,55
	Tomate, crudo	15	18,75	3,45	4,3125	3,45	0,7935	0,991875	0,7935
	Cebolla cabezona, cruda	37	35	14	0,315	0,035	1,505	4,2	0,245
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
	Ajo, crudo	2	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
	Tomate, crudo	80	80	201,6	13,44	16,4	0,08	10,4	1,68

PASTAS GUISADAS	Cebolla cabezona, cruda	60	50	127	13,5	8,1	0	10,5	0,6
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	100	80	85,6	2,88	2,64	11,28	60,8	1,44
	Sal comun	1	1	0	0	0	0	0	0
GUISO HABICHUELA	Habichuela, cruda	66,7	60	25,8	1,26	0	4,32	24	0,6
	Aceite de soya	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
	Sal comun	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, madura, cruda	133,3	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
	Azúcar blanco, granulado	14	14	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
TOTAL APORTE				853	43,0	47,7	67,0	150,3	7,8
NOMBRE COMPLETO		**NECCY PATRICIA GARCÍA RIAÑOS**							
TARJETA PROFESIONAL		**MND01234**							
FIRMA									

MINUTA RACION TIPO REGRIGERIO CENTRO VIDA ITINERANTE

SANCOL	**REFRIGERIO ITINERANTES - CENTRO VIDA MELGAR**		
MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**
AVENA EN BOLSA	AVENA EN BOLSA	JUGO DE FRUTA EN CAJA O EN BOLSA (SABORES VARIADOS)	AVENA EN BOLSA
SANDWICH DE POLLO CON CEBOLLA Y MAYONESA	AREPA ASADA CON MANTEQUILLA	SANDWICH DE HUEVO REVUELTO Y QUESO	MANTECADA X 70 GR
NOMBRE COMPLETO	**NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS**		
TARJETA PROFESIONAL	**MND 01234**		
FIRMA			

	REFRIGERIO ITINERANTES - CENTRO VIDA MELGAR								
PREPARACIÓN MENÚ 1	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
AVENA EN BOLSA	Avena	200	200	179	5,40	5,00	28,00	184,00	3,60
SANDWICH DE POLLO CON CEBOLLA Y MAYONESA	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	111,2	3,56	0,64	22,72	10	0,76
	Pollo, pechuga con piel, cruda	59,0	55	91,08	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38
	Ajo, crudo	0,3	0,3	0,41	0,01	0,00	0,08	0,11	0,00
	Aceite de girasol	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0
	Sal	0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Cebolla cabezona, cruda	30	29	11,4	0,40	0,03	2,19	6,84	0,09
	Mayonesa, con sal	10	10	32,6	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02
TOTAL APORTE				444	20,8	16,1	53,6	208,5	4,9
PREPARACION MENÚ 2	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
AVENA EN BOLSA	Avena	200	200	179	5,40	5,00	28,00	184,00	3,60
AREPA ASADA CON MANTEQUILLA	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,60	1,08
	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	10	10	28,60	2,34	1,87	0,59	40,50	0,05
	Margarina, con sal	7	7	51,24	0,04	5,68	0,00	0,98	0,00
	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
	Aceite de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0
TOTAL APORTE				429	11,4	16,0	58,2	227,2	4,7
PREPARACIÓN MENÚ 3	**ALIMENTO**	**P.BRUTO g**	**P.NETO g**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					
				CALORIAS	**PROTEINA**	**GRASA**	**CHO**	**CALCIO**	**HIERRO**
JUGO DE FRUT EN CAJA O EN BOLSA	Nectar de fruta industrializado	200	200	56	0,00	0,00	14,00	42,00	0,00
SANDWICH DE HUEVO REVUELTO Y QUESO	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	111,2	3,56	0,64	22,72	10	0,76
	Huevo de gallina, entero, crudo	55,6	50	74,56	6,31	5,40	0,15	26,52	0,85
	Aceite de girasol	2,0	2	18	0	2	0	0	0
	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	30,0	30	85,8	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15
TOTAL APORTE				346	16,9	13,7	38,6	200,1	1,8
PREPARACIÓN	**ALIMENTO**	**P.BRUTO**	**P.NETO**	**ANÁLISIS NUTRICIONAL**					

MENÚ 4	ALIMENTO	g	g	CALORIAS	PROTEINA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO
AVENA EN BOLSA	Avena	200	200	179	5,40	5,00	28,00	184,00	3,60
MANTECADA	Mantecada, horneada	70	70	283,5	5,53	16,94	27,09	61,6	2,03
TOTAL APORTE				463	10,9	21,9	55,1	245,6	5,6
NOMBRE COMPLETO		NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS							
TARJETA PROFESIONAL		MND 01234							
FIRMA									

ANALISIS NUTRICIONAL PAQUETE RPC CENTRO VIDA ITINERANTE

SANCOL		APORTE NUTRICIONAL PAQUETE ALIMENTARIO - ADULTO MAYOR CENTRO VIDA 2023												
GRUPO DE ALIMENTOS	**PRODUCTO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**CODIGO TCAC ICBF - 2018**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO NETO (g)**	**CALORIAS Y NUTRIENTES**							
							CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**	**SODIO (mg)**
LÁCTEOS	Leche en polvo	380 g	1	G008	380	380	1896	99,9	101,1	145,9	3572	1,9	1402
PROTEINA ANIMAL	Atún lomo	160 g	1	E004	160	104	132	25,2	3,1	0,9	15	1,0	392
	Huevo A x 30 und	Bandeja x 30 unidades	1	J004	1650	1500	2235	189,0	162,0	4,5	795	25,5	2085
	Sardina	425 g	1	E040	425	277	490	57,9	28,5	0,3	1053	6,4	1147
PROTEINA VEGETAL	Arveja	500 g	1	T003	500	500	1870	119,5	5,5	301,0	300	23,0	75
	Lenteja o garbanzo	500 g	1	T026	500	500	1935	115,5	4,5	305,0	255	36,0	135
CARBOHIDRATOS	Arroz blanco	450 g	3	A010	1350	1350	4766	90,5	5,4	1081,4	122	10,8	27
	Pasta	500 g	1	A072	500	500	1855	65,0	7,5	373,5	125	19,5	30
	Avena en hojuelas	400 g	1	A012	400	400	1644	67,6	30,0	256,4	216	18,0	12
	Harina de trigo	500 g	1	A040	500	500	1800	62,5	8,5	361,5	75	21,5	10
	Harina de maíz	500 g	1	A034	500	500	1900	45,5	18,5	369,5	20	13,5	5
GRASAS	Aceite	500 ml	1	D004	500	500	4500	0,0	500,0	0,0	0	0,0	0
AZUCARES	Panela	400 g	1	K033	400	400	1456	2,4	0,4	360,8	168	19,6	156
OTROS	Sal	500 g	1	L015	500	500	0	0,0	0,0	0,0	120	1,5	193905
TOTAL APORTE PAQUETE ALIMENTARIO - ADULTO MAYOR CENTRO VIDA							**26479**	**940,5**	**875,0**	**3560,7**	**6835**	**198,2**	**199381**
APORTE PAQUETE ALIMENTARIO - ADULTO MAYOR / 30							**883**	**31,3**	**29,2**	**118,7**	**228**	**6,6**	**6646**
***Nota: El peso neto del atún y la sardina corresponde al peso drenado.**														
NOMBRE COMPLETO	**NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS**													
TARJETA PROFESIONAL	**MND 01234**													
FIRMA														

FICHAS TECNICAS DE LOS ALIMENTOS

FICHA TÉCNICA AVENA EN HOJUELAS

Nombre Comercial	**AVENA EN HOJUELAS**
Marca	**FORTILAC**
Calidad	-NTC 2159- Producto de molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. - NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad. -- Cumple con la Resolución 11488 de 1984 alimentos infantiles o bebidas enriquecidos. -- Resolución 2674/2013. - Resolución 719/2015 clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - Cuenta con Registro Sanitario RSAJ10I3905 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- Avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. - Para obtener la avena laminada, el grano perlado es sometido al proceso de laminado, que consiste pasar el grano por dos rodillos lisos separados a una determinada distancia dependiendo del grosor deseado de la hojuela. Posteriormente la avena laminada somete a un proceso de secado, hasta que el producto final presente un sabor tostado deseado. - La avena en hojuelas se clasificara en grados de calidad según lo establece la NTC 2159. - Libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. -Color crema, ligeramente caoba, característico - Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. - Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
Requisitos Específicos	**Requisitos para la avena en hojuelas.**

REQUISITOS	MÍNIMO	MÁXIMO
HUMEDAD EN %		11.5
PROTEÍNA %	10.52.	
ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA %		8.0
CENIZAS EN % MASA		2.1
GRASAS	6.0	10.5
FIBRA CRUDA%		3

FICHA TÉCNICA AVENA EN HOJUELAS

	REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS REQUISITO / MÍNIMO / MÁXIMO RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G) / 100 / 1000 RECUENTO DE E.COLI (UFC/G) / 10 / SALMONELLA EN 25 G / Ausente / RECUENTO DE MICRORGANISMOS MESOFILICOS / 5000 / 20000 AFLATOXINAS / / 10PPB Fuente NTC: 2159 La avena no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Información Nutricional	Tamaño de la porción 1 cucharada (22 g) Porciones por envase 11 Aprox
	Cantidad por porción **Calorías** 90 — Calorías de Grasa 15
	Valor Diario* **Grasa Total** 2 g — 3**%** Grasa saturada 0 g — 0% Grasa trans 0 g **Colesterol** 0 mg — **0%**
	Sodio 0 mg — **0** %
	Carbohidratos totales 16 g — **5%** Fibra Dietaria 2 g — 8% Azucares 0 g **Proteína** 3 g — 6%
	Vitamina A 0% — Vitamina C 0 %
	Calcio 0% — Hierro 4 %.
	*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Calorías / 2000 / 2500 Grasa Total / Menos de / 65 g / 80 g Grasa Sat. / Menos de / 20 g / 25 g Colesterol / Menos de / 300 mg / 300 mg Sodio / Menos de / 2400 mg / 2400 mg Carb. Total / / 300 g / 375 g Fibra dietaria / / 25 g / 30 g
	Calorías por gramo:

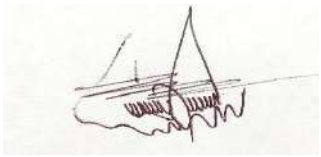
FICHA TÉCNICA AVENA EN HOJUELAS

	Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - Cumple con la Resolución 333 de febrero de 2011. - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. **SECUNDARIO** - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Transporte	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.
Presentación comercial	200g, 220g, 250g, 500g, 1000g, 12.5kg, 25kg.
Forma de uso o consumo	Cocínese antes de consumir. Se usa para preparar sopas, coladas, productos de panadería, bizcochería, entre otras.
Porción recomendada y Grupo poblacional	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2017, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.
Normatividad aplicable	NTC 2159 Producto de molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. NTC 5148. Resolución 11488 de 1984 Resolución 5109/2005

FICHA TÉCNICA AVENA EN HOJUELAS

	Resolución 333 de 2011 Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resoluciones 4143 de 2012 Resolución 719/2015





REVISO: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICA

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

1. **Nombre:** Garbanzo.

2. **Denominación científica:** Cicer arietinum.

3. **Marca:** Súper Bodega Bogotá.

4. **Presentación:** 250 gr, 460 gr, 500 gr.

5. **Descripción del producto:** Legumbre fuente de proteínas, comestible y contenido en hidratos de carbono, lo que lo convierte en un alimento que suministra mucha energía.

6. **Ingredientes:** Garbanzo. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

7. **Características del producto:**

   - Organolépticas:

     - Color: Beige.
     - Aspecto: Granos redondos corrugados.
     - Olor: Características no objetables.
     - Sabor: Característica no objetable.

   - Microbiológicas:

Parámetro	Límite permitido	Método
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516
Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

   - Fisicoquímicas:

Parámetro	Unidades	Técnica
Humedad	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldhl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet

Parámetro	Unidades	Técnica
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

8. Tabla nutricional

Información Nutricional

Tamaño por porción 60 g
Porciones por envase 8 Aprox

Cantidad por porción	
Calorías 220	Calorías de grasa 30
	Valor Diario*
Grasa Total 3,5 g	**5%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 20 mg	**1%**
Carbohidrato Total 35 g	**12%**
Fibra dietaria 9 g	**36%**
Azúcares 0 g	
Proteína 12 g	**24%**
Vitamina A 0 %	Vitamina C 4 %
Calcio 8 %	Hierro 20 %

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

9. Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:

- Código de barras:
  - Garbanzo 250 gr: 7707193910514
  - Garbanzo 460 gr: 7707193910309
  - Garbanzo 500 gr: 7707193910118

- Especificaciones de empaque primario:
  - Material: Polietileno de baja densidad.
  - Calibre: 1.8 mills”.

- Especificaciones de empaque secundario:
  - Material: Polietileno de baja densidad.
  - Calibre: 1.8 mills”.

10. Identificación del lote y fecha de vencimiento:

- Lote: Número correspondiente a la fecha de empacado del producto.
- Fecha de vencimiento: Cinco meses a partir de la fecha de empacado.

11. Embalaje: 25 unidades de producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad.

12. Fabricante y NIT: Súper Bodega Bogotá Ltda. NIT 900.254.210-5

13. Registro Sanitario: No requiere registro sanitario por ser comercializado sin ningún proceso de transformación. Resolución 2674 de 2013, Art. 37.

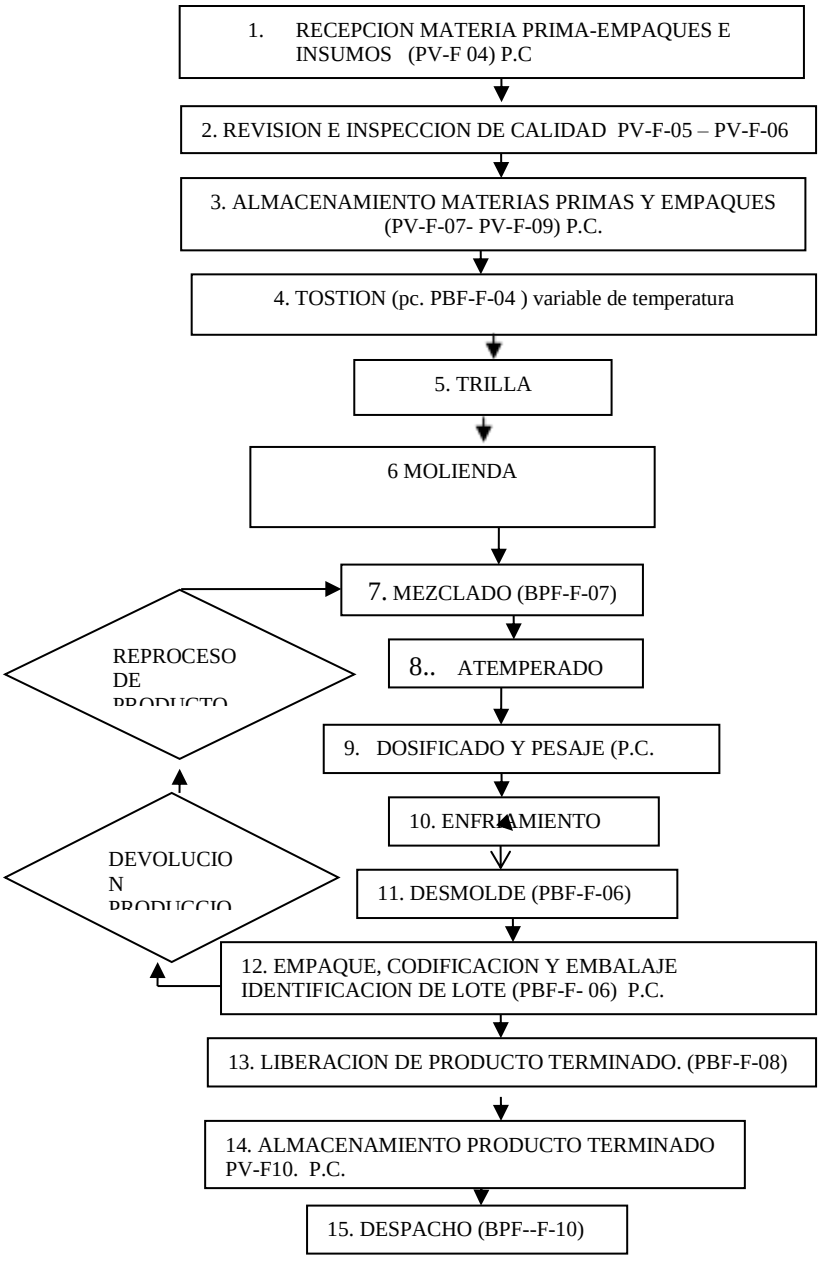
14. Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote): Grano perforado, suciedad, presencia de gorgojo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

15. Condiciones de almacenamiento y transporte: Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chocolate de Mesa con azúcar sabor tradicional		
MARCA	Al Gusto		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Unidad x 250g.	Cantidad de pastillas 8	Peso por pastilla 31.25 g.
REGISTRO SANITARIO	Notificacion sanitaria:NSA-0007645-2019		
CÓDIGO DE BARRAS	7707185501034		
DATOS DEL FABRICANTE	Empresa: Comercializadora Al Grano S.A.S y/o Chocolate Al Gusto Actividad: Elaboración y comercialización de Chocolate de Mesa Dirección: Calle 15 No.9-84 Villanueva – Santander Teléfono: (7) 7166323 E-mail: chocograno1503@hotmail.com		
REPRESENTANTE LEGAL	ELIECER ALVAREZ BECERRA		
GERENTE COMERCIAL	John Jairo Rubio e-mail : Chocograno1503@hotmail.com		
ENCARGADO DE CALIDAD	JUDY SMITH ALVAREZ BECERRA e-mail : Chocograno1503@hotmail.com		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.		
COMPOSICION	Azúcar (72.1 %), masa de cacao 27,8 %, Emulsificante 0.2% (lecitina de soya		
DESCRIPCION FISICA	El chocolate de mesa marca Al Gusto tiene un peso neto de 250g., contiene 8 pastillas, cada una con un peso de 31.25 g. y con medidas : ancho de 9.4 c m x 11.6 de largo x 3 cm de alto.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Aspecto	Sólido – Compacto	
	Olor	Libre de olores extraños u objetables	
	Color	Chocolate- De Marrón claro a marrón oscuro	
	Sabor	Libre de sabores extraños u objetables	
	Textura	Granuloso	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	PARAMETROS	ESPECIFICACIONES-TOLERANCIAS		
		Mínimo	Máximo	
	Contenido de azucares totales	-	71	
	Contenido de humedad	-	3,0	
	Manteca de cacao	11	-	
	Extracto seco de cacao	20	-	
	Extracto seco magro de cacao	9	-	
	Contenido de plomo		2 mg/kg	
	aflatoxinas	--	20 ug/kg	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS **Nota :parâmetros tomados bajo resolucion 1511 y NTC 793**	Microorganismo	Limite máximo			
		n	m	M	C
	Recuento Aeróbios mesófilos UFC/g	3	10000	20000	1
	Coliformes totales NMP/g	3	<3	--	0
	Coliformes fecales NMP/g	3	<3	--	0
	Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	200	1
	Salmonella	3	Ausente	--	0

DIAGRAMA DE FLUJO	
DESCRIPCION DEL PROCESO	Tostión y molturación de la almendra de cacao a una temperatura de 165°C a 175°C →Obtención del Licor de Cacao Se Funden y mezclan los demás ingredientes con el licor de cacao. Un atemperado que oscila de 50°C a 80°C Descenso de temperatura en la dosificación de 37°C a 40°C, el producto se somete a una vibración para des gasificar, se presenta un enfriamiento entre 32-37 °C Desmolde con temperatura de 14°C a 18°C– Pesaje

	Empaque (Etiquetado y rotulado) – Embalaje (Rotulado de Cajas) Ver: Descriptivo para la Elaboración de Chocolate PH-E-01 Fábrica de Chocolate Al Gusto.
LEGISLACION APLICABLE	Todos los ingredientes contenidos en este producto están aprobados para el consumo humano por el CODEX ALIMENTARIUS. Aplican las normas CODEX STAN 87-1981 CODEX STAN 141-1983 Decreto 3075/97. Resolución 2674 Resolución 5109 de 2005 Resolución 16379 de 2003 Resolución 1511 de 2011 Decreto 60 de 2002 Documentos de referencia: NTC 793 Chocolate de Mesa -sexta actualización NTC 486 Masa de licor o torta de cacao -cuarta actualización
LABORATORIO QUE REALIZA ANALISIS	SIAMA (Bucaramanga) Basados en parámetros según la NTC 793 y Resolución 1511 de 2011 para chocolate de mesa ASINAL (Bogota) Basados en parámetros según la NTC 793 y Resolución 1511 de 2011 para chocolate de mesa NULAB (Bogota) Análisis Fisicoquímicos: basados en parámetros según la NTC 793 y Resolucion 1511 de 2011 para chocolate de mesa. ENZIPAN (Bogota) Análisis Fisicoquímicos: basados en parámetros según la NTC 793 y Resolucion 1511 de 2011 para chocolate de mesa. SYTAL (Bogota) Análisis Fisicoquímicos: basados en parámetros según la NTC 793 y Resolucion 1511 de 2011 para chocolate de mesa. Análisis microbiológicos parámetros especificados por el invima
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	Transportar en vehículos que cumplan con la normatividad vigente(BPM),Almacenar en lugares frescos, limpios y secos, a temperatura ambiente, lejos de aromas extraños y humedad. Después de abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible.
VIDA UTIL ESTIMADA	18 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
FORMA DE CONSUMO	Preparación: agregue una pastilla de Chocolate de mesa con azúcar en agua, leche o agua-leche por cada taza que desee preparar y déjelo hervir. Bátalo en licuadora o con molinillo por unos segundos.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Este producto puede ser consumido por niños, jóvenes y adultos, que no presente problemas asociados al consumo de chocolate de mesa con azúcar, o derivados del cacao.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	Consumir en forma líquida.

Tabla Nutricional

Información Nutricional

Tamaño por porción 31,25 g
Contiene 16 porciones

Cantidad por porción

Calorias	150 Kcal	Calorias de grasa	45 Kcal
			% Valor Diario *
Grasa Total	5 g		8%
Grasa Saturada	3 g		15%
Grasa Trans	0 g		0%
Colesterol	0 mg		0%
Sodio	15 mg		1%
Carbohidrato Total	24 g		8%
Fibra Dietaria	1 g		4%
Azúcares	21 g		
Proteina	1 g		2%
Vitamina A	0 UI		0%
Vitamina C	0 mg		0%
Calcio	9 mg		1%
Hierro	1 mg		6%

* El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2.000 calorías. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calóricas que se necesiten

	Calorias	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total	Menos de	300 g	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa = 9 Carbohidratos = 4 Proteína = 4

PROVEEDORES

PROVEEDOR	MATERIA PRIMA	UBICACION	ANALISIS		
			FISICOQUI	MICROBIOLOGIC	SENSORIAL
PICOLINNI	ESENCIAS	BOGOTA	X	X	NA
PROVIDENCIA	AZUCAR	BOGOTA- CALI	X	X	NA
FACTORES Y MERCADEO Y/O PROQUIMORT	LECITINA DE SOYA	BOGOTA	X	X	NA
PABLO BOTON	CACAO GRANO	SOCORRO	X	X	NA
FLEXPACK	LAMINA (EMPAQUE PRIMARIO)	BOGOTA	NA	BPM	NA
CARTONES AMERICA	CAJA (EMBALAJE)	BOGOTA	NA	BPM	NA

EMPAQUE Y EMBALAJES		
EMPAQUE	**Tipo:** lamina **Estructura :** BOPPT TTE. + TI + AD + BOPP PERLADO **Medidas**: Ancho de Bobina 25,0 cm. Distancia Entre Repeticiones 15,0 cm. **Peso Estructura:** 50 g/m2 **Rotulado:** Resolución 5109 de 2005 **Proveedor**: FLEXPACK.	
	Descripción por el Proveedor	
	Especificaciones de empaque primario **BOOP TRANSPARENTE:** Película de polipropileno biorientado coextruido transparente, amplio rango y y bajo umbral de selle. **BOPP PERLADO : ** Película de polipropileno biorientado coextruido perlado, amplio rango y y bajo umbral de selle. **ORIGEN : BIOFILM**	
EMBALAJE	**Tipo:** Cajas de cartón **Rotulado:** Resolución 5109 de 2005	
	Descripción por el Proveedor	
	Material C6K que corresponde a 620 kgf/m (kilogramos fuerza / metro lineal) Dimensiones: Largo 36.3cm., ancho 21 cm., alto 17 cm. Calibre: 4.35 cm Unidades min. Despacho 500 unidades. Arrume: Estándar a una altura de 1.80 m. Proveedor: CARTONES AMERICA S.A.	
	Presentación comercial embalaje	110 Unidades x 250 g.
	Peso neto	25 kilos
	Peso bruto	25.8 kilos

FECHA DE VENCIMIENTO E IDENTIFICACION DEL LOTE	La fecha de vencimiento se identifica en orden dd/mm/aa, dos cifras día, dos cifras mes y dos cifras año. El lote del producto corresponde a la fecha de fabricación del producto, (ddmmaa), dos cifras día, dos cifras mes, dos cifras año, separados por una barra guión (-), la siguiente cifra corresponde al código del producto. Adicionalmente se registra la hora de fabricación, para identificar el turno de fabricación. Lote interno : PRODUCTO No LOTE Chocolate de mesa marca Al Gustos ref. sabor tradicional x 500g= No 03 Ejemplo: F. Vto. 18/09/18 L.180317-27/15:43

ELABORADO POR: Judy Alvarez Judy Alvarez Control de Calidad Comercializadora al grano S.A.S y/o Chocolate Al Gusto	APROBADO POR: Estrella Alvarez Estrella Álvarez Administradora Comercializadora Al Grano S.A.S. y/o Chocolate Al Gusto
FECHA DE ELABORACION	NOVIEMBRE DE 2008
FECHA MODIFICACION	Marzo 2020

Avícola Villa Lucia SAS.
NIT: 901.103.182-3

FICHA TECNICA HUEVO ENTERO EN CÁSCARA

Vers. 3

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El huevo es un alimento natural, es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.
El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240.

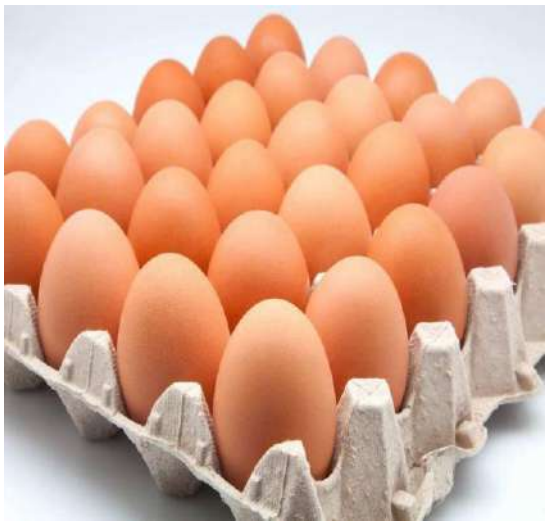
PRESENTACION COMERCIAL

Tabla 1.clasificación de los huevos según su masa

Tamaños	Masa en Gramos
JUMBO	>78
Extra (AAA)	67,0 a 77,9
AA	60 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	menos de 46
D	menos de 45

Tabla 2. Requisitos mínimos para los huevos de gallina

Requisitos	Mínimos
CASCARÓN	Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas.
CÁMARA DE AIRE, ESPESOR, MÁX, EN mm	9
CLARA, (TRANSPARENCIA AL AVOSCOPIO)	Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida.
YEMA (TRANSPARENCIA AL OVOSCOPIO)	Yema visible solamente como sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro.



CARACTERISTICAS FISICAS

- **Cáscara (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.**

- **Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.**

- **Yema: Está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale**

información nutricional	
12 porciones por envase	
Tamaño de la porción 1 huevo grande (50 g)	
Cantidad por porcion	
Calorías	**70**
	% Valor diario
Grasa Total 5g	**6%**
Grasa Saturada 1.5g	**8%**
Grasas *Trans* 0g	
Grasa poliinsaturada 1 g	
Grasa monoinsaturada 2g	
Colesterol 185 mg	**62%**
70 mg de **sodio**	**3%**
Total de carbohidratos 0g	**0%**
Fibra dietética 0g	**0%**
Azúcares Totales 0g	
Incluye 0g de azúcares añadidos	**0%**
Proteína 6g	**12%**

Vitamina D 1mcg	6%
Calcio 30mg	2%
Hierro 0.9 mg	4%
70 mg de potasio	0%
Vitamina A 80mcg	8%
Vitamina E 0.5 mg	4%
Riboflavina 0,2 mg	15%
Niacina 1.4 mg	8%
Vitamina B_6 0.1 mcg	6%
Folato 25mcg DFE	6%
Vitamina B_{12} 0.5mcg	20%
Biotina 11 mcg	35%
Ácido pantoténico 0,8 mg	15%
Fósforo de 100 mg	8%
Yodo 28 mcg	20%
Zinc 0.7mg	6%
Selenio 15 mcg	25%
Colina 150 mg	25%

* El% de valor diario (DV) le dice cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimentos a una dieta diaria. Se utilizan 2,000 calorías por día para consejos generales de nutrición.

Tabla 3. Información Nutricional.

aproximadamente al 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro.

RECOMENDACIONES DE USO

- **Hogar: Recetas**
- **Producción: Industrial de alimentos de: Pudín, productos horneados, mayonesa, panadería, merengues, salsas, flan.**
- **Uso no convencional: tratamiento de heridas o quemaduras.**

CONSUMIDORES

- **Se recomienda su consumo para cualquier persona durante todas las etapas a partir de los seis meses de edad.**

PORCIÓN RECOMENDADA

Se recomienda realizar de acuerdo a la edad y condición de la población consumidoras.

EMPAQUE Y ROTULADO

Canastas o Cubetas

Bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas del producto. Son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

Cuando la bandeja se encuentra vacía, disponga la misma como residuo ordinario.

Su presentación va de acuerdo a las necesidades del cliente.

Rotulado: se identifica lote y fecha de vencimiento.

CANTIDAD

- Bandejas de cartón por 30 unidades
- Bandejas de cartón por 15 unidades

Avícola Villa Lucia SAS.
NIT: 901.103.182-3

FICHA TECNICA HUEVO ENTERO EN CÁSCARA

Vers. 3

VIDA UTIL ESPERADA	**30 días desde la puesta de la gallina. Y si no presenta ningún tipo de alteración como rotura o algún tipo de exposición a sustancias químicas.**
ALMACENAMIENTO/CONSERVACION	Temperatura ambiente hasta su expedición. Según las siguientes recomendaciones: • Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, para tal se hace uso de estibas plásticas. • Almacenar el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de la cascara porosa puede penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto. • Es importante resaltar que la fauna nociva (cucarachas, ratones, pulgas, larvas, arañas) puede generar condiciones de deterioro del producto, en un tiempo inferior a su declaración de vida útil. Por tanto, si el producto ha sido contaminado (por citar un ejemplo) con larvas de mosca, se puede presentar crecimiento de gusanos. • Por otra parte, si se presentan daños de alguna unidad del producto durante la manipulación, éste debe ser retirado ya que su exposición al medio ambiente lo hace propenso a contaminación interna, y por consecuencia deterioro, generación de malos olores que han de contaminar el producto que se encuentre cerca. • Por otra
DESTINO	Destinado a todo el público en general.
REQUISITOS NORMATIVOS	• Decreto 3075 de 1997 • Resolución 2674 de 2013 • Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto. • Resolución 5109: Requisitos de rotulado • Registro Sanitario: De acuerdo a los dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cascara se exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación.



ELIZABETH MONTERO ARDILA
GERENTE

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: **LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D**	REGISTRO SANITARIO INVIMA**:** RSA-0016684-2021

2. MARCA COMERCIAL

FORTILECHE

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada.
Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos.

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo
Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche	**Olor**: Característico a leche
Color: Blanco crema	**Textura**: Polvo homogéneo suave
Sin contaminación percibida visualmente	Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FISÍCO-QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	10	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	10	500	1
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M
Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)
NTC 5830:2019

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio cortopunzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.
El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.
El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa
Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso
Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g
Tipo Bulto
Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft
Presentación: Bulto de 25 Kg

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K
Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm
Unidad de embalaje:
60 unidades para bolsa de 200g
6 unidades para bolsa de 800g
30 unidades para bolsa de 360g
12 unidades para bolsa de 900g
30 unidades para bolsa de 380g
30 unidades para bolsa de 400g
Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.

16. TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Tamaño por porción / Serving size: 25g (0,8 onzas)
Porciones por envase / Serving per Container: 36

Cantidad por porción / Amount per serving	
Calorías / Calories	**130**
Calorías de la grasa / calories from fat	60
	% Valor Diario* / Daily Value*
Grasa Total / Total Fat 7g	11%
Grasa Saturada / Satured Fat 4g	20%
Grasa Trans / Trans Fat 0g	
Colesterol / Cholesterol 13mg	4%
Sodio / Sodium 0 g	0%
Carbohidrato Total / Total Carbohydrate 10 g	3%
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 0 g	0%
Azúcares / Sugars 10 g	
Proteína / Protein 7 g	14%

Vitamina A/ Vitamin A	10%	Vitamina C / Vitamin C	0%
Vitamina D/Vitamin D	10%	Hierro / Iron	10%
Calcio/Calcium 10%			

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías, Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas,
* Percent daily values are based on a 2.000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calorías / Calories	2,000	2,500
Grasa Total / Total Fat	Menos de / Less Than	65 g	80 g
Grasa Sat / Sat Fat	Menos de / Less Than	20 g	25 g
Colesterol / Cholesterol	Menos de / Less Than	300 g	300 g
Sodio / Sodium	Menos de / Less Than	2.400 g	2400 g
Carbohidrato Total Total Carbohydrate	Menos de / Less Than	300 g	375 g
Fibra Dietaria / Dietary Fiber	Menos de / Less Than	25g	30 g

Calorías por Gramo / Calories per Gram
Grasas / Fact 9 - Carbohidratos/Carbohydrate 4 - Proteína / Protein 4

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.

19. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

La lactosa es un alergeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.

20. RESPONSABLE

Ing. Tania Carreño Monsalve - MP. 68254205015STD
Líder Sistema de Seguridad Alimentaria – TROPICAL FRESS S.A
Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001



21. DATOS FABRICANTE

Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F
Móvil. 3187346738 - Correo contacto: tropicalfress@hotmail.com

COPIA NO CONTROLADA

ACEITES DEL VALLE SALOME

Tipo de Documento: **Ficha Técnica Producto Terminado**	Marca Comercial: **Aceite Galilea**	Producto: **Soya**	Código: **PCC-MPI-FTAS-020**
Elaboró: Ing. de Producción y Calidad Karen Julieth Fernández Sánchez	**Revisó:** Administrador Jeimy Gisel España Cáceres	**Aprobó:** Gerente Nahun E. Bacca Rengifo	**Fecha última modificación:** 13/07/2020
Envasador: **Aceites del Valle Salomé**	**NIT:** 900495013-4	**Dirección:** AV 6 CALLE 2NK 49-02 LA INSULA	**Versión:** 03

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal de Soya utilizado para consumo humano.
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite vegetal variedad de soya.
REGISTRO SANITARIO	PSA-000043-2015
VIGENCIA	2022/11/19
INGREDIENTES	Aceite RBD de Soya.

<table>
<tr><td>DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO</td><td colspan="3">Grasa líquida a temperatura ambiente y color ligeramente amarillento de origen vegetal</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</td><td colspan="3">El aceite de soya Ideal es envasado y comercializado en presentaciones desde 100 ml hasta 20 L, es ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.</td></tr>
<tr><td>PROPIEDADES SENSORIALES</td><td colspan="3"><table>
<tr><td>Olor</td><td>Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Liquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Amarillo claro</td></tr>
<tr><td>Aspecto</td><td>limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="2">USO NO PREVISTO</td><td>ABUSO POTENCIAL</td><td colspan="2">Algunas personas usan el aceite vegetal comestible como lubricante, elementos para tratamientos faciales y capilares y para dar brillo a diferentes piezas metálicas.

Se indica que el uso de este producto no está previsto para este tipo de actividades.</td></tr>
<tr><td>USO DESCONOCIDO</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="3">Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.<table>
<tr><td>Recuento de Staphylococo aureus coagulasa positiva UFC/ml</td><td>Menor de 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml</td><td>Menor de 1000</td></tr>
<tr><td>E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales Bact/ml</td><td>Menor de 10</td></tr>
<tr><td>Investigación de Salmonella sp.</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012</td></tr>
</table>

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ENSAYO
		Rango Mínimo	Rango Máximo	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Densidad relativa a 20 °C g/ml	0.919	0.925	NTC 336 2016-03-06 Gravimétrico
	Índice de refacción a 40ºC	1.466	1.470	AOCS Cc 7-25 (02) Refractometria
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	AOAC 920.160 Ed. 21
	Índice de yodo (Cg l2/g)	124	139	IN-GS-3.069 V8 Basado en AOCS Tg 1-64
	Materia insaponificable g/kg		<15	IN-GS-3.073 V8 Basado en AOAC 933.08 Ed 21 IN-GS-3.073 V6 Basado en AOAC 933.08 Ed 20
	Humedad y materia volátil en (%)		0,1	AOCS Ca 2c-25
	Impurezas insolubles en (%)		0,05	AOCS Ca 3-46
	Contenido de jabón (PPM)		Negativo	AOCS Cc 17-95
	Valor de peróxidos en fábrica (mq.O2 / Kg)		1,0	AOCS Cd 8-53
	Valor de peróxidos fuera de fábrica (mq.O2 / Kg)		5,0	AOCS Cd 8-53
	Acidez, como ácido oleico en (%)	-	0,1	AOCS Ca 5a-40
	Metales pesados, en mg/kg* Hierro (mg/Kg) Cobre (mg/Kg) Plomo (mg/Kg) Arsénico (mg/Kg)	-	 1.5 0.1 0.1 0.1	Absorción Atómica
	Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012			

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	**Información Nutricional** Tamaño de la porción 1 cda (10 ml) Porciones por envase **Cantidad por porción** Calorías 90 Calorias de grasa 90 **Valor Diario***
	Grasa Total 10 g **15%** Grasa Saturada 2 g 10% Grasa poliinsaturada 5,5 g Grasa monoinsaturada 2,5 g Grasa Trans 0g **Colesterol** 0 mg 0% **Sodio** 0 mg 0% **Carbohidrato Total** 0 g 0% Fibra dietaria 0 g 0% Azúcares 0 g **Proteína** 0 g
	Vitamina A 0% Vitamina C 0% Calcio 0% Hierro 0%
	*los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorias por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES	Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 180 °C. Si se utiliza una freidora eléctrica, regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezca. Desechar siempre el aceite sobrecalentado y el quemado. Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite. El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cuál es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.

ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO	Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adherible a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.	
PRESENTACIONES COMERCIALES	**PRESENTACIÓN**	**UNIDADES POR CAJA**
	110 ml	24
	200 ml	24
	250 ml	24
	430 ml	24
	500 ml	24
	710 ml	12
	800 ml	12
	850 ml	12
	900 ml	12
	1000 ml	12
	2000 ml	9
	2700 ml	6
	3000 ml	6
	4800 ml	4
	5000 ml	4
	19 L	1
	20 L	1

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Trazabilidad por código de loteo: LDD/MM/AAAA HH:MM L: Lote, DD: Día de producción / MM: Mes de producción / AAAA: Año de producción / HH:MM Hora de producción (24 Horas). Fecha de vencimiento: VDD/MM/AAAA (#) V: Vence, DD: Día de Vencimiento / MM: Vencimiento / AAAA: Año de Vencimiento / (#) Máquina que realizó la producción.
VIDA UTIL	El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo. Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie.
BENEFICIOS Y VENTAJAS	Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal. No es Hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.
ADECUADO PARA	El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en

Vegetarianos	SI
Veganos	SI
Lacto-vegetarianos	SI

HISTORIA DEL DOCUMENTO	**Revisión**	**Fecha de la revisión**	**Motivo de la Revisión**
	1	13/07/2020	Se modificó la totalidad de la estructura y se incluyó contenido

NOMBRE GENÉRICO	**FRIJOL RADICAL** 
EMPRESA REEMPACADORA	COMERCIALIZADORA ALGRANO S.A.S
NIT	830-117-064-6
DIRECCIÓN:	Av. Cra 80 No 2-51 Corabastos Bodega 2 Local 2ª
TELEFONO / FAX	2 939531 / 4539803 ext 102 / 2 93 90 32
E MAIL	**recepcion@algranosas.com/ calidad.eab@hotmail.com**
CERT NO OBLIGATORIEDAD	**No.**2018022529
DESCRIPCIÓN:	Frijol de calidad: Tipo 1 Grado 1
LEGISLACION	NTC 871 FRIJOL
PORCENTAJE MAXIMOS DE MASA	• Materias duras: 0,2% • Infestación: Ausencia • Impurezas: 1% • Grano partido:1% • Grano abierto: 1% • Grano dañado: 2% • Variedad contrastante: 2% • Variedad no contrastante:5%
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Humedad:** 15% Máximo
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	• **Color:** Rojo • **Olor:** Característico • **Sabor:** Característico • **Textura:** Lisa

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Tamaño por porción 60 g (1/2 taza) Porciones por envase: 8 Y 16 (De acuerdo a la presentación) • Calorías: 200 • Calorías grasas: 15 • Grasa total: 1.5 g • Grasa saturada 0g (0% VD) • Grasa trans: 0g (0% VD) • Colesterol 0g (0% VD) • Sodio: 10 mg (0% VD) • Carbohidrato total: 34 g (11% VD) • Fibra Dietaría total: 3 g (12% VD) • Azucares: 0 g • Proteína: 12 g (24% VD) • Vitaminas: A: 0% C: 2% • Calcio: 6% • Hierro: 15%
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	• Recuento Mesofilos aerobios 20000-30000 • Recuento coliformes totales Menos de 3 • Recuento coliformes fecales Menos de 3 • Recuento de Mohos 3000-5000 • Recuento de levaduras 3000-5000 • Recuento estafilococo • aureus coagulasa positivo Menos de 100 • Recuento Bacillus Menos de 700
EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO	**Presentación:** Bolsa 500 g. X 25 Unidades y X 30 Unidades. Bolsa 1000 g X 15 Unidades. Bulto x 50 Kg. **Peso:** Para bolsa 250g peso neto, el peso bruto es de 252g (aprox. 2g peso del empaque sin producto) Para bolsa 500 g peso neto, el peso bruto es de 503g (aprox. 3g peso del empaque sin producto) Para bolsa 1000 g peso neto, el peso bruto es de 1005g (aprox. 5g peso del empaque sin producto). **Empaque:** • Para presentaciones en 500 y 1000 g., empacado en bolsa de polietileno, lámina de coextrucción a tres capas

	para protección del producto, de baja densidad, refilada. Calibre 2 mm. (RESOLUCION 4143 DE 2012), impreso a 4 tintas y cumple con respecto a la norma Res. 333 del 2011. • Para presentación 50 kg., empacado en saco de poliofelina (NTC 1792), **Embalaje:** Para presentación de 500 g. paca x 25 und y X 30 Und (Según cliente) y para presentación de 1000 g. paca x 15 und, en Polietileno coextruido con barreras al aire, calibre 2.5 mm. **Rotulado:** (dd/mm/aa) - 6 dígitos, código de producto - 2 dígitos, código de cliente - 1 digito. Ejemplo para Frijol radical x 500g marca ALGRAN - (dd/mm/aa/-41-1).
VIDA UTIL:	Doce meses (12) contando a partir de la fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Vehículos que cumplan con las especificaciones con base a las normas vigentes; se debe almacenar en un lugar limpio, seco libre de humedad y sobre estibas plásticas.

Aprobado y verificado por ELIECER ALVAREZ BECERRA y área de Calidad, permítase el expendio de esta ficha técnica para criterios de trazabilidad de producto.

COMERCIALIZADORA AL GRANO S.A.S. NIT. 830.117.064-6
ELIECER ALVAREZ BECERRA

Jhonatan Murillo Ospina

Jhonatan Murillo Ospina

Ingeniero de Calidad
Departamento de Calidad

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO PANELA	**CODIGO: 16072021**
		VERSION: 2
	PANELA - ORO PANELA COLOMBIA	**NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0006483-2019**

Nombre del producto	Panela cuadrada/ bloque
Nombre comercial	ORO PANELA COLOMBIA
Calidad	-Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la NTC 1311 -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las normas técnicas colombianas referenciadas en la misma. -para la toma de muestras y el control de calidad se aplicara en los establecido en la ficha técnica FT - 19
Notificación Sanitaria Molino	NSA-0009182-2020
Generalidades	Producto solido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Requisitos generales	-El producto no debe estar desportillado, ni partido, de textura y forma característica. -Libre de olores, sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo. -Textura característica, debido a la relación de azucares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. -Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación. -No puede estar fermentada. -No puede presentar ataques de hongos o insectos. **<u>En la elaboración de la Panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</u>** -Hidrosulfito de sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. -Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas. -Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapicheos panfletos, jarabe de maíz, otros endulzantes y paneles devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la Pamela. -Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas**

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO2	NEGATIVOS	
Colorantes	NEGATIVOS	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	**CODIGO: 2354001** **VERSION: 1**
	PANELA - ORO PANELA COLOMBIA	**NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0006483-2019**

Características microbiológica

REQUISITO	n	m	M	c
Recuento de hongos y levaduras	5	50	150	2

n= número de muestras que se van a examinar.
m= parámetro normal.
M= valor máximo permitido.
c= número de muestras aceptadas con M.

El proveedor deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos certificados de las pruebas microbiológicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de la propuesta.

Contenido Nutricional

Aporte Nutricional por 50 g – 5 porciones aproximadamente		
NUTRIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**
Calorías	180	Kcal
Proteínas	0	g
Grasa	0	g
Carbohidratos	46	g
Calcio	4	%
Hierro	6	%

Empaque y Rotulado

PRIMARIO:
- El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno bio-orientado

SECUNDARIO: Cartón Corrugado Tipo crack 720

- El material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y Almacenamiento.
- El empaque de la panela cuadrada debe ser de material atóxico, resistente, e Inalterable al contacto con el producto.
- Debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, Organolépticas y microbiológicas del mismo.

Rotulado:
- El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social.

Conservación, almacenamiento y Transporte

Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, con buena Ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
El transporte debe hacerse observando todos y cada uno de los literales del CAPITULO VII del Decreto 3075/97. Los operarios, transportadores, y auxiliares del vehículo deben cumplir con cada uno de los artículos, numerales y literales del decreto.

Identificación del Lote

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote; este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al año de producción, los siguientes dos al mes de la producción y los últimos dos Corresponden al día de producción.
Ejemplo: LOTE 2021-02-23.

Vida útil

6 Meses, Siguiendo las especificaciones del producto.

Grupo Poblacional

Apto para consumo humano - De acuerdo al menú y el grupo etario.
Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE)

Presentación

100g;150g,170g,200g,250g,260g,300g,350g,370g,400g,430g,450g,500g,900g,1000g,1450g,1800g, 2000g, y 2500 gramos. La panela puede ser cuadrada, pastilla o redonda.

Datos del Fabricante

ORO PANELA COLOMBIA
Calle 1 # 3-37
Boyaca

Departamento de Calidad	Yenny Alejandra Puerto

INDUSALCA Pureza Grano a Grano – INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE SAS	**GESTION CONTROL DE CALIDAD**	**Codigo D-GCC-002 Revisión 01 Fecha. DIC/2020 pag. 1 de 2**
	FICHA TECNICA SAL CRISTAL	

1. INFORMACION DE LA EMPRESA

SAL CRISTAL SAL MARINA

INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE S.A.S
Nit: 825.001.722-7
PLANTA DE OPERACION URIBÍA LA GUAJIRA
Diagonal 4 A # 1-01 Zona Industrial
OFICINA BARRANQUILLA
Av. Circunvalar #c 10-427 Bodega 28
Celulares 3205228729 - 3106109604
www.indusalca.com.co
www.salcristal.com

KOSHER

2. NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO

Sal Refinada yodada y fluorizada para consumo Humano

3. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Sal Cristal Marina

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Sal Marina apta para consumo humano, de alta pureza y de origen natural

5. COMPOSICION

Cloruro de sodio de origen marino, Yoduro de potasio, Fluoruro de potasio, Ferrocianuro de sodio E-535 (Anticompactante)

6. LUGAR Y PAIS DE ORIGEN

GUAJIRA-COLOMBIA

7. NATURALEZA

Origen Marino

8. METODO DE PRODUCCION

Evaporacion Solar de agua de mar y procesos de molienda y refinado

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

COMPOSICION CUANTITATIVA Y GRANULOMETRIA

PARAMETROS	UNIDADES	COMPOSICION	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Cloruro de sodio	% en peso base seca	99,5 Mínimo	Ion selectivo/Mohr	Por lote de materia prima
Contenido de yodo (KI)	ppm	50-100	Ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
contenido de fluor (KF)	ppm	180-220	ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
Ferrocianuro de Sodio E535	ppm	8 max	Fotometria	Por lote de produccion
Contenido de calcio	ppm de Ca++	600 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Sulfatos	ppm de SO4=	1400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Magnesio	ppm de Mg++	400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Otros insolubles en agua	%	0,08 máx	Gravimetria	Por lote de materia prima
Humedad	% peso de agua	0.20 máx	Gravimetria	Por lote de produccion
Plomo	ppm	1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Arsenico	ppm	0,5 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Mercurio	ppm	0,1 max	US EPA 7473 Feb.2007	Por lote de cristalizador
Cadmio	ppm	0,1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Hierro	ppm	3,4 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Pasa Malla No 20	% m/m pasa	80 Minimo	Gravimetria	Por lote de produccion
Pasa Malla No 70	% m/m pasa	20 Maximo	Gravimetria	Por lote de produccion

RECUENTOS MICROBIOLOGICOS

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION	METODO DE ENSAYO
Deteccion de escherichia coli/g	Negativo	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2016
NMP coliformes totales NMP/g	<3	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2017
mesofilos UFC/g	<10	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2018
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	ISO 2157:2008 Equiv. NTC 5698:2009

10. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto	Solido cristalino
Color	Blanco
Olor	Inoloro, sin aromas extraños
Sabor	Salino

11. INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño por porcion: 1/4 de cucharadita (1.5mg)	**% Valor diario**	
	Grasa	0%
Porciones por envase	Sodio 590 mg	25%
	Total carbohidratos	0%
Cantidad de calorias por porcion: 0	Proteinas	0%
Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas		

11. INFORMACION DE ALERGENOS

No contiene alergenos

12. PRESENTACIONES Y TIPO DE EMPAQUE

CONTENIDO NETO	MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	MATERIAL DE EMPAQUE SECUNDARIO	PRESENTACION
150 g	Botella PET	Caja de carton	Caja x 48 und
454 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
400 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
1000 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
500 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
900 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
800 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
25 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und
50 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und

13. CONFORMACION DEL LOTE

El lote se compone de la siguiente forma:
• Letra asignada al lote “L”
• Turno de produccion en caso de: sales industriales y sal de consumo humano de bulto o bigbag, y para la sal empacada en bolsa se le asigna el número correspondiente a la empacadora, que va del 1 al 5
• Fecha de producción DD MM AA (DIA /MES/ AÑO)
Ejemplo L 4010220

14. REGISTRO SANITARIO INVIMA

RSA-0008532-2019

15. INSTRUCCIONES DE USO

Para alimentos liquidos mezclar homogeneamente y para los alimentos solidos adicionar apropiadamente sobre toda la superficie.

16. VIDA UTIL Y MODO DE ALMACENAMIENTO

Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el 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. en el numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, en el item 5.6.3.g, indica " **No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: 4. sal para consumo humano**"

Manejar el FIFO (primeras en entrar, primeras en salir),
almacenar el producto sobre estibas en bodegas cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación, mantener el producto encarpado, temperatura recomendada 15 - 30 ° C, humedad relativa recomendada <70%.

17. USO PREVISTO

Industria de alimentos en general

18. INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Durante el cargue, trasvase, transporte, descargue, disolución, mezcla y toma de muestras no presenta ningún riesgo asociado.Los vehiculos que transporten el producto deben tener el rotulo de transporte de alimentos, deben estar limpios y no se podra cargar el producto junto con productos quimicos o de aseo, de igual forma es recomendable no trasportar el producto cuando el último viaje se haya transportado carne, pollo cerdo o pescado, transportar el producto en vehiculos solo de uso de transporte de alimentos.

19.NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolucion 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos), Decreto 60 de 2002 (HACCP), Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional), Resolución 683 de 2012 (Requisitos de empaque). Resolución 2671 de 2014 (Modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013)

Eliecer Angel Iglesias
Ingeniero Agroindustrial
Director de Aseguramiento de Calidad

Bladimiro Robles Ospino
Tecnico en control de calidad de alimentos
Analista de laboratorio

TITULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR BLANCO ESPECIAL

Nombre del producto	**Marca**	**Registro Sanitario**
AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	INCAUCA	NSA-004594-2018
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Recepción de caña, Preparación de caña, Molienda de caña, Pesaje de jugo, Alcalización, Calentamiento 1, Calentamiento 2, Calentamiento 3, Calentamiento 4,5 y 6, Clarificación de jugo, Calentamiento de jugo Claro, Evaporación, Calrificación de Meladura, Evaporación 5 Efecto, Cristalización de "A", Centrifugación, Transporte de azúcar, Secado, Transporte de Azúcar seco, Envasado, Almacenamiento de producto terminado, Transporte y distribución.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Requisito	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10 g	5	3	250	550	NTC 2085	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	15		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	60	150		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10 g	5	0	0	0		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para indicar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-23(2005); GS2/3-25 (2007); GS2-51 (2015)
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-29 (1994); GS2-51(2015)
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-24 (1998); GS2/1/3-27 (1994); GS2-51(2015)
Dióxido de Azufre (SO_2)*	< 10 mg/kg	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	NTC 5970 GS2/3/7/8-31-94;AOAC

COPIA CONTROLADA

		NTC 2085	9.1.09 METODO 999 .11
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos

*****Este producto no contiene alérgenos

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	35 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	Mínimo 99,6 °Z	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Cenizas Conductimetricas	0.10% (Fracción en masa) Maximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Humedad	0.06% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	180 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 –(2005); NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	80 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 (2011); NTC 5969
Azúcares Reductores	0.10% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2 kg, 2.5kg y 5.0kg	Saco polipropileno
Identificación de lote	- Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno de producción, maquina envasadora.	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Producto alimenticio, azucar granulado. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco.	
Instrucciones para manipulación, preparación y	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	

COPIA CONTROLADA

uso	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final/ Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final/ Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores / Poblaciones en riesgo	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2018 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.6%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

COPIA CONTROLADA

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional
03	2015-04-15	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote Actualización de las etapas del proceso
05	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución. Modificación del método de ensayo NTC 3905 de coliformes totales y fecales por NTC 4306.
06	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005
07	2017-10-05	Se complementan los conceptos intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales
08	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
09	2018-07-19	Se actualiza el registro Sanitario. Se aplica la actualización de la NTC 2085 (cuarta actualización) 28-05-23, para: Los términos y parámetros microbiológicos para el método de filtración por membrana. Se actualiza las características fisicoquímicas para la expresión de las unidades y condiciones para el análisis de Polarización. Se adiciona como requisito Dióxido de Azufre, Cenizas conductimetricas, azucares reductores, metales pesados (Arsénico, Cobre y Plomo) Actualización de los parámetros microbiologicos Se actualiza el nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por:

Fernando Alonso Pérez
Director de Elaboración

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

Jimena Libreros Triana
Asistente de Aseguramiento

COPIA CC

Elaboró:	Luis Carlos Mozo C.	Líder de Aseguramiento de la Calidad	**Fecha:** 16/02/2021	**Firma:** Luis C Mozo
Revisó:	Luis Carlos Mozo C.	Líder de Aseguramiento de la Calidad	**Fecha:** 16/02/2021	**Firma:**
Aprobó:	Enzo Galluzo	Director Ejecutivo	**Fecha:** 16/02/2021	**Firma:**

CONTROL DE CAMBIOS

Versión No.	Fecha de la Versión	Resumen de cambios
01	2017	Creación del documento
02	16/02/2021	Se actualiza la ficha técnica de acuerdo a los requerimientos del Codex Alimentarius, Decreto 60 y NTC 267
03	19/02/2021	Se incluye codificación de fecha de vencimiento

La impresión de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de Trigo Fortificada
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	***Harina de Trigo Fortificada San Miguel Tradicional***
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg) hierro (44mg/kg) vitamina B1 (5mg/kg) B2 (4 mg/Kg) ácido Fólico (1.54 mg/Kg), sustancias para el tratamiento de las harinas (Blanqueador)

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS
NTC 267

PARÁMETRO	MÉTODO DE ENSAYO	ESPECIFICACIONES	
		MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento total de Mesófilos	NTC 4519	--	300.000 UFC/g
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458	--	< 10 UFC/g
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698-2	--	5.000 UFC/g
Recuento de Bacillus cereus	NTC 4679	--	***1.000 UFC/g***
Determinación de Salmonella	NTC 4574	--	Ausencia en 25 gramos

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANALISIS	RANGOS	
	Min.	Max.
FUERZA (W)	90 10E-4J	200 10E-4j
TENACIDAD (P)	40 mm	90 mm
EXTENSIBILIDAD(L)	55	110
EQUILIBRIO (P/L)	0.5	1.0
HUMEDAD	----	14 %
GLUTEN HUMEDO	27%	----
GLUTEN SECO	9.0%	----
ABSORCION	56 %	----
CENIZA		0.50%
PROTEINAS b.s.	10%	
FALLING NUMBER	350 seg	----

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Polvo fino de color blanco cremoso, de olor neutro libre de humedad y sabor característico a trigo
METALES PESADOS	• ***Plomo: Máximo 0,2 mg/kg*** • ***Cadmio: 0,2 mg/kg***
MICOTOXINAS	• ***Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: Máximo 4 µg/kg*** • ***Vomitoxinas (DON): Máximo 1.000 µg/kg*** • ***Zearalenona: Máximo 75 µg/kg*** • ***Ocratoxina A: Máximo 3 µg/kg***
MATERIAS EXTRAÑAS	• ***Fragmentos de insectos: Máximo 100 U/50g*** • ***Pelo de roedores: Menor 1 U/50g***
VIDA ÚTIL Y LOTE	***La vida útil y el lote aparecen impresos en las bolsas individuales. La fecha de consumos preferente es de 6 meses de durabilidad a partir de la fecha de envasado en condiciones óptimas de almacenamiento.***
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paquete de 1 kg en fardos de 10 unidades y paquetes de 0,5 kg en fardos de 25 unidades.
EMPAQUE	La harina de trigo se empaca en bolsas de polipropileno sellada térmicamente y con micro perforaciones efectuadas para permitir el arrume empacado en fardo. El material de empaque es de primer uso y proporciona una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.
PERMISO SANITARIO	***PSA-0001902-2019***
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO	La muestra se considera una muestra agrupada y su aceptación dependerá del cumplimiento de las características especificadas. Los requisitos reológicos de la harina (Alveograma y Farinograma) no se consideran criterios de rechazo debido a que son características intrínsecas del trigo.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La harina de trigo debe almacenarse en lugares con las siguientes características: a) Frescos y con suficiente iluminación. b) Ventilados (ventilación natural con protección anti insectos). c) Lugares secos y con humedades controladas. d) No almacenar junto con sustancias no aptas para alimentos como sustancias químicas de control de plaga o limpieza y desinfección.

	e) Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.
NORMATIVIDAD APLICABLE	La harina de trigo cumple con: • Decreto 1944 de octubre de 1996 Fortificación de la Harina de Trigo" • Resolución 5109 de diciembre de 2005 "Rotulado de Alimentos" • Resolución 0333 de febrero de 2011 "Etiquetado Nutricional". Resolución 719 de 2015 "Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"
TRANSPORTE	***El transporte del producto debe cumplir los requisitos establecidos en el procedimiento PRC_06 "Procedimiento para la Inspección de Vehículos".***
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	• ***El 100% del producto debe pasar por dispositivos para retener partículas metálicas; mallas y/o filtros (según se requiera) para obtener productos libres de partículas extrañas.*** • ***La harina de trigo está exenta de excretas de animales.*** • ***La harina de trigo está exenta de sustancias toxicas como adulterantes y preservantes; libre de drogas o medicamentos.*** • ***Residuos de plaguicidas: Los límites máximos para residuos de plaguicidas en la harina de trigo no exceden los establecidos por la legislación nacional vigente o en su defecto por el Codex Alimentarios, para este producto.*** • ***La harina de trigo está exenta de olores, sabores extraños y de insectos vivos.***
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto para consumo directo, especial para la elaboración de productos derivados como pan, galletas, panqueques, entre otros. Los consumidores potenciales son adultos y niños.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO Y FORMA DE CONSUMO	• Durante la preparación y/o producción de alimentos para consumo humano prevenir la contaminación cruzada y control adecuado de tiempo y temperatura (si aplica cocción, refrigeración y/o congelación). • Una vez abierto el empaque debe ser cuidadosamente cerrado de forma hermética (si no se usa en su totalidad) y consumir el producto lo más pronto posible antes de la fecha de vencimiento. • Durante la manipulación se deben aplicar Buenas Prácticas de Manufacturas y Saneamiento.

	La forma de consumo y uso de la harina de trigo depende en gran medida del propósito para el cual la destinen ya que es utilizada para la fabricación de varios alimentos.
ALERGENOS	La harina de trigo es considerada como un producto alérgeno de uso restringido para individuos con hipersensibilidad al gluten.
DATOS DEL FABRICANTE	***Elaborado y envasado por Molinos San Miguel SAS con domicilio en Bucaramanga (Santander) Vía Café Madrid No. 2 - 60 y Santa Marta (Magdalena) Km 12.5 Vía Alterna al Puerto. Colombia.***
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 2 cucharadas (30 g)
Porciones por envase 33

Cantidad por porción
Calorías: 110 calorías de la grasa 0

	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0 %
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 22 g	7 %
Fibra Dietaria 1 g	4 %
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	

Vitamina C 2 % Hierro 10 %

No es fuente significativa de Vitamina A y Calcio.

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos	65 g	80 g
Grasa Sat	Menos	20 g	25 g
Colesterol	Menos	300 mg	300 mg
Sodio	Menos	2400 mg	2400 mg
Carb. total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteína: 4

Micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina.

B1	6 mg	Acido fólico (B9)	1,54 mg
B2	4 mg	Hierro	44 mg
Niacina	55 mg		

CODIFICACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

CODIFICACIÓN LOTE:

P A DDD PR T LL

TIPO DE EMPAQUE

P	*Planta **1:** Bucaramanga **2**: Santa Marta*
A	Último digito del año
DDD	Día juliano
PR	Tipo de empaque
T	Tipo de harina

Tabla 1 Identificación lote de harina

TIPO DE EMPAQUE

1: Papel
2: Fibra
3: Granel
4: Lamina de polietileno de baja densidad PEBD (código nuevo)

Tabla 2 **PR** Tipo de empaque

TIPO DE HARINA

~~**1: Panadera**~~
~~**2: Pastas**~~
~~**3: Carnes**~~
~~**4: Galleta**~~
5: Tradicional
6: Leudante
~~**7: Pastelera**~~
~~**8: Integral**~~

Tabla 3 T: Tipo de harina

1. **Nombre:** Arroz.

2. **Denominación científica:** Oryza sativa.

3. **Marca:** Súper Bodega Bogotá.

4. **Presentación:** 460 gr, 500 gr.

5. **Calidad:** Arroz tipo 1 (arroz grano largo) grano 2.

6. **Descripción del producto:** Cereal, alimento básico del consumo humano.

7. **Ingredientes:** Arroz. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

8. **Características del producto:**

   - Organolépticas:

     - Color: Blanco.
     - Aspecto: Granos homogéneos ovalados.
     - Olor: Características no objetables.
     - Sabor: Característica no objetable.

   - Microbiológicas:

Parámetro	**Límite permitido**	**Método**
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516
Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

- Fisicoquímicas:

Parámetro	Unidades	Técnica
Humedad (13,5%)	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldhl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

- Requisitos específicos:

Característica	Especificación (% máximo en masa)	Norma
Impurezas (en 100g)	4	NTC 671 de 2001
Granos dañados	4	NTC 671 de 2001
Granos dañados por calor	1.5	NTC 671 de 2001
Granos yesados	11	NTC 671 de 2001
Granos rojos	2	NTC 671 de 2001
Granos partidos	12	NTC 671 de 2001
Tipos contraste	6	NTC 671 de 2001

9. Tabla nutricional

Información Nutricional

Tamaño por porción 60 g
Porciones por envase 8 Aprox

Cantidad por porción			
Calorías 224	Calorías de grasa 6		
Valor Diario*			
Grasa Total 0,5 g			**1%**
Grasa Saturada 0 g			0%
Grasa *Trans* 0 g			
Colesterol 0 mg			**0%**
Sodio 5 mg			**0%**
Carbohidrato Total 36 g			**12%**
Fibra dietaria 8 g			**32%**
Azúcares 1 g			
Proteína 14 g			**28%**
Vitamina A 0 %		Vitamina C 0 %	
Calcio 4 %		Hierro 6 %	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

9. **Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:**

    a. Código de barras:
        - Arroz 460 gr: 7707193910187
        - Arroz 500 gr: 7707193910392

    b. Especificaciones de empaque primario:
        - Material: Polietileno de baja densidad.
        - Calibre: 1.8 mills".

    c. Especificaciones de empaque secundario:
        - Material: Polietileno de baja densidad.
        - Calibre: 1.8 mills".

10. **Identificación del lote y fecha de vencimiento:**

    a. Lote: Número correspondiente a la fecha de empacado del producto.
    b. Fecha de vencimiento: cinco meses a partir de la fecha de empacado.

11. Vida útil: 5meses.

12. **Embalaje:** 25 unidades de producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad.

13. **Fabricante y NIT:** Súper Bodega Bogotá Ltda. NIT 900.254.210-5

14. **Registro Sanitario:** No requiere registro sanitario por ser comercializado sin ningún proceso de transformación. Resolución 2674 de 2013, Art. 37.

15. **Normatividad aplicable:** NTC671 DE 2001, Resolución 683 y 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013

16. **Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote):** Grano perforado, suciedad, presencia de gorgojo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

17. **Condiciones de almacenamiento y transporte:** Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.

GRACOL Granos y Alimentos de Colombia S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	V.01
	FICHA TECNICA HARINA DE MAIZ	20-02-2019

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODICUTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA
	
MARCA	Gran Rikarepa
REGISTRO INVIMA	PSA-000226-2019
DATOS DEL COMERCIALIZADOR	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S Av.circuvalar cra 9g n°110-187 centro empresarial caribe verde,bodega 80-81 barranquilla colombia 3183118172 - 3135992792 calidadbaq@granosdecolombia.com
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La harina de maíz precocida blanca es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda.
INGREDIENTE	Harina de maíz blanco, vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico
LEGISLACION	NTC3594 Resolución 2674 de 2013 Resolución 16379 de 2003 Resolución 4121 de 2011. Resolución 4143 de 2012 Resolucion 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005

GRACOL Granos y Alimentos de Colombia S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	V.01
	FICHA TECNICA HARINA DE MAIZ	20-02-2019

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUESITOS	MINIMO	MAXIMO
Humedad en % en masa		13.0
Proteína(%N X 6.25) en base seca en % en masa	6.0	-
Grasa en % en fracción de masa en base seca	-	2.3
Cenizas en % en fracción de masa en base seca	-	1.2
Índice en absorción de agua cm^3/g a 25°C	4.5	-
Granulometría en % de retención tamiz 710 micrones (No.24)	-	1.0

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Uniforme característico
Olor y sabor: Característicos, no sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables
Textura: Característico, no debe tener grumos
Apariencia: No debe contener materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

El producto debe cumplirlos siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	Especificación
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	<100
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	100
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	1000
Detección de Salmonella/ 25g	Ausente

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

MICOTOXINAS

Micotoxinas	Especificación µg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 5,0
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, y G2	Máximo 10,0
Ocratoxina	Máximo 3,0
Deoxinivalenol (DON)	1250,0
Zearalenona	300,0
Fumonisinas (suma de B1 y B2)	2000,0

METALES PESADOS

Metales pesados	Límite máximo mg/Kg
Plomo expresado como Pb	0,20
Cadmio expresado como Cd	0,10

PLAGUICIDAS

Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007 o el códex alimentarius

PRODUCTO TERMNADO EMPACADO	**Empaque:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 3,3 **Presentaciones:** 500 g y 1000 g
EMBALAJE	**Empaque:** polietileno de media densidad (PEMD) **Presentaciones:** 500 g (24 unidades/ PEBD); 1000 g (20 unidades/ PEMD)
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción del maíz, limpieza, Acondicionamiento, segundo acondicionamiento, degerminación, producción de hojuelas, trituración y cernido, premezcla, empaque y almacenamiento
VIDA UTIL	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un año

GRACOL Granos y Alimentos de Colombia S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	V.01
	FICHA TECNICA HARINA DE MAIZ	20-02-2019

USO PREVISTO	Tiene diferentes usos principalmente para la preparación de diferentes platos y es utilizado en panificación combinado con otros productos, el uso principalmente para preparación de arepas, tamales y tortillas.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

Jorge Morales

Coordinador de calidad

1. **Nombre:** Lenteja.

2. **Denominación científica:** Lens Sculenta, Moench

3. **Marca:** Super Bodega Bogotá.

4. **Presentación:** 250 gr, 460 gr, 500 gr.

5. **Calidad:** Lenteja tipo 1, grado 1.

6. **Descripción del producto:** Alimento con alta concentración de nutrientes. Los hidratos de carbono son los más abundantes y están formados fundamentalmente por almidón, posee proteínas vegetales y es de consumo humano.

7. **Ingredientes:** Lenteja. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

8. **Características del producto:**

   - Organolépticas:

     - Color: Tonos verdes o cafés.
     - Aspecto: Granos homogéneos redondos, aplanados. Comprende tegumentos externos color marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 m.m.
     - Olor: Características no objetables.
     - Sabor: Característica no objetable.
     - No excede el límite de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.

   - Microbiológicas:

Parámetro	Límite permitido	Método
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516

Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

- Fisicoquímicas:

Parámetro	Unidades	Técnica
Humedad (13%)	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldhl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

TIPO	GRADO	GRANOS ABIERTOS	GRANOS DAÑADOS	GRANOS PARTIDOS	MATERIAS DURAS	VARIEDADES CONTRASTANTE
I	1	1,0	1,0	1,0	0,1	2,0

9. Tabla Nutricional

Información Nutricional		
Tamaño por porción ½ taza (60g)		
Porciones por envase 8 Aprox		
Cantidad por porción		
Calorías 200	Calorías de grasa	0
		Valor Diario*
Grasa Total 0 g		**0%**
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa *Trans* 0 g		
Colesterol 0 mg		**0%**
Sodio 0 mg		**0%**
Carbohidrato Total 37 g		**12%**
Fibra dietaria 18 g		**72%**
Azúcares 0 g		
Proteína 12 g		**28%**
Vitamina A 0 %	Vitamina C 4 %	
Calcio 4 %	Hierro 30 %	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.		

10. Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:

- Código de barras:
  - Lenteja 250 gr: 7707193910538
  - Lenteja 460 gr: 7707193910323
  - Lenteja 500 gr: 7707193910125

- Especificaciones de empaque primario:
  - Material: Polietileno de baja densidad.
  - Calibre: 1.8 mills".

- Especificaciones de empaque secundario:
  - Material: Polietileno de baja densidad.
  - Calibre: 1.8 mills".

11. Identificación del lote y fecha de vencimiento:

- Lote: Número correspondiente a la fecha de empacado del producto.
- Fecha de vencimiento: Cinco meses a partir de la fecha de empacado.

12. Embalaje: 25 unidades de producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad.

13. Fabricante y NIT: Súper Bodega Bogotá Ltda. NIT 900.254.210-5

14. Registro Sanitario: No requiere registro sanitario por ser comercializado sin ningún proceso de transformación. Resolución 2674 de 2013, Art. 37.

15. Normatividad aplicable: NTC 937 de 2004, Resolución 683 y 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013.

16. Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote): Grano perforado, suciedad, presencia de gorgojo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

17. Condiciones de almacenamiento y transporte: Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.

AGROPECUARIA Milu	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**
	PECHUGA DE POLLO

<table>
<tr><td rowspan="2">Composición del producto</td><td colspan="2">Materia prima e ingredientes</td><td>foto</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pechuga de pollo procedente de canales de pollo sanas</td><td></td></tr>
<tr><td>Tratamiento/Proceso</td><td colspan="3">Sacrificio, refrigeración, empaque y conservación en refrigeración y/o congelación.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Presentación</td><td>Envase</td><td>Peso</td><td>Embalaje</td></tr>
<tr><td>Según especificación del cliente</td><td>Según especificación del cliente</td><td>Según especificación del cliente</td></tr>
<tr><td>Uso y/o preparación</td><td>El producto requiere cocción antes de ser consumido.
Asar, freír, hornear, cocida.</td><td>Temperatura de almacenamiento y Transporte</td><td>Refrigeración: 0°C y 4°C
Congelación: -18°C</td></tr>
<tr><td>Especificación físico-química</td><td colspan="3">Consistencia: firme y libre de pegajosidad

Olor: característica a pollo fresco en ausencia de olor acido

Color: rosado pálido</td></tr>
<tr><td>Consumidores</td><td colspan="3">Todo el público en general sin restricciones, excepto intolerantes o alérgicos a algún ingrediente de la composición.
En el momento que el producto incumpla lo descrito dentro del etiquetado por las condiciones de temperatura si es aplicable, ese producto debe destruirse.</td></tr>
<tr><td>Parámetros de calidad</td><td colspan="3">Los determinados en el plan de calidad de Agropecuaria MILU</td></tr>
<tr><td>Realizado por:</td><td colspan="3">Departamento de calidad</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	**PIERNA DE CERDO COMPLETA**
DESCRIPCIÓN	Corte blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del porcino.
COMPOSICIÓN	No aplica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUIMICAS	Las características organolépticas se evalúan una vez elaborado el producto donde se verifican parámetros como:

Características	Método de medición
Color	Rosa intenso
Olor	Característico
Textura	Blanda jugosa y firme
Componente	**Valor**
Grasa (g)	6
Proteína (g)	19.5
Humedad	69.19

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Parámetro microbiológico	Valor de referencia
Coliformes fecales	120-1100
Staphylococcus coagulasa positiva	100-1000
Recuento esporas sulfito reductoras	100-1000
Salmonella SSP	Neg/25g
Listeria monocytogenes	--------

FORMA DE CONSUMO	Parrilla - plancha – frito – Asar

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES.	Empacado al vacío en bolsas plásticas de polietileno de alta densidad
VIDA UTIL ESPERADA	Hasta 12 meses en congelación y hasta 30 días en refrigeración
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	En conservacion a -18 ºC y refrigeracion de 0-4 ºC con humedad de 90% a 95%

FICHA TÉCNICA

BOLA DE BRAZO



TIPO DE PRODUCTO

Carne de Res Fresca

DESCRIPCION

Se extrae, a partir de la fosa supra espinosa y de sus inserciones con los huesos húmero, cubito y radio, la totalidad de los músculos que rodean la escápula y el codo.

MARCA

OFACOL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS y FISICOQUIMICAS

Características	
Color	Rojo vivo
Olor	Característico
Textura	Suave
Componente	**Valor**
Grasa (g)	16.4
Proteína (g)	19.42
Humedad	69.19

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Parámetro microbiológico	**Valor de referencia**
Coliformes fecales	120-1100
Staphylococcus coagulasa positiva	100-1000
Recuento esporas sulfito reductoras	100-1000
Salmonella SP	Neg/25g

	Listeria monocytogenes	Neg/25g
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa para empaque al vacío con propiedad de resistencia y barrera al oxígeno.	
PRESENTACION COMERCIAL	Una pieza o porción por Bolsa o según especificaciones del cliente.	
VIDA UTIL ESPERADA	Refrigeracion: 30 dias Congelación: 180 dias	
FORMA DE CONSUMO	Producto crudo que requiere cocción en todas sus preparaciones Consumir antes del tiempo estipulado en la etiqueta. Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible. **Preparación:** freído - Parrilla - plancha - horneado	
ETIQUETADO	Etiqueta Ofacol con la siguiente información: Nombre del producto, Lote, Fecha de Sacrificio, Fecha de Empaque, Fecha de vencimiento, Peso Precio, Sistema de conservación, etc. Cumple con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.	
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Utilizar Vehículos transportadores isotermos, herméticos, de materiales no corrosivos e impermeables; provistos con unidades de frio. Realizar el almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas: Refrigeración: Entre 0 y 4°C Congelación: Inferior a –18 °C Evitar el exceso de manipulación para prevenir la perdida de vacío o el deterioro del empaque y etiqueta. Después de descongelado consúmalo en el menor tiempo posible.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Restaurantes Puntos de venta Hoteles Casinos Servicios de Alimentación	

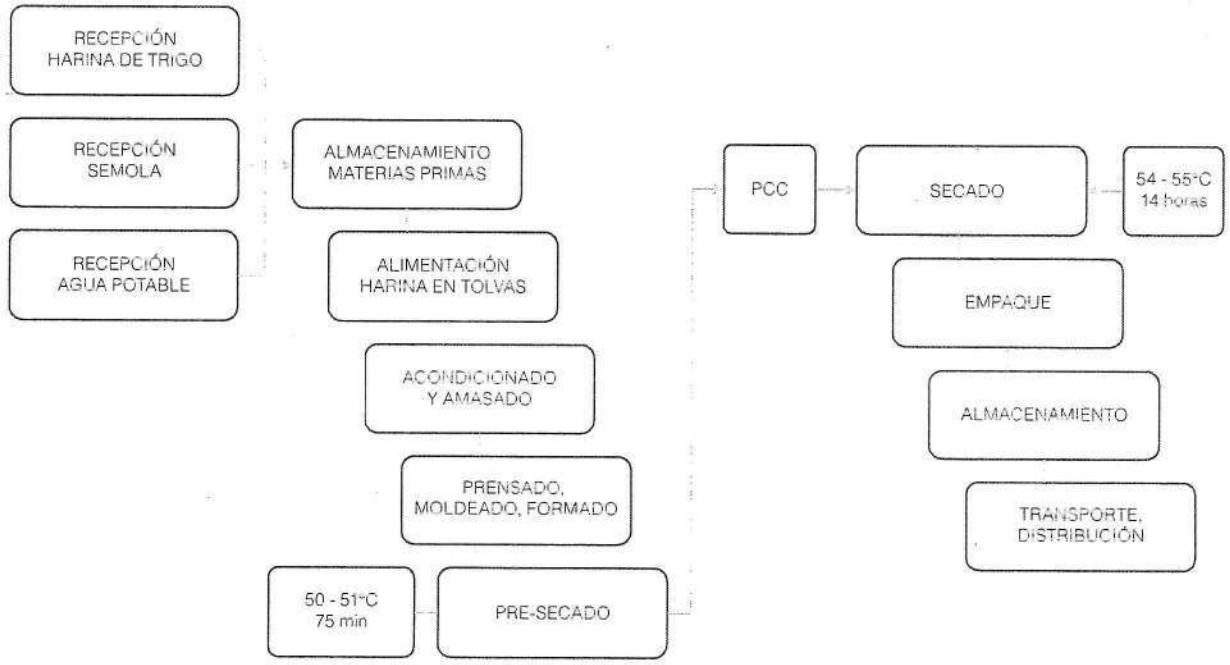
1. Antecedentes Generales

Nombre del Producto	SPAGHETTI PASTAS ALIMENTICIAS
Registro Sanitario	PSA-000957-2017
Marca	SANTALI
Unidad de Venta - Formato (Único)	250 g
País de Elaboración / Envasado	COLOMBIA
Nombre del Fabricante	ICOHARINAS S.A.S

2. Descripción del Producto

Grupo	Cereales
2.1 Descripción General	Producto alimenticio preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua.
2.2 Descripción Legal	Pastas alimenticias variedad Spaghetti
	DORIA
2.4 Claims (Descriptores) Legales-	

3. Diagrama de Flujo del Proceso de Elaboración y Envasado



3.1. Incluir la descripción de las etapas a modo de detallar los controles del proceso.

ETAPA	DESCRIPCIÓN	CONTROLES	MEDIDAS PREVENTIVAS	DOCUMENTOS GENERADOS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	**Objetivo:** Evaluar las características de las materias primas e insumos garantizando su calidad y cumplimiento de especificaciones. **Procedimiento:** Los bultos de harina se descargan manualmente y al recibirlos se verifican la calidad de la materia prima, para eso se toman una cantidad de bultos al azar teniendo en cuenta el bache de producto. A continuación, se referencian los parámetros de calidad que se evalúan en la harina de trigo: • Color, olor, textura. • Certificados de calidad. • Registrar losdatos de la recepción de la materia prima en su formato correspondiente. • Si el producto cumple con las características de calidad se acepta. **Responsable:** El responsable de realizar la materia prima es el jefe de producción y calidad.	• Verificación de especificaciones descritas en el Programa de Control de Proveedores. • Verificación de cantidad recibida. • Revisión de Fichas técnicas y certificados de calidad de las materias primas (harina de trigo)	• Revisión y mejora continua de las especificaciones de recepción de materia prima. • Verificar el cumplimiento de BMP. • Inspeccionar las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo que transporta la materia prima.	• Fichas técnicas y certificados de las materias primas. • Formato de recepción de materias primas. • Instructivo de control de calidad de materia prima.
ALMACENAMIENTO	**Objetivo:** Brindar a las materias primas las condiciones necesarias para evitar la multiplicación o re-contaminación de microorganismos y contar con productos de óptima calidad e inocuidad. **Procedimientos:** Ubicar la materia prima en el área de almacenamiento, sobre estibas, con espacios perimetrales entre la pared y la materia prima.	• Verificación de las condiciones de almacenamiento. • Verificación de la temperatura y humedad relativa de almacenamiento de las materias primas.	• Velar por el cumplimiento de las BPM. • Inspeccionar las condiciones higiénicas sanitarias del área de almacenamiento.	• Formato de verificación de limpieza y desinfección. • Formato de control de temperatura y humedad relativa.
ALIMENTACIÓN DE HARINA EN TOLVAS	**Objetivo:** Adicionar a las tolvas la harina de trigo para su posterior cernido con el fin de extraer partículas extrañas. **Procedimiento:** Los bultos de harina se adicionan manualmente a las tolvas las cuales dirigen el producto al cernedor el cual se encarga de separar las partículas extrañas, posteriormente la harina se transporta a la amasadora a través de una banda transportadora. **Responsable:** Operario encargado.	• Verificación de especificaciones descritas en el programa de control de proveedores. • Verificación de la cantidad recibida. • Revisión de fichas técnicas y certificados de calidad de las materias primas (harina de trigo).	• Revisión y mejora continua de las especificaciones de recepción de materia prima. • Verificar el cumplimiento de las BPM. • Inspeccionar las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo que transporta la materia prima.	• Fichas técnicas y certificados de las materias primas. • Formato de recepción de materias primas. • Instructivo de control de calidad de materia prima.

ETAPA	DESCRIPCIÓN	CONTROLES	MEDIDAS PREVENTIVAS	DOCUMENTOS GENERADOS
AMASADO	**Objetivo:** Mezclar la harina de trigo con agua potable para aumentar el porcentaje de humedad. **Procedimiento:** La mezcla de harina o sémola con agua y demás ingredientes se las realiza en cámaras de amasado las cuales tienen vacío (60-65 mm Hg.), que facilitará que las proteínas del trigo no se destruyan y forme un gluten consistente que facilite, posteriormente, el moldeado. La masa que se forma al paletear los ingredientes, unos contra otros, es homogénea y posee aproximadamente en esta etapa un 30% de humedad por lo que es muy maleable. La masa será llevada a los moldes para darles el formato programado. **Responsable:** Operario encargado (Pastero).	• Revisión de los certificados de calidad y fichas técnicas para establecer la humedad del producto. • Medir la humedad del producto para controlar el proceso.	• Revisión y mejora continua de las especificaciones de recepción de materia prima. • Verificar el cumplimiento de las BPM. • Realizar el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida. • Realizar mantenimiento preventivo del equipo. • Medir la humedad del producto.	• Formato de verificación de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento de equipos. • Formato de verificación de la humedad.
PRENSADO, FORMADO Y MOLDEADO	**Objetivo:** pasar la pasta por el formato correspondiente para que adquiera la forma deseada. **Procedimiento:** una vez amasada la mezcla, el producto es conducido al extrusor, donde se genera una fuerza impulsiva aplicada a la mezcla punto seguido para facilitar el avance de la pasta el cilindro está dotado de ranuras longitudinales que provocan una retención del producto en cuanto éste llega a unas ranuras punto seguido se cuenta con sin fines de compresión que están dotados de terminales de tres entradas, que desarrollan un notable trabajo de compresión. Al final de la compresión se encuentra el cabezal provisto de una para moldes que determinan la forma de salida al secado del producto. A través de tornillos sin fin la masa pasa al moldeado. El moldeado consiste en extruir o hacer pasar por presión la masa a moldes para obtener la forma deseada punto seguido estos moldes se cambian dependiendo del formato que se desea realizar. Para las pastas largas son cortadas, niveladas y extendidas sobre camas para ser transportadas al secadero, todo en forma automática. Para las pastas cortas, se utilizan moldes circulares con cuchillas rotativas.		• Realizar limpieza y desinfección de los moldes cada vez que se realice mantenimiento o que se cambia de formato. • Verificar el cumplimiento de las BPM. • Realizar mantenimiento preventivo del equipo.	• Formato de verificación de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento de equipos.

ETAPA	DESCRIPCIÓN	CONTROLES	MEDIDAS PREVENTIVAS	DOCUMENTOS GENERADOS
PRENSADO, FORMADO Y MOLDEADO	Dependiendo de la forma de la pasta, los dispositivos son mecánicamente diferentes, por ejemplo, en el caso de la pasta corta troquelada (lazos), el equipo poseerá rodillos que laminarán la masa y luego pasará por el troquel de lazo, el cual le dará la forma final. **Responsable:** Operario encargado (pastero).			
PRESECADO	**Objetivo:** eliminar en un porcentaje de 30 a 40% de humedad en el producto terminado. **Procedimiento:** elimina 30-40% de humedad en 60-90 minutos mediante circulación de aire caliente alternando con etapas de reposo y tiene varias funciones: por un lado, evita el crecimiento de bacterias y por otro, conserva mejor la coloración pasta al evitar la acción de las enzimas que degradan el color. **Responsable:** Operario Encargado (Pastero).	• Realizar la limpieza y desinfección de acuerdo a los POES. • Se realiza el mantenimiento de los equipos cada vez que se termina producción (mensual). • Medir parámetros de temperatura y humedad relativa.	• Verificar el cumplimiento de las BMP. • Realizar el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida. • Realizar calibración de los equipos de medición de temperatura y humedad relativa. • Realizar mantenimiento preventivo del equipo. • Capacitación y seguimiento de las buenas prácticas de manufactura de los operarios.	• Formato de verificaciones de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento de equipos. • Formato de calibración de equipos. • Formato de verificación humedad relativa y temperatura.
SECADO	**Objetivo:** producto y mejorar su compactación. **Procedimiento:** también con aire caliente y humedad controlada. durante ese proceso el fideo sufre una contracción de un 10%: sí se hace muy rápido, se seca primero la parte externa y al continuará el secado de la parte interna no es acompañado por la parte externa y el vídeo se resquebraja. Todo el proceso se hace en el túnel de secado donde el producto recorre un largo trayecto a diferentes temperaturas y humedades. A la salida del secadero hay un proceso de enfriamiento ligero por ventilación.	• Realizar la limpieza y desinfección de acuerdo a los POES. • Se realiza el mantenimiento de los equipos cada vez que se termina producción (mensual). • Medir parámetros de temperatura y humedad relativa.	• Verificar el cumplimiento de las BMP. • Realizar el proceso de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida. • Realizar calibración de los equipos de medición de temperatura y humedad relativa. • Realizar mantenimiento preventivo del equipo. • Capacitación y seguimiento de las buenas prácticas de manufactura de los operarios.	• Formato de verificaciones de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento de equipos. • Formato de calibración de equipos. • Formato de verificación humedad relativa y temperatura.

ETAPA	DESCRIPCIÓN	CONTROLES	MEDIDAS PREVENTIVAS	DOCUMENTOS GENERADOS
EMPACADO A GRANEL	**Objetivo:** empacar el producto a granel para almacenar y luego empacar en su respectiva presentación final. **Procedimiento:** al salir de la secadora el producto se dirige mediante elevador de cangilones hacia la banda transportadora donde un operario de forma manual coloca la bolsa donde se depositará el producto a granel. Después este producto es almacenado en estibas para su posterior empaque final.	• Verificar mantenimiento de la selladora manual. • Verificación de lote y fecha de vencimiento. • Retirar las pastas que no cumplen con las características del producto. • Asegurar que el empaque quede totalmente sellado. • Controlar la humedad relativa menor de 70%.	• Mantenimiento preventivo a empacadora. • Realizar limpieza y desinfección de la banda transportadora de producto. • Programa de control de proveedores de empaques. • Capacitación de prácticas higiénicas al personal manipulador de alimentos. • Verificación de prácticas higiénicas.	• Formato de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento. • Fichas técnicas y certificados de calidad de proveedores de empaques. • Formato de verificación de prácticas higiénicas.
EMPAQUE FINAL DEL PRODUCTO TERMINADO	**Objetivo:** Brindar condiciones favorables al producto mientras se despacha. Procedimiento: Ubicar la pasta manualmente en la máquina empacadora para empacar el producto de forma automática. • Lotear el producto y colocar la fecha de vencimiento. • Pesar el producto según Resolución 16379/2003. Algunas pastas embalan en cajas de cartón marcar con la referencia del producto lote y fecha de vencimiento y por último sellar.	• Verificar mantenimiento de la máquina empacadora. • Verificación de lote y fecha de vencimiento. • Asegurar que el empaque quede totalmente sellado. • Controlar la humedad relativa menor del 70%.	• Mantenimiento preventivo empacadora. • Realizar limpieza y desinfección a la empacadora. • Programa de control de proveedores de empaques.	• Formato de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento. • Fichas técnicas y certificados de calidad de proveedores de empaques.
ALMACENAMIENTO	**Objetivo:** Almacenar el producto terminado en un ambiente propicio para permitir su conservación. **Procedimiento:** el producto ingresa a la bodega y es estibado, guardando espacio perimetral entre la pared y el piso. Las pilas de productos son loteadas para facilitar la rotación de los productos. En las bodegas se controla la temperatura y la humedad relativa, se verifica la rotación del producto para la distribución del mismo a los puntos de expendio.	• Temperatura almacenamiento producto terminado.	• Revisión y mejora continua de las especificaciones de la recepción de materia prima. • Verificar el cumplimiento de las BPM. • Realizar el proceso de limpieza y desinfección, de acuerdo a la frecuencia establecida. • Realizar mantenimiento preventivo del equipo.	• Formato de limpieza y desinfección. • Formato de mantenimiento.
DESPACHOS	**Objetivo:** despachar el producto a los clientes. **Procedimiento:** despachar el producto terminado en vehículos los cuales deben cumplir con condiciones higiénico sanitarias.	• Verificación de limpieza y desinfección a los vehículos.	• Manejo de un sistema de rotación PEPS.	• Formato de verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo.

4. Lista de Ingredientes y Aditivos

4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En Orden Decreciente de Acuerdo a la Formulación)

Harina de Trigo y Sémola de trigo fortificadas con Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), y Acido fólico (1.54 mg/Kg) y agua.

Ingredientes	% de Composición Referencial	Función Tecnológica	Límite Legal de Aditivos
Harina de trigo	64,6 – 83%	MATERIA PRIMA	-
Sémola de Trigo	11,4 – 1%	MATERIA PRIMA	-
Agua	24 - 16%	ACONDICIONAMIENTO - AMASADO	-
TOTAL	100.00%		

NOTA: Los valores de la formulación corresponden a datos aproximados.

5. Información Nutricional

5.1 Tabla de Información Nutricional

Información Nutricional
Tamaño de la porción: 1/3 Paquete (80g.)
Porciones por envase: 3
Calorías: 280
Calorías de la grasa: 0
*Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías

Cantidad/Porción	%VD*	Cantidad/Porción	%VD*
Grasa Total 0 g	0%	**Carbohidrato Total** 60 g	20 %
Grasa Saturada 0 g	0%	Fibra Dietaria <1 g	3 %
Grasa Trans 0 g		Azúcares 0 g	
Colesterol 0 mg	0%	**Proteína** 10 g	20 %
Sodio 40 mg	2%		
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 8%	Hierro 30%

5.1 Tabla de Información Nutricional		
Tablas Referenciales:		Resolucion 333
Análisis de Laboratorio:	X	Inoculab, Técnimicro

6. Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1 Definición:	
6.2 Lista de Alérgenos presentes en el producto:	Naturalmente contiene gluten

Huevos y Derivados		Cereales con Gluten	X
Leche y Productos Lácteos		Crustáceos y sus Productos	
Maní, Soya y sus Productos		Pescados y Derivados	
Nueces y sus Derivados		Otros (Indicar)	
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea.		N.A	
Alérgenos presentes en la planta:		Trigo	

7. Especificaciones de Calidad

Los datos incorporados dentro de las características de calidad deben responder a las características propias del producto asegurando el cumplimiento legal y normativo del país en el cual se está desarrollando el producto y se prevee comercializar.

7.1 Características Físicas

Tipo de Análisis	Valor Declarado	Límites		Método de Referencia	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Contenido Neto	250 g.	253 g	265 g.	Gravimétrico	Resolución 16379 / Requisitos internos proveedor
Contenido Drenado					
Volumen					
Dimensiones					
Unidades por Envase	24				

7.1.1. Definir % Defectos:

Defecto A	Pasta quebrada, ventiada	Pasta lisa, apariencia deseable	Parámetros internos
Defecto B	Color amarillo oscuro debido a exceso de temperatura en proceso	Color amarillo con alguna transparencia	
Defecto C	Empaque con inconvenientes en selle vertical y horizontal	Selle resistente y bien sellado	
Defecto D	Tintas de empaque con los colores no aptos (descoloridos)	Tintas con los colores acordados con el proveedor de empaque	
Defecto E			

7.2 Características Químicas

Tipo de Análisis	Valor Declarado	Límites		Método de Referencia	Norma de Referencia
		Mínimo	Máximo		
Humedad	11.15	-	13	Secado por estufa - gravimetrico	Resolucion 4393 /1991
Cenizas	0.55	-	0.8	Gravimetria	
Proteína	13.65	10.5	-	Kjeldahl	
Acidez como acido oleico	0.08	-	0.45	Titulacion	
Grasa	0.46	0.4	-	Soxhlet	
Aflatoxina B1	N.D	-	-	Cromatografía (HPLC)	
Aflatoxina B2	N.D	-	-	Cromatografía (HPLC)	
Aflatoxina G1	N.D	-	-	Cromatografía (HPLC)	
Aflatoxina G2	N.D	-	-	Cromatografía (HPLC)	
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	N.D	-	10	Cromatografía (HPLC)	

7.3 Características Microbiológicas : Resolución 4393 /1991						
Microorganismo	Plan de Muestreo	Límites				Método / Norma Ref
	Resultado	n	c	m	M	
Mesofilos aerobios	1200	3	1	800.000	1.000.000	Resolución 4393 / 91
Coliformes totales	<3	3	1	43	150	
Coliformes fecales	<3	3	0	<3	-	
Staphylococcus aureus CP	<100	3	1	100	200	
Hongos y levaduras	<10 mohos; 20 levaduras	3	1	4.000	5.000	
Salmonella	Ausencia	3	0	Ausencia		

7.4 Características Sensoriales	
Apariencia	Superficie sin presentar asperezas, ni rajaduras.
Aroma	Característico
Color	Amarillo con alguna transparencia.
Sabor	Característico
Textura	Superficie lisa
After Taste	

7.5 Uso Previsto	Es utilizado como plato principal. Este producto puede ser consumido para personas mayores a un año de edad
7.6 Población Vulnerable	Las personas alérgicas al gluten.
7.7 Modo de Preparación	Por cada 100 g de pastas, hierva un litro de agua, con aceite y sal al gusto. Agregue las pastas, en agua hirviendo y espere de 12 a 15 minutos. Retira del fuego y escurre en un colador. Porción recomendada 80 gramos.

8. Datos Logisticos y Empaque	
8.1 Datos Logísticos y Codificación	
Unidad de Venta	250 g
Volumen de Unidad Vta	NA
Tara del Envase de Unidad Vta	3 g
Peso Bruto por Unidad Vta	253 g.
Unidades Vta por Display	NA
Volumen de Display	NA
Peso Bruto por Display	NA
Display por Caja	NA
Unidades Vta por Caja	24 unidades

8.2 Características de Empaque (Envases y Embalajes)						
Envase	Material		Espesor		Peso	
Primario	Lámina impresa en polipropileno biorentado		40 +/- 10%		3 g	
Secundario	Bolsa plástica de polietileno de baja densidad		2.5 Micras		24 g	
Terciario						
Envase	Tipo de Impresión	Colores de Impresión	No. de Colores	Alto	Ancho	Largo
Primario	Lámina impresa en polipropileno	Amarillo process, blanco, magenta, rojo y colores especiales.	6	2.7cm	12 cm +/-7mm	32 cm
Secundario	N.A	N.A		10 cm	26 cm	25 cm
Terciario						

9. Condiciones de Transporte	
9.1 Tipo de Camión o Contenedor	Temperatura ambiente.
9.2 Resolución Sanitaria de Transporte	En proceso de expedición de certificación sanitaria.
9.3 Tipo de Termógrafo	Digital (indicar software), convencional.

10. Condiciones de Almacenamiento	
10.1 Almacenamiento en Bodega y Tienda	No almacenar ni transportar con combustibles, sustancias aromáticas o cualquier otra sustancia que pueda alterar sus características.
10.2 Almacenamiento una vez abierto	Una vez abierto el empaque, consérvelo en un recipiente herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco.

11. Vida Útil del Producto y Codificación de Trazabilidad			
11.1 Vida Útil (Producto Cerrado)	1 año.		
11.2 Vida Útil (Producto una vez Abierto)	Consumase en el menor tiempo posible.		
11.3 Definición de Vida Útil	Análisis acelerado y Evaluación del parámetro de humedad		
11.4 Rotulación	Vence/Lote: DD/MES/AÑO L: Número lote Materia prima utilizada , el lote se define de acuerdo al mes que se recepciona y procesa la materia prima.		
VENCE 18/JUN/2021 **LOTE 6 01:28**	Elaboración		Corresponde a un código interno de producción
	Vencimiento	18/06/2021	
	Lote	6	
	Duración	1 AÑO	

12. Declaración de OGM			
Organismos genéticamente modificados: cualquier organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce de forma natural. Indicar presencia o ausencia de OGM, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar materia.			
	SI		
	NO	X	

13. Declaración de Multiresiduos			
Se deben adjuntar respaldos de multiresiduos en el caso que corresponda. Indicar presencia o ausencia de Multiresiduos, marque con una X, en el caso que sea presencia indicar a cuál se refiere. Ejemplos: Pesticidas, Hormonas, etc.			
	SI		
	NO	X	

14. Certificaciones del Producto
N.A

Control de Cambios		
Número de Revisión	Fecha de Revisión	Descripción de Cambio
001		
002		
003		

Aprobación de Ficha Técnica	
Proveedor	
Alicia del Pilar Bonilla Parra. **Alicia del Pilar Bonilla Parra** Jefe de control de calidad. Icoharinas S.A.S	

Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 14 2020-09-28

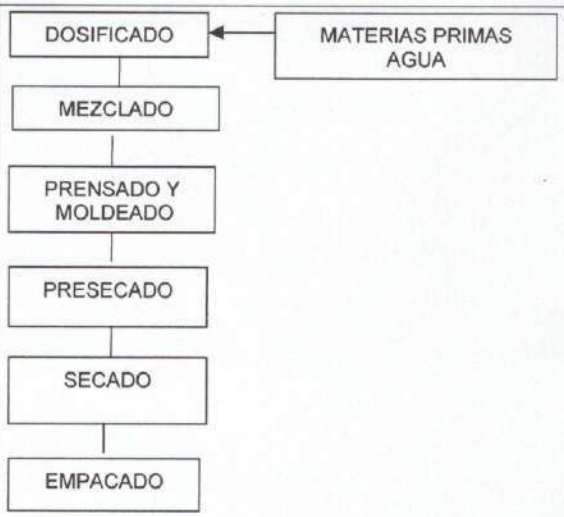
1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos.
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC

12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para empacado de las pastas es: • **Presentación 90grs.:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) 35mc. • **Presentación 250grs., 500grs., 1000grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Nieve tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto,

	macarrón grueso, conchitas, letras, etc.) Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris López Alarcón

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996

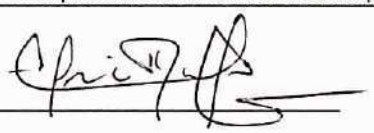
AGRO STEAK	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CODIGO F-CA-05
		VERSIÓN 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CARNE DE RES**	
DESCRIPCION	Corte formado por cuartos delanteros y traseros de ganado bovino sin cartílagos ni hueso, compuesta por: centros, postas, bolas y cadera.	
REQUISITOS		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**OLOR**	Olor característico a carne fresca, sin olores extraños o de descomposicion
	COLOR	Rojo característico de carne fresca
	TEXTURA	Suave, firme al tacto no babosa. Apariencia fresca, sin exceso de agua, sin zonas afectadas por frio (quemadas) ni resecas. Sin coagulos de sangre, ni hematomas en la carne. Textura característica del producto fresco
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	**% PROTEINA**	22.2 % Aproximadamente
	% GRASA	14 % Aproximadamente
	% HUMEDAD	75.26 % Aproximadamente
	pH	5.66
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITOS**	**REFERENCIAS NORMAS**
NPM Coliformes fecales/g	170 NMP/g	Normas cárnicas crudos
Recuento Staphylococcus Coagulosa positivo, UFC/g	<100UFC/g Menos de 100	NTC1325
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	<10UFC/g Menos de 100	NTC1325
Detección de salmonella/25g	Negativo	NTC1325
CONDICIONES DE ELABORACION		
Condiciones de Manipulacion: El producto debe ser manipulado por personal capacitado con certificado de manipulador de alimentos. El personal debe cumplir con las BPM establecidas por la normatividad vigente y por la organización.		
EMPAQUE ROTULADO Y PRESENTACION		
Pulpa de Res Refrigerada	Granel / Bolsa Capuchona	1 Kilos por paquete
Pulpa de Res Refrigerada	Granel / Bolsa Capuchona	
EMPAQUE Y PRESENTACION	Empaque al vacío en bolsa polipropileno de baja densidad, congelado y etiquetado cumpliendo norma 5109-2005 de rotulado. Presentación de 1 kg.	
ETIQUETEADO Y ROTULADO	Cumple con las especificaciones emitidas en la resolucion 5109 e 2005 del Ministerio de proteccion Social.	
VIDA UTIL	Refrigerado: 12 dias a partir de la fecha de produccion a una temperatura de 0°a 4°C Congelado: 6 meses mantenida a una temperatura minima de - 18 ° C	
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	El producto es transportado en vehiculos aseados y equipados con sistema de control para temperaturas. Debe congelarse a una temperatura no menor a - 18 ° C y refrigerarse a una temperatura entre -2° y 4°C, evitando romper la cadena de frio y el manejo brusco que pueda deteriorar el empaque	
LUGAR EMPACADO	Producto empacado en nuestras instalaciones Calle 13, 11-175 Barrio Villabel	
PROVEEDOR DE MATERIA PRIMA	Ganado Bovino que cumple las normas para beneficio en los Frigorificos nacionales certificados por el INVIMA para esta actividad.	
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		
COCONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN LA EMPRESA	Cuarto de congelacion o refrigeracion o cuarto de operador logistico externo. Uso de estibas o canastas base obligatorio.	
MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION.	Estricto control en la cadena de frio: Refrigeración y congelación.	
INSTRUCCIONES DE USO	Una vez abierto el empaque consumase y mantener cadena de refrigeración de 0-5°C, vida útil 60 días.	
PORCION RECOMENDADA	100 – 125 gramos de producto.	
SISTEMA DE LOTEADO	N° LOTE/DIA/MES/AÑO	
TIPO DE CONSUMIDORES		
Este producto está destinado a toda la población en general inclusive a celiacos dada su condición de ausencia de gluten en el mismo.		

GERENTE
AGRO STEAK

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CODIGO F-CA-05
		VERSIÓN 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PULPA DE CERDO**							
DESCRIPCION	Corresponde a la pierna de cerdo deshuesada y desgrasada compuesta por cinco cortes unidos: Posta Negra, Posta Rosada, Ganso, Asiento y Abastero. El producto debe estar exento de cuero, gordura, aponeurosis, coagulos, huesos, cartilagos, ganglios linfaticos, hematomas y/o cualquier elemento que altere su presentacion.							
REQUISITOS								
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**OLOR**	Caracteristico, sin olores extraños o de descomposicion						
	COLOR	Carne rosada palida, sin colores extraños.						
	TEXTURA	Suave, firme al tacto no babosa. Apariencia fresca, sin exceso de agua, sin zonas afectadas por frio (quemadas) ni resecas. Sin coagulos de sangre, ni hematomas en la carne.						
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	**% PROTEINA**	20 % Aproximadamente						
	PH	5.6 - 7						
	TEMPERATURA	0°a 5°C +/- 2°C						
	% HUMEDAD	75 % Aproximadamente						
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Plan de Muestreo**			**Limite por gramo**				
	Parametro	**Categoria**	**Clases**	**n**	**c**	**m**	**M**	
	Rcto. Aerobios Mesofilos	1	3	5	3	10	10	
	Salmonella 25g	10	2	5	1	p	-----	
CONDICIONES DE ELABORACION								
Condiciones de Manipulacion: El producto debe ser manipulado por personal capacitado con certificado de manipulador de alimentos. El personal debe cumplir con las BPM establecidas por la normatividad vigente y por la organización.								
EMPAQUE ROTULADO Y PRESENTACION								
Pulpa de Cerdo Refrigerada	Bolsa Plastica Etiquetada	1 Kilos por paquete en Bloque						
Pulpa de Cerdo Congelada	Bolsa Plastica Etiquetada							
EMPAQUE Y PRESENTACION	Esta empacado y sellado en un material que no contamine el producto. Para efectos de transporte a granel, se permitira el empaque de varias unidades en materiales que no alteren la calidad del producto.							
ETIQUETEADO Y ROTULADO	Cumple con las especificaciones emitidas en la resolucion 5109 e 2005 del Ministerio de proteccion Social.							
VIDA UTIL	Refrigerado: 20 dias a partir de la fecha de produccion a una temperatura de 0°a 4°C Congelado: 10 meses mantenida a una temperatura minima de - 18 ° C							
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	El producto es transportado en vehiculos aseados y equipados con sistema de control para temperaturas. Debe congelarse a una temperatura no menor a - 18 ° C y refrigerarse a una temperatura entre -2° y 4°C, evitando romper la cadena de frio y el manejo brusco que pueda deteriorar el empaque							
LUGAR EMPACADO	Producto empacado en nuestras instalaciones Calle 13, 11-175 Barrio Villabel							
PROVEEDOR DE MATERIA PRIMA	Planta certificada que cumple las normas y certificados nacionales por el INVIMA para esta actividad							
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO								
COCONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN LA	Cuarto de congelacion o refrigeracion o cuarto de operador logistico externo. Uso de estibas o canastas base obligatorio.							
MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION.	Estricto control en la cadena de frio: Refrigeración y congelación.							
INSTRUCCIONES DE USO	Una vez abierto el empaque consumase y mantener cadena de refrigeración de 0-5°C, vida útil 60 días.							
PORCION RECOMENDADA	100 – 125 gramos de producto.							
SISTEMA DE LOTEADO	N° LOTE/DIA/MES/AÑO							
TIPO DE CONSUMIDORES								
Este producto está destinado a toda la población en general inclusive a celiacos dada su condición de ausencia de gluten en el mismo.								



GERENTE
AGRO STEAK

AGRO STEAK	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CODIGO F-CA-05
		VERSIÓN 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PECHUGA DE POLLO MARINADA CON PIEL**	
DESCRIPCION	Pechuga entera de pollo, libre de hematomas, sangre, plumas, cuticula y/o fracturas, separada de la canal entera de pollo. Mejorado mediante un proceso de marinado.	
REQUISITOS		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**OLOR**	Caracteristico, sin olores extraños o de descomposicion
	COLOR	Carne rosada palida, sin colores extraños.
	TEXTURA	Suave, firme al tacto no babosa. Apariencia fresca, sin exceso de agua, sin zonas afectadas por frio (quemadas) ni resecas. Sin coagulos de sangre, ni hematomas en la carne.
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	**% PROTEINA**	16 % Aproximadamente
	% FOSFORO	0,3% Aproximadamente
	% HUMEDAD	70 % Aproximadamente
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Escherichia coll ufc/g	< 400 UFC/gr
	Estafilococo coagulasa (+) ufc/g	100 - 1000 UFC/gr
	Esporas clostridium reductor ufc/g	100 - 1000 UFC/gr
	Salmonella / 25g	AUSENCIA
CONDICIONES DE ELABORACION		
Condiciones de Manipulacion: El producto debe ser manipulado por personal capacitado con certificado de manipulador de alimentos. El personal debe cumplir con las BPM establecidas por la normatividad vigente y por la organización.		
EMPAQUE ROTULADO Y PRESENTACION		
Pechuga con piel Marinada Refrigerada	Granel / Bolsa Capuchona	5 Kilos por paquete
Pechuga con piel Marinada Congelada	Granel / Bolsa Capuchona	
EMPAQUE Y PRESENTACION	Esta empacado y sellado en un material que no contamine el producto. Para efectos de transporte a granel, se permitira el empaque de varias unidades en materiales que no alteren la calidad del producto.	
ETIQUETEADO Y ROTULADO	Cumple con las especificaciones emitidas en la resolucion 5109 e 2005 del Ministerio de proteccion Social.	
VIDA UTIL	Refrigerado: 20 dias a partir de la fecha de produccion a una temperatura de 0°a 4°C Congelado: 10 meses mantenida a una temperatura minima de - 18 ° C	
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	El producto es transportado en vehiculos aseados y equipados con sistema de control para temperaturas. Debe congelarse a una temperatura menor o igual a - 18 ° C y refrigerarse a una temperatura entre -2° y 4°C, evitando romper la cadena de frio y el manejo brusco que pueda deteriorar el empaque	
LUGAR EMPACADO	Producto empacado en nuestras instalaciones Calle 13, 11-175 Barrio Villabel	
PROVEEDOR DE MATERIA PRIMA	Planta certificada que cumple las normas y certificados nacionales por el INVIMA para esta actividad	
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		
COCONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN LA	Cuarto de congelacion o refrigeracion o cuarto de operador logistico externo. Uso de estibas o canastas base	
MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION.	Estricto control en la cadena de frio: Refrigeración y congelación.	
INSTRUCCIONES DE USO	Una vez abierto el empaque consumase y mantener cadena de refrigeración de 0-5°C, vida útil 60 días.	
PORCION RECOMENDADA	100 – 125 gramos de producto.	
SISTEMA DE LOTEADO	N° LOTE/DIA/MES/AÑO	
TIPO DE CONSUMIDORES		
Este producto está destinado a toda la población en general inclusive a celiacos dada su condición de ausencia de gluten en el mismo.		

GERENTE
AGRO STEAK

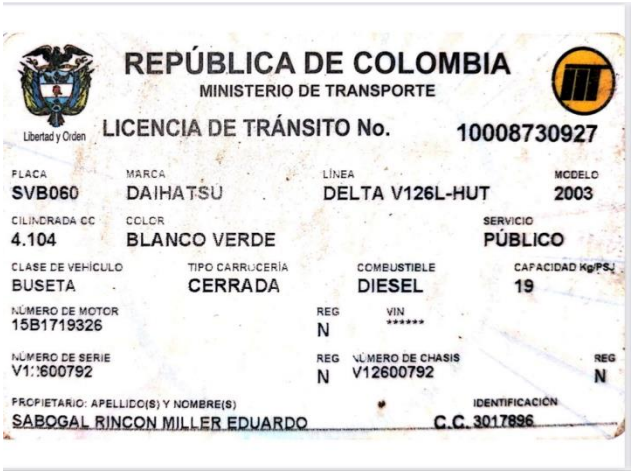
PLAN DE CAPACITACION AL TALENTO HUMANO

DOCUMENTACION VEHICULOS

PLACA DEL VEHICULO	SVB 060
NOMBRE CONDUCTOR	JORGE MARTINEZ DEVIA
C.C	14251918
N° LICENCIA CONDUCCION	14251918
CATEGORIA LICENCIA CONDU.	B2-C2
FECHA VENCIMIENTO LICENCIA	B2 04/02/2032 C2 04/02/2025







REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10008730927

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SVB060	DAIHATSU	DELTA V126L-HUT	2003

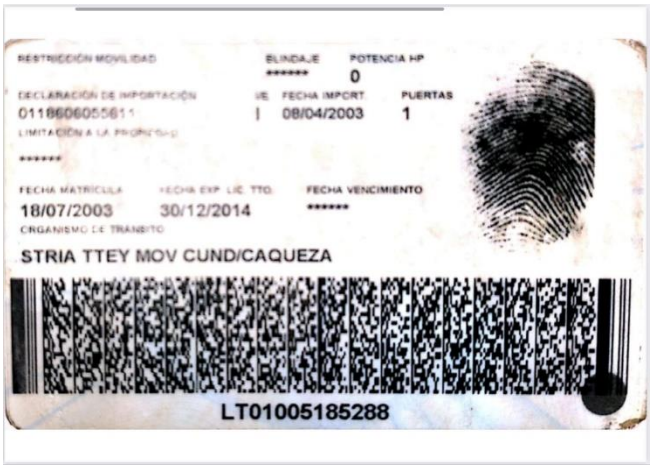
CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
4.104	BLANCO VERDE	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
BUSETA	CERRADA	DIESEL	19

NÚMERO DE MOTOR 15B1719326 — REG N — VIN ******

NÚMERO DE SERIE V12600792 — REG N — NÚMERO DE CHASIS V12600792 — REG N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): SABOGAL RINCON MILLER EDUARDO — IDENTIFICACIÓN: C.C. 3017896



RESTRICCIÓN MOVILIDAD
BLINDAJE ****** — POTENCIA HP 0
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN 011860605611 — IE — FECHA IMPORT 08/04/2003 — PUERTAS 1
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******
FECHA MATRÍCULA 18/07/2003 — FECHA EXP. LIC. TTO. 30/12/2014 — FECHA VENCIMIENTO ******
ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTEY MOV CUND/CAQUEZA
LT01005185288

RUNT

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Consulta Automotores

Realizar otra consulta

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

PLACA DEL VEHÍCULO:

SVB060

NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:

10008730927

ESTADO DEL VEHÍCULO:

ACTIVO

TIPO DE SERVICIO:

Público

CLASE DE VEHÍCULO:

BUSETA

Información general del vehículo

MARCA:

DAIHATSU

LÍNEA:

DELTA V126L-HUT

MODELO:

2003

COLOR:

BLANCO VERDE

NÚMERO DE SERIE:

V12600792

NÚMERO DE MOTOR:

15B1719326

NÚMERO DE CHASIS:

V12600792

NÚMERO DE VIN:

CILINDRAJE:

4104

TIPO DE CARROCERÍA:

CERRADA

TIPO COMBUSTIBLE:

DIESEL

FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):

18/07/2003

AUTORIDAD DE TRÁNSITO:

STRIA TTEy MOV CUND/CAQUEZA

GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:

NO

CLÁSICO O ANTIGUO:

NO

REPOTENCIADO:

NO

REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN MOTOR

REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN CHASIS

REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN SERIE

REGRABACIÓN VIN (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN VIN

VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):

NO

PUERTAS:

1

Para conocer el historial de propietarios

*Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí*

(http://www.runt.com.co/ciudadano/consulta-historico-vehicular)

Datos Técnicos del Vehículo

CAPACIDAD DE CARGA:

0 KILO

PESO BRUTO VEHICULAR:

CAPACIDAD DE PASAJEROS:

CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS:

19

NÚMERO DE EJES:

2

Poliza SOAT

Número de poliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Código tarifa	Entidad expide SOAT	Estado
14289404169010	18/01/2023	19/01/2023	18/01/2024	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	VIGENTE
10789900020190	14/01/2022	15/01/2022	14/01/2023	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
13282500000040	09/05/2019	11/05/2019	10/05/2020	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
38886095	10/05/2018	11/05/2018	10/05/2019	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
36011858	10/05/2017	11/05/2017	10/05/2018	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE

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
11101000449	18/01/2022	19/09/2022	19/09/2023	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Contractual	VIGENTE	Detalle
13061001160	18/01/2022	19/09/2022	19/09/2023	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Extracontractual	VIGENTE	Detalle
AA167919	19/08/2020	19/08/2020	19/09/2020	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
AA208896	19/08/2020	19/08/2020	19/09/2020	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle

Número de póliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Entidad que expide	Tipo de póliza	Estado	Detalle
AA167900	16/08/2019	19/08/2019	19/08/2020	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
360382438	18/08/2017	19/08/2017	19/08/2018	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA ENTIDAD COOPERATIVA	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
360382439	18/08/2017	19/08/2017	19/08/2018	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA ENTIDAD COOPERATIVA	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
AA096222	12/08/2016	19/08/2016	19/08/2017	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
AA096221	12/08/2016	19/08/2016	19/08/2017	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
11101000449	18/01/2022	18/01/2022	19/09/2022	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle

Certificado de revisión técnico mecánica y de emisiones contaminantes (RTM)

Tipo Revisión	Fecha Expedición	Fecha Vigencia	CDA expide RTM	Vigente	Nro. certificado	Información consistente	Acciones
REVISION TECNICO-MECANICO	13/01/2023	13/01/2024	CDA CENTRO DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ MELGAR	SI	163974903	SI	
REVISION TECNICO-MECANICO	12/01/2022	12/01/2023	CDA CENTRO DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ MELGAR	NO	157442450	SI	

Tipo Revisión	Fecha Expedición	Fecha Vigencia	CDA expide RTM	Vigente	Nro. certificado	Información consistente	Acciones
REVISION TECNICO-MECANICO	22/06/2019	22/06/2020	CDA MI CARRERA EXPRESS	NO	142056297	SI	
REVISION TECNICO-MECANICO	14/06/2018	14/06/2019	CDA AVENIDA SEXTA SAS	NO	136398351	SI	
REVISION TECNICO-MECANICO	07/06/2017	07/06/2018	CDA AVENIDA SEXTA SAS	NO	130972291	SI	

Certificados de revisión técnico Ambiental o de Enseñanza

Solicitudes

Información Blindaje

Certificado de revisión de la DIJIN

Certificado de desintegración física

Compromiso de desintegración física total y Pólizas de Caución

Tarjeta de Operación

EMPRESA AFILIADORA:

COOTRANSFOMEQUE

RADIO DE ACCIÓN:

NACIONAL

MODALIDAD DE TRANSPORTE:

PASAJEROS

MODALIDAD DE SERVICIO:

ESPECIAL

NRO. TARJETA DE OPERACIÓN:

291075

FECHA DE EXPEDICIÓN (DD/MM/AAAA):

08/02/2022

FECHA INICIO DE VIGENCIA (DD/MM/AAAA):

08/02/2022

FECHA FIN DE VIGENCIA (DD/MM/AAAA):

18/07/2023

ESTADO:

TARJETA DE OPERACION ACTIVA

Limitaciones a la Propiedad

Garantías a Favor De

✔ Garantías Mobiliarias (Registro de la garantía en el RNGM por parte de RUNT / Registro del levantamiento a través del RNGM en el RUNT)

Autorización de registro inicial vehículo nuevo de carga

Autorización de registro inicial vehículo nuevo de carga INVC (15%)

Normalización y Saneamiento

Vehículo a desintegrar por proceso de normalización

Permiso de circulación restringida (PCR)

PLACA DEL VEHICULO	THV 812
NOMBRE CONDUCTOR	HECTOR FERNANDO MARTINEZ
C.C	14252410
N° LICENCIA CONDUCCION	14252410
CATEGORIA LICENCIA CONDU.	A2-B2-C2
FECHA VENCIMIENTO LICENCIA	A2 20/08/2032 B2 20/08/2032 C2 20/08/2025









RUNT

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Consulta Automotores

Realizar otra consulta

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

PLACA DEL VEHÍCULO:

THV812

NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:

10012445178

ESTADO DEL VEHÍCULO:

ACTIVO

TIPO DE SERVICIO:

Público

CLASE DE VEHÍCULO:

BUS

Información general del vehículo

MARCA:

HINO

LÍNEA:

FC9JBUS

MODELO:

2017

COLOR:

BLANCO VERDE

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MOTOR:

J05ETY11990

NÚMERO DE CHASIS:

9F3FC9JLTHXX11212

NÚMERO DE VIN:

9F3FC9JLTHXX11212

CILINDRAJE:

5123

TIPO DE CARROCERÍA:

CERRADA

TIPO COMBUSTIBLE:

DIESEL

FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):

02/09/2016

AUTORIDAD DE TRÁNSITO:

STRIA DE MOVILIDAD MPAL FUSAGASUGA

GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:

NO

CLÁSICO O ANTIGUO:

NO

REPOTENCIADO:

NO

REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN MOTOR

REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN CHASIS

REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN SERIE

REGRABACIÓN VIN (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN VIN

VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):

NO

PUERTAS:

2

Para conocer el historial de propietarios
Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí
(http://www.runt.com.co/ciudadano/consulta-historico-vehicular)

Datos Técnicos del Vehículo

CAPACIDAD DE CARGA:

Kgs

PESO BRUTO VEHICULAR:

10400

CAPACIDAD DE PASAJEROS:

CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS:

46

NÚMERO DE EJES:

2

Poliza SOAT

Número de poliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Código tarifa	Entidad expide SOAT	Estado
12842000014810	01/09/2022	02/09/2022	01/09/2023	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	VIGENTE
12842000011120	01/09/2021	02/09/2021	01/09/2022	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
12842000007150	01/09/2020	02/09/2020	01/09/2021	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
12842000003050	30/08/2019	02/09/2019	01/09/2020	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
39935328	31/08/2018	02/09/2018	01/09/2019	920	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE

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
2000309529	03/05/2023	03/05/2023	03/05/2024	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Contractual	VIGENTE	Detalle
2000309528	03/05/2023	03/05/2023	03/05/2024	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Extracontractual	VIGENTE	Detalle
2000229908	02/05/2022	03/05/2022	03/05/2023	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle

Número de póliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Entidad que expide	Tipo de póliza	Estado	Detalle
2000229911	02/05/2022	03/05/2022	03/05/2023	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
13061001145	05/06/2020	03/05/2021	03/05/2022	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
11101000428	05/06/2020	03/05/2021	03/05/2022	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
13061001082	17/11/2017	20/11/2019	20/11/2020	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Extracontractual	CANCELADA	Detalle
11101000322	17/11/2017	20/11/2019	20/11/2020	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Contractual	CANCELADA	Detalle
13061001145	05/06/2020	05/06/2020	03/05/2021	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
11101000428	05/06/2020	05/06/2020	03/05/2021	SBS SEGUROS COLOMBIA S.A.	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle

Certificado de revisión técnico mecánica y de emisiones contaminantes (RTM)

Certificados de revisión técnico Ambiental o de Enseñanza

Solicitudes

Información Blindaje

Certificado de revisión de la DIJIN

PLACA DEL VEHICULO	SSI 128
NOMBRE CONDUCTOR	HECTOR FERNANDO MARTINEZ
C.C	14252410
N° LICENCIA CONDUCCION	14252410
CATEGORIA LICENCIA CONDU.	A2-B2-C2
FECHA VENCIMIENTO LICENCIA	A2 20/08/2032 B2 20/08/2032 C2 20/08/2025







REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10018284031

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SSI128	HAFEI	ZHONGYI HFJ6371B	2008

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
970	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	VAN	GASOLINA	6

NÚMERO DE MOTOR: DA465Q*7801559-3HU1K*
REG: N
VIN: ******
NÚMERO DE SERIE: ******
REG: N
NÚMERO DE CHASIS: LKHCH1AG78AK00726
REG: N
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): MARTINEZ DEVIA JORGE ENRIQUE
IDENTIFICACIÓN: C.C. 14251918



RESTRICCIÓN MOVILIDAD
BLINDAJE: ******
POTENCIA HP: 0
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
I/E: I
FECHA IMPORT.
PUERTAS: 5
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******
FECHA MATRÍCULA: 08/05/2008
FECHA EXP. LIC. TTO.: 30/04/2019
FECHA VENCIMIENTO: ******
ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOYTTE MCPAL GIRARDOT
LT03003513636

RUNT

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Consulta Automotores

Realizar otra consulta

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

PLACA DEL VEHÍCULO:

SSI128

NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:

10018284031

ESTADO DEL VEHÍCULO:

ACTIVO

TIPO DE SERVICIO:

Público

CLASE DE VEHÍCULO:

CAMIONETA

Información general del vehículo

MARCA:

HAFEI

LÍNEA:

ZHONGYI HFJ6371B

MODELO:

2008

COLOR:

BLANCO

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MOTOR:

DA465Q*7801559-3HU1K*

NÚMERO DE CHASIS:

LKHCH1AG78AK00726

NÚMERO DE VIN:

CILINDRAJE:

970

TIPO DE CARROCERÍA:

VAN

TIPO COMBUSTIBLE:

GASOLINA

FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):

08/05/2008

AUTORIDAD DE TRÁNSITO:

STRIA TTOyTTE MCPAL GIRARDOT

GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:

NO

CLÁSICO O ANTIGUO:

NO

REPOTENCIADO:

NO

REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN MOTOR

REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN CHASIS

REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN SERIE

REGRABACIÓN VIN (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN VIN

VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):

NO

PUERTAS:

5

Para conocer el historial de propietarios

*Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí*

(http://www.runt.com.co/ciudadano/consulta-historico-vehicular)

Datos Técnicos del Vehículo

CAPACIDAD DE CARGA:

0 KILO

PESO BRUTO VEHICULAR:

CAPACIDAD DE PASAJEROS:

CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS:

6

NÚMERO DE EJES:

2

Poliza SOAT

Número de poliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Código tarifa	Entidad expide SOAT	Estado
14289402857050	08/11/2022	09/11/2022	08/11/2023	910	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	VIGENTE
80947224	02/11/2021	03/11/2021	02/11/2022	910	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	NO VIGENTE
79643565	29/10/2020	30/10/2020	29/10/2021	910	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	NO VIGENTE
23023738	15/07/2019	25/07/2019	24/07/2020	910	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	NO VIGENTE
39634752	24/07/2018	25/07/2018	24/07/2019	910	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE

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
2000306567	15/05/2023	15/05/2023	01/05/2024	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Contractual	VIGENTE	Detalle
2000306564	15/05/2023	15/05/2023	01/05/2024	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Extracontractual	VIGENTE	Detalle
2000226476	19/04/2022	01/05/2022	01/05/2023	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle

Número de póliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Entidad que expide	Tipo de póliza	Estado	Detalle
2000226477	19/04/2022	01/05/2022	01/05/2023	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
2000133427	07/04/2021	01/05/2021	01/05/2022	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
2000133428	07/04/2021	01/05/2021	01/05/2022	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
AA030698	31/03/2021	31/03/2021	30/04/2021	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle
AA032131	31/03/2021	31/03/2021	30/04/2021	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
AA030699	26/03/2020	31/03/2020	31/03/2021	LA EQUIDAD SEGUROS GENERALES ORGANISMO COOPERATIVO	Responsabilidad Civil Contractual	INACTIVA	Detalle
320167236	07/03/2019	31/03/2019	30/03/2020	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA ENTIDAD COOPERATIVA	Responsabilidad Civil Extracontractual	INACTIVA	Detalle

Certificado de revisión técnico mecánica y de emisiones contaminantes (RTM)

Tipo Revisión	Fecha Expedición	Fecha Vigencia	CDA expide RTM	Vigente	Nro. certificado	Información consistente	Acciones
REVISION TECNICO-MECANICO	18/07/2022	18/07/2023	CDA CENTRO DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ MELGAR	SI	160354751	SI	
REVISION TECNICO-MECANICO	07/07/2021	07/07/2022	SOLUMEK CDA MELGAR LTDA	NO	153666531	SI	

Tipo Revisión	Fecha Expedición	Fecha Vigencia	CDA expide RTM	Vigente	Nro. certificado	Información consistente	Acciones
REVISION TECNICO-MECANICO	06/07/2020	06/07/2021	SOLUMEK CDA MELGAR LTDA	NO	147507639	SI	
REVISION TECNICO-MECANICO	11/06/2019	11/06/2020	SOLUMEK CDA MELGAR LTDA	NO	141869694	SI	
REVISION TECNICO-MECANICO	09/06/2018	09/06/2019	CONTROL AUTOS LAS ACACIAS	NO	136330023	SI	

Certificados de revisión técnico Ambiental o de Enseñanza

Solicitudes

Nro. de solicitud	Fecha de solicitud	Estado	Trámites	Entidad
207835713	14/04/2023	APROBADA	Renovación de Tarjeta de Operación,	DIRECCION TERRITORIAL ATLANTICO
188511323	18/07/2022	APROBADA	Tramite revision tecnico mecanica,	CDA CENTRO DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ MELGAR
156839488	07/07/2021	APROBADA	Tramite revision tecnico mecanica,	SOLUMEK CDA MELGAR LTDA
154250558	06/05/2021	APROBADA	Renovación de Tarjeta de Operación,	DIRECCION TERRITORIAL ATLANTICO
140999560	06/07/2020	AUTORIZADA	Tramite revision tecnico mecanica,	SOLUMEK CDA MELGAR LTDA

Información Blindaje

Certificado de revisión de la DIJIN

Certificado de desintegración física

Compromiso de desintegración física total y Pólizas de Caución

Tarjeta de Operación

EMPRESA AFILIADORA:

COOPERATIVA NORTEÑA DE TRANSPORTES INTEGRADOS

RADIO DE ACCIÓN:

NACIONAL

MODALIDAD DE TRANSPORTE:

PASAJEROS

MODALIDAD DE SERVICIO:

ESPECIAL

NRO. TARJETA DE OPERACIÓN:

360148

FECHA DE EXPEDICIÓN (DD/MM/AAAA):

20/04/2023

FECHA INICIO DE VIGENCIA (DD/MM/AAAA):

07/05/2023

FECHA FIN DE VIGENCIA (DD/MM/AAAA):

07/05/2025

ESTADO:

TARJETA DE OPERACION ACTIVA

Limitaciones a la Propiedad

Garantías a Favor De

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO CENTRO VIDA

1. INTRODUCCIÓN

Las Buenas Practicas Manufactura, entendidas 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 objetivo 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; son reglamentadas en Colombia por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674/13 La aplicación de dichas Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del Programa adulto mayor modalidad centro vida del municipio de Melgar, Tolima; son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa. Port al motivo se da la necesidad de direccionar e implementar las guías y procedimientos que eviten riesgos de contaminación a los alimentos mediante alguna de sus etapas de proceso.

Dentro del proceso de seguimiento de los estándares de calidad en las preparaciones suministradas en el programa centro vida, es importante la implementación de un plan de saneamiento básico que incluya:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de control integral de plagas.
- Programa de control de residuos sólidos y líquidos
- Programa del manejo del agua.

2. ALCANCE

2.1 Objetivo General.

Documentar los programas del plan de saneamiento básico Dirigido a los comedores escolares del municipio de Melgar Tolima teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente (decreto3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013). Y capacitar al personal manipulador de alimentos, con el fin de ofrecer a los titulares de derecho alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan los requerimientos nutricionales y organolépticos.

2.2 Objetivos Específicos.

- Documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y calidad del agua, como principal fuente de aseguramiento de la calidad de los alimentos

- Capacitación continuada del personal manipulador de alimentos, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para llevar garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del óptimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

3. DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento,

transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

Higiene de los alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en las instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.

Contaminación: Se debe considerar a la alteración producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

Tiempo de Contacto: Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante o bactericida sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

Jabón y Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfectante: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

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.

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

Materia Prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

INTRODUCCION

Las operaciones de limpieza y desinfección son parte esencial en la elaboración de alimentos y 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, así como el personal manipulador, 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 748 de 2020 frente a las medidas de desinfección frente a la emergencia 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 del restaurante del centro vida y área de almacenamiento de alimentos en el centro vida, para asegurar la inocuidad en los procesos de manipulación de 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, utensilios, personas y alimentos en el establecimiento antes y durante la entrega de las raciones

3. ALCANCE

Este programa aplica para todos los equipos, utensilios, personal manipulador, áreas e instalaciones que hacen parte de las operaciones donde se almacenan y se entregas las raciones.

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, etc.

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 y oficios varios del establecimiento.
- ✓ **De verificación:** Personal coordinador del establecimiento por parte de la fundación

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 materia prima e insumos.
- Área de almacenamiento.
- Área de pre-alistamiento.
- Área de preparación.
- Área de procesamiento.
- Área de distribución de alimentos preparados.

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 o de desinfectante y 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.

- 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.

7.2. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Métodos de Limpieza

Los métodos de limpieza usados para las diferentes modalidades de servicio son los siguientes:

- ✓ Acción Mecánica: Es la limpieza manual esta es provista por el cepillo o esponja.
- ✓ Acción Química: La acción química es provista por los productos de lavado.
- ✓ Tiempo: 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

Nota: Si se aplica uno de estos factores en menor grado, los otros deben ser aumentados proporcionalmente para obtener el mismo efecto de limpieza.

Tipos de Proceso de Limpieza:

- Inmersión: Fruver, huevos.
- Manual: Lavado de menaje, utensilios, superficies, recipientes de almacenamiento, mobiliario, estibas y equipos.

Desinfección:

Para la desinfección se utilizarán productos que contengan agentes activos, para la remoción de bacterias, hongos y levaduras en general.

Los desinfectantes deben tener las siguientes condiciones:

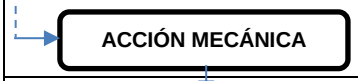
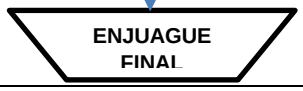
- ✓ No ser toxico para el ser humano
- ✓ Tener actividad antimicrobiana contra un gran espectro de microorganismos.
- ✓ Destruir microorganismos hasta en un 99.99%.
- ✓ Estar registrado en la EPA o en el país de origen para esta actividad.

Realizar dosis de choque**:**

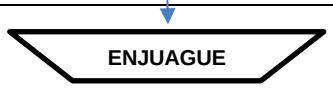
Este es un procedimiento mediante el cual se aplica un cambio de desinfectante con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección.

CRONOGRAMA DE ROTACIÓN PARA DESINFECTANTES	
AGENTE	**TIEMPO DE USO**
Hipoclorito de sodio	3 primeras semanas del mes
Amonio cuaternario	Última semana del mes

7.2 PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA

	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
	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.
	Primer enjuague con agua potable (humedecer las superficies).
	Es aquella en la que se emplea una solución limpiadora, por lo general compuesto de agua y del detergente.
	Se realiza manualmente con la ayuda de un cepillo, sabra u otro elemento, frotado o refregado a una superficie.
	Se realiza con agua potable hasta eliminar totalmente residuos del detergente.

7.3 PROCEDIMIENTO GENERAL DE 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.
	Que la superficie o área se encuentre limpia.
	Según ficha técnica del desinfectante a usar (ver cronograma de rotación de desinfectantes)
	Se realiza por medio de aspersión o por contacto directo ya sea por inmersión o inundación.
	El desinfectante se deja actuar unos minutos (según instructivo de limpieza y desinfección), para obtener una mayor eliminación de microrganismos.
	Se realiza con agua potable hasta eliminar los residuos del desinfectante. Solo se realiza si es necesario, ver ficha técnica del desinfectante.

7.4 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 deben desprender cerdas o fibras.

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

- ✓ Escobas
- ✓ Traperos
- ✓ Recogedores
- ✓ Baldes
- ✓ Cepillo de mano
- ✓ Guantes desechables
- ✓ Esponjas
- ✓ Bolsas plásticas

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

Los elementos deben estar debidamente almacenados en el lugar dispuesto para el almacenamiento de elementos de LyD.

8 RECOMENDACIONES GENERALES PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

- ✓ 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.
- ✓ 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, 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 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. La desinfección se realizará en intermedio del transcurso de tiempo del lavado, si se requiere, utilizando gel antibacterial o alcohol.

9 TABLA DE DILUSIONES DE DESINFECTANTE Y JABON DE LIMPIEZA

SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DEFINFECCION				
ELEMENTO	DESINFECCION		LIMPIEZA	
	HIPOCLORITO AL 5.25%		JABON EN POLVO	
	SOLUCION A PREPARAR	TIEMPO DE DURACION	SOLUCION A PREPARAR	TIEMPO DE DURACION

MENAJE Y UTENSILIOS	3 ml en 1 Litro de agua	8 – 10 Minutos	5 g. / 1 lt de agua	10 - 15 Minutos
PISOS PAREDES PUERTAS Y TECHOS	6 ml en 1 Litro de agua	10 – 15 Minutos	15 g. / 1 lt de agua	10 Minutos
MESAS MESONES Y SILLAS	4 ml en 1 Litro de agua	10 – 15 Minutos	5 g. / 1 lt de agua	10 - 15 Minutos
BAÑOS	8 ml en 1 Litro de agua	10 – 15 Minutos	20 g. / 1 lt de agua	10 - 15 Minutos
CANECAS DE RESIDUOS	4 ml en 1 Litro de agua	10 – 15 Minutos	15 g. / 1 lt de agua	10 Minutos
REFRIGERADOR Y CONGELADOR	3 ml en 1 Litro de agua	8 – 10 Minutos	5 g. / 1 lt de agua	10 - 15 Minutos
CANASTILLAS	3 ml en 1 Litro de agua	8 – 10 Minutos	5 g. / 1 lt de agua	10 - 15 Minutos
OBSERVACIONES: • Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito.				

10 LAVADO Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

DEFINICIONES:

- Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento

10.1 ¿Por qué es importante lavar y desinfectar las frutas y verduras?

La FDA señala que los productos frescos pueden estar contaminados de muchas maneras: durante su etapa de crecimiento, tanto frutas como verduras pueden contaminarse con la tierra, agua o fertilizantes; asimismo, después de la cosecha pasan por muchas manos y se incrementa el riesgo de contaminación.

PATÓGENOS AISLADOS SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS CAUSANTES DE ETAS

Aeromonas spp.	Brotes de alfalfa, espárrago, brócoli, coliflor, lechuga, pimiento.
Bacillus cereus	Brotes de distintas especies.
Escherichia coli 0157:H7	Repollo, apio, cilantro, lechuga, ananá, sidra de manzanas, brotes de alfalfa.
Listeria monocytogenes	Repollo, pepino, papa, rabanito, hongos comestibles, tomates y otras hortalizas
Salmonella spp.	Tomate, brotes de alfalfa, coliflor, apio, berenjena, pimiento, melón, sandía, lechuga, rabanito y diversas hortalizas
Clostridium botulinum	Repollo cortado
Shigella spp.	Perejil, hortalizas de hoja, lechuga
Cryptosporidium spp.	Sidra de manzana
Cyclospora spp.	Frambuesa, albahaca(*), lechuga(*)
Hepatitis A	Lechuga

10.2 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

LIMPIEZA Remover contaminantes presentes como restos de tierra, barro, recubrimiento (ceras) y otros restos del alimento.

DESINFECCIÓN Eliminar microorganismos patógenos.

¿Cómo lavar las frutas y verduras?

- usar presión baja de agua en frutas y verduras delicadas, asegúrese que sea agua potable
- lavar hoja por hoja, hacer el lavado profundamente y hoja por hoja. Se recomienda eliminar las primeras hojas por que pueden ser las más contaminadas



10.3 ¿Cómo desinfectar las frutas y verduras?



- No mezclar cloro con detergentes u otros limpiadores.
- Usar la concentración de hipoclorito de sodio (lejía) que esta indicada en la etiqueta del producto que se va a utilizar.
- Preparar las soluciones diariamente.
- En frutas y hortalizas frescas de 50 a 100 ppm. Retire el producto después de aplicarlo. Debe añadir 2 ml de hipoclorito o de sodio al 5% a un litro de agua para obtener una concentración de 100 ppm.
- Los tiempos de contacto de un minuto o más son generalmente suficientes para lograr eliminar totalmente los microorganismos

11 REGISTROS

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

12 BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministro de Salud y Protección Social.
- Resolución 29452 de 2017 - MEN.
- http://www.digesa.minsa.gob.pe/Orientacion/LAVADO_DESINFECCION_FRUTAS_VERDURAS.pdf

- https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/programas/PGBE.05.pdf

SANCOL	**CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION FR-005**	Fecha de actualización 20/02/2023 Versión: 1 Estado: Vigente

FUNDACION DSANCOL

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

AREAS				**RESPONSABLE**
ALMACENAMIENTO	Dia de alistamiento de la sede educativa para laRPC del mes	Durante semana de recepción,ensamble y despacho	OBSERVACIONES	
Pisos	X		Una vez al día	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Paredes y techos	X		Mensual	
Rincones	X		Una vez al día	
Estibas	X		Mensual	
Canastillas	X		Mensual	
Puertas, ventanas	X		Mensual	MANIPULADOR DEALIMENTOS
Mesones	X		Cada 3 horas	
Sillas	X		Mensual	
Neveras	X		Mensual en las sedesdonde se utilizan las neveras	
Pasillos	X		Mensual	
Area de entrega de las raciones	X		Mensual	
MENAJE				MANIPULADOR DEALIMENTOS
Cuchillos	X		cada vez que se utilice	
Canecas	X		cada vez que se utilice	
OTROS				MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Manos	X		Cada 2 horas	
Baños	X		Mensual	
Área de Basuras	X		Mensual	

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

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 p ara el servicio de alimentación del Programa PAE, 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).

8. OBJETIVO

Prevenir y controlar el ingreso de plagas en las instalaciones de los restaurantes escolares o áreas de almacenamiento transitorio 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 del servicio de alimentos. Establecimiento al que pertenece el servicio de alimentación.

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 o roedores - plagas que se encuentran en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas fómites o 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 en el municipio de Melgar
- **De verificación**: Manipuladores alimentos y Supervisores logísticos.

6. DESARROLLO DEL PROGRAMA

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar las medidas de control correctivo de plagas en la bodega de almacenamiento para alimentos conforme a las características del establecimiento.	Supervisor	Al inicio del contrato
2	Solicitud y ejecución del diagnóstico de las condiciones internas y externas en la sede educativa en el área de almacenamiento de alimentos, la cual 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– Empresa prestadora del Servicio.	En el momento que se requiera
4	Definir plano de ubicación de cebos y/o dispositivos de control de acuerdo a las características del establecimiento. En el caso que se presente control correctivo.	Empresa prestadora del servicio.	En el momento que se requiera

	Socializar con los manipuladores de alimentos y publicar el plano en un lugar visible dentro de la misma.		
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. **Anexo 2.**	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– **Anexo 3**	Entidad prestadora del servicio	Al inicio del contrato

Para la modalidad de preparada en sitio se requiere una fumigación inicial de los restaurantes escolares para mitigar el ingreso y proliferación de plagas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos almacenados y servidos en las instituciones, este procedimiento tiene una durabilidad dentro de los 60 a 120 días transcurridos por lo cual es recomendable realizar monitoreo para garantizar la eficacia.

Para Proceso de Limpieza y Desinfección en las instituciones educativas, remítase al programa de Limpieza y Desinfección.

7. REGISTROS

- FR-006 -FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS

8. BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministro de Salud y Protección Social.
- Decreto 1843 de 1991, Ministerio de salud.
- Resolución 29452 de 2017, Ministerio de Educación Nacional.

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
SECRETARIA DE SALUD
RESOLUCION NÚMERO - 001923

el Tolima nos une

Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

LA SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA
En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por la ley 9 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991

Que el Ministerio de la Protección Social mediante el Decreto 1843 de 1991, establece los procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de las empresas de Aplicación Terrestre de Plaguicidas en el Área Pública, según la cual les corresponde a los entes territoriales de salud desarrollar las políticas y aplicar las normas técnicas, científicas y administrativas en relación con el componente de sustancias potencialmente tóxicas - plaguicidas.

Que la aplicación de plaguicidas en el área pública ocasiona factores reconocidos de riesgo para la salud pública en general y de los profesionales, técnicos y auxiliares operadores de los equipos, razón por la cual es competencia de la Secretaría de salud Departamental ejercer su vigilancia y control.

Que el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales en el área pública denominado **E-37 S.A.S CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS,** ubicado en la carrera 29 N° 11 – 06 Barrio Galán de Melgar - Tolima, identificado con el **NIT 900945243-3,** cuyo representante legal es **EMIRO LLANOS PARRA,** identificado con la cédula No **14.253.031** de Melgar - Tolima, presentó la documentación para autorización de funcionamiento de dicho establecimiento.

Que en la documentación presentada y revisada por **LA DIRECCION DE SALUD PUBLICA,** se demuestra que está inscrito en la Cámara de Comercio, con matrícula N° 84484, del 25 de febrero de 2016 registrado ante la DIAN con el Número de Identificación Tributaria **900945243-3,** y Aval mediante el Certificado de Uso de Suelo N° 1661 de abril 06 de 2016, Acta de visita técnica No.45 de fecha 16 de junio de 2022 con concepto Favorable.

Que cumple las exigencias técnicas establecidas por la ley mediante la Asesoría Técnica que le proporciona la Ingeniera Agrónoma **CAMILA ANDREA CARDOZO FORERO,** identificada con la Cedula de Ciudadanía N° 1.110.447.424 de Ibagué - Tolima, Matricula profesional número 70209-203144 expedida por el Consejo Profesional Nacional De Ingeniería COPNIA.

Que, analizada la documentación allegada, este Despacho encuentra que se llenan los requisitos exigidos en la normatividad vigente sobre la materia, por lo que considera procedente acceder a la solicitud presentada por el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales en el área publica denominado **E-37 S.A.S CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS,** ubicado en la carrera 29 N° 11 – 06 Barrio Galán de Melgar - Tolima, identificado con el **NIT 900945243-3.**

Elaboró: Sandra I. Garzón
Revisado: Abogados DSP-SST. OTTO MORALES / DANIELBUSTOS
Visto So: Oficina Jurídica: Sandra Sánchez
Archivo: C:\Documentos\SIGG21\Plaguicidas_21

R E S U E L V E

ARTICULO PRIMERO. - Autorícese el funcionamiento al establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales en el área publica a **E-37 S.A.S CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS,** ubicado en la carrera 29 N° 11 – 06 Barrio Galán de Melgar - Tolima, identificado con el **NIT 900945243-3,** cuyo representante legal es **EMIRO LLANOS PARRA,** identificado con la cédula N° **14.253.031** de Melgar - Tolima.

ARTICULO SEGUNDO. - La presente autorización tiene una vigencia de Un año (1) año y será renovada por periodos iguales mediante solicitud presentada con sesenta (60) días de antelación a su vencimiento.

ARTÍCULO TERCERO. - La presente autorización pierde su validez cuando: cambie de ubicación, razón social, representante legal; se altere cualquier condición que esté causando perjuicios a la Salud Pública.

ARTÍCULO CUARTO. - Notificar a **EMIRO LLANOS PARRA,** como Representante Legal del establecimiento **E-37 S.A.S CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS** o quien haga sus veces, el contenido de la presente decisión, en los términos del artículo 67 y s.s. del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO. Contra la presente resolución procede el recurso de Reposición ante el Secretario de Salud Departamental y el de Apelación ante el Gobernador del departamento del Tolima, dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de su notificación personal, dentro de los términos señalados en el Artículo 76 y 77 de la Ley 1437 del 2011. La cual surtirá en la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud Departamental.

ARTICULO SEXTO. - Esta resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE 05 JUL 2022

MARTHA JOHANNA PALACIOS URIBE
Secretaria de Salud del Tolima

AGUSTIN NUÑEZ ROSALES
Director De Salud Publica

Elaboró: Sandra I. Garzón
Revisado: Abogados DSP-SST. OTTO MORALES / DANIELBUSTOS
Visto So: Oficina Jurídica: Sandra Sánchez
Archivo: C:\Documentos\SIGG21\Plaguicidas_21

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O LA MEZCLA Y DE LA SOCIEDAD O LA EMPRESA:

1.1 Identificador del producto

- Nombre comercial: OX-VIRIN PRESTO AL USO para uso por el público en general.
  Corresponde a OX-VIRIN diluido al 1%

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

- Usos identificados: Bactericida, fungicida y viricida.
- Usos desaconsejados: Todos los no incluidos en el punto 7.3 (Usos específicos finales)

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

- Compañía: OX-COMPAÑÍA DE TRATAMIENTO DE AGUAS, SL (OX-CTA)
- Dirección: Parque Tecnológico Walqa. Edificio OX
  Ctra. de Zaragoza, km 566.
  22197 CUARTE – HUESCA (ESPAÑA)
  www.oxcta.com
- Teléfono: (+34) 974 214 124
- Fax: (+34) 974 214 470
- E-mail: oxcta@oxcta.com

1.2 Datos del importador y comercializador en Colombia

- Compañía: OX-CTA COLOMBIA SAS
- Dirección: Calle 3A No. 68F-07
  110831 Bogotá DC.
  www.oxcta.com
- Teléfono: **(**+57) 1 6752965
- E-mail: oxctacolombia@oxcta.com

1.4 Teléfono de emergencia

- Teléfono: Servicio Médico del Instituto Nacional de Toxicología: **91 562 04 20**
  OX-CTA: (+34) 974 214 124 (Horario: L-V, de 9 a 18 h)

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificado como no peligroso de acuerdo con el Reglamento Europeo (CE) 1272/2008 en su versión modificada.

2.2 Elementos de la etiqueta

2.2.1.-Nombre (s) en la etiqueta

Nombre producto: OX-VIRIN PRESTO AL USO
Componentes: Peróxido de hidrógeno 0,2%
Ácido peracético 0,05%

2.2.2.- Palabra de advertencia.

- No aplica.

2.2.3.- Pictogramas de peligro

- No aplica.

2.2.4.- Indicaciones de peligro (H)

EUH071 Puede ser irritante para las vías respiratorias.

2.2.5.- Consejos de prudencia (P)

P102 Mantener fuera del alcance de los niños.

2.3 Otros peligros

- Ninguno

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

3.2 Mezclas

3.2.1.- Concentración

Nombre de la sustancia	Concentración (W/W)
Ácido peracético Nº CAS: 79-21-0 Nº CE : 201-186-8 Nº Índice: 607-094-00-8	0,05 %
Peróxido de hidrógeno Nº CAS: 7722-84-1 Nº CE : 231-765-0 Nº Índice: 008-003-00-9 Número de registro REACH: 01-2119485845-22	0,2 %

3.2.2.- Componentes peligrosos- De acuerdo con el Reglamento (CE) 1272/2008, en su versión modificada

Nombre de la sustancia	Clase de peligro	Categoría de peligro	Frases H
Ácido peracético 15% o superior	Líquido inflamable	Categoría 3	H226
	Peróxido orgánico	Tipo D	H242
	Toxicidad aguda por inhalación	Categoría 4	H332
	Toxicidad aguda por ingestión	Categoría 4	H302
	Toxicidad agua cutánea	Categoría 4	H312
	Corrosivo cutáneo	Categoría 1A	H314
	Peligro acuático agudo	Categoría 1	H400
Peróxido de hidrógeno 48% o superior	Líquido comburente	Categoría 1	H271
	Toxicidad aguda por ingestión	Categoría 4	H302
	Toxicidad aguda por inhalación	Categoría 4	H332
	Corrosivo cutáneo	Categoría 1A	H314

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios

4.1.1.- Indicaciones generales

- No se han descrito síntomas.

4.1.2.- Si es inhalado

- No se han descrito síntomas.

4.1.3.- En caso de contacto con los ojos

- No se han descrito síntomas.

4.1.4.- En caso de contacto con la piel

- No se han descrito síntomas.

4.1.5.- Si es ingerido

- Dar de beber agua al afectado (2 vasos mínimo).

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

4.2.1.- Inhalación

- No se han descrito síntomas.

4.2.2.- Contacto con la piel

- No se han descrito síntomas.

4.2.3.- Contacto con los ojos

- Irritación ocular. Lavar con abundante agua y consultar al médico.

4.2.4.- Ingestión

- No se han descrito síntomas.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

- Si se ingieren accidentalmente grandes cantidades consultar inmediatamente con un médico.
- Cuando los síntomas persistan, o en caso de duda, pedir el consejo de un médico.
- Tratamiento sintomático y de soporte.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción

5.1.1.- Medios de extinción apropiados

- Utilizar métodos de extinción adecuados a las condiciones de los alrededores.

5.1.2.- Medios de extinción no apropiados

- Ninguno(a).

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

- Sin datos disponibles

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios.

- En caso de fuego, protéjase con un equipo de respiración autónomo.
- Impedir la contaminación de las aguas superficiales o subterráneas por el agua que ha servido a la extinción de incendios.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia.

6.1.1.- Consejos para el personal que no es de emergencias

- No aplica, es biodegradable

6.1.2.- Consejos para el personal de emergencias

- Es un producto biodegradable

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente.

- Producto 100% biodegradable

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura

- Manipular en área bien ventilada, alejado del calor y de productos incompatibles.
- No retornar producto no usado a sus envases o tanques originales debido al riesgo de descomposición.
- Evitar su contaminación.

- Evitar la inhalación de vapores o aerosoles de forma prolongada. En tiempos de exposición prolonfada, utilizar mascarilla con filtro adecuado si es necesario.
- Evitar el contacto con los ojos.
- No dejar recipientes abiertos, y evitar todo tipo de derrame o fuga.

7.2 Condiciones para el almacenamiento, incluyendo las incompatibilidades

7.2.1.- Almacenamiento

- Consérvese únicamente en el recipiente original.
- Mantener los envases cerrados.
- Almacenar en áreas frescas, limpias y bien ventiladas.

7.3 Usos específicos finales

7.3.1.- Recomendaciones

- A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente siga las instrucciones de uso.
- Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta.
- Modo de empleo, desinfección de contacto para uso por el público en general: superficies, equipos y manos y cuerpo, mediante aspersión o nebulización del producto diluido al 1% de OX-VIRIN (Presto al uso)
- Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto a los materiales.
- Mantener el producto en su recipiente original y no reutilizarlo.

7.3.2.- Aplicaciones y usos autorizados

- Desinfección de instalaciones: superficies, materiales, utensilios, equipos, manos y otras partes del cuerpo etc., en edificios públicos, institucionales, colectividades (colegios, centros educativos, sector de alimentos, centros médicos, etc).

8. CONTROLES DE LA EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL

8.1 Parámetros de control

8.1.1.- Valores límite de exposición

Ácido peracético

LÍMITES ACEPTABLES DE EXPOSICIÓN SOLVAY, TLV (SAEL): TLV/TWA: 550 ppm

VALORES LÍMITES DE EXPOSICIÓN LABORAL; VLA (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo: INSHT: VLA-ED: Ninguno establecido

Peróxido de hidrógeno

VALORES LÍMITES DE EXPOSICIÓN LABORAL; VLA (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo: INSHT: VLA-ED: 1 ppm (1.4 mg/m^3):

VALORES LÍMITES DE EXPOSICIÓN LABORAL, TLV (ACGIH): TLV/TWA: 1ppm.
Este límite de exposición aplica para inhalación, por lo que el producto aplicado por pulverización o aspersión no alcanzará el grado de nebulización y no llegará a este grado de exposición. En caso de realizar desinfecciones ambientales por nebulización, este límite de exposición es aplicable.
Reingreso: si el recinto no cuenta con ventilación forzada, el tiempo recomendado de reingreso es de 3 horas. Si se cuenta con ventilación forzada, el tiempo de reingreso será de 20-40 minutos.

8.2 Controles de la exposición

8.2.1.- Controles técnicos apropiados

- Asegúrese una ventilación apropiada.
- Aplicar las medidas técnicas para cumplir con los límites profesionales de exposición.
- Consultar las medidas de protección en las listas de las secciones 7 y 8.

8.2.2.- Medidas de protección individual

8.2.2.1.- Protección respiratoria

- No requerida para aplicaciones por pulverización o aspersión.
- En caso de nebulización, utilizar protección respiratoria para vapores orgánicos y gases ácidos. Los cartuchos se pueden emplear con respirador de media cara o cara completa.

8.2.2.2.- Protección de las manos

- No aplica

8.2.2.3.- Protección de los ojos

- Gafas de seguridad por prevención

8.2.2.4.- Protección de la piel y del cuerpo

- Ninguna.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

9.1.1.- Información general

- **Aspecto:** líquido
- **Color:** incoloro
- **Olor:** acre, acídico (similar al vinagre)
- **Peso molecular:** Peróxido de hidrógeno 34 g/mol
  Ácido peracético 76 g/mol

9.1.2.- Información importante en relación con la salud, la seguridad y el medio ambiente

- **Punto de fusión:** -4 ºC
- **Punto de ebullición:** 102 ºC
- **Punto de inflamación:** No hay datos
- **Tasa de evaporación:** No hay datos
- **Inflamabilidad:** El producto no es inflamable.
- **Propiedades explosivas:** No explosivo
- **Densidad de vapor:** No hay datos
- **Densidad relativa:** 1 g/ml
- **Densidad aparente:** No aplicable
- **Solubilidad:** Totalmente miscible en agua
- **Coeficiente de reparto:** No hay datos
- **Tª de autoinflamación:** No hay datos
- **Tª de descomposición:** No hay datos
- **Viscosidad:** No hay datos

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad

- Ver sección 10.3

10.2 Estabilidad química

- Estable bajo las condiciones de almacenamiento y manipulación recomendadas.

10.3 Posibilidades de reacciones peligrosas

- La contaminación del producto así como la exposición prolongada a radiaciones UV puede provocar la descomposición auto acelerada.
- La mezcla con agentes reactivos que reaccionan violentamente con el agua.

10.4 Condiciones que deben evitarse

- Contaminación.
- Para evitar descomposición térmica no recalentar.
- No deberá mezclarse con ningún otro producto químico.

10.5 Materiales incompatibles

- Incompatible con metales pesados y materiales inflamables.

10.6 Productos de descomposición peligrosos

- Ninguno

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

11.1 Toxicidad aguda

- Ninguna.

11.2 Corrosión o irritación cutáneas

- No produce irritación de la piel o de las mucosas por uso continuado.

11.3 Lesiones o irritación ocular graves

- Bajo las pautas de dosificación recomendadas no produce irritación de los ojos por uso continuado.

11.4 Sensibilización respiratoria o cutánea

- No sensibilizante.

11.5 Mutagenicidad

- No mutagénico.

11.6 Carcinogenicidad

- No carcinógeno.

11.7 Toxicidad para la reproducción

- No aplicable

11.8 Toxicidad específica en determinados órganos – exposición única

- No aplicable

11.9 Toxicidad específica en determinados órganos – exposición repetida

- No aplicable

11.10 Información adicional

- Sin datos disponibles.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

12.1 Toxicidad

- No se conocen efecto ecotóxicos.

12.2 Persistencia y degradabilidad

12.2.1 Degradación abiótica

- Suelo, reducción 99%, 0,5 h. Degradación química (solución al 1%).

12.2.1 Biodegradación:

- Fácilmente biodegradable.

12.3 Potencial de bioacumulación

- No debe bioacumularse.

12.4 Movilidad

- *Aire:* No significativo
- *Agua:* Solubilidad y movilidad importantes.
- *Suelo/sedimentos:* Se espera una movilidad elevada en suelos debido a su elevada solubilidad en agua y su carácter altamente polar.

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB

- Esta sustancia no está considerada como persistente, bioacumulable ni tóxica (PBT).
- Esta sustancia no está considerada como muy persistente ni muy bioacumulable (mPmB).

12.6 Otros efectos adversos

- Ninguno

13. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

13.1 Métodos para el tratamiento de residuos

- Cantidad limitada: Dilúyase con agua antes de verter al alcantarillado.
- Cantidad considerable: Dilúyase con agua antes de verter al alcantarillado.

En cualquier caso deberá realizar su gestión de conformidad con las regulaciones europeas, nacionales y locales.

13.2 Envases contaminados

- Los envases deberán gestionarse de acuerdo con la normativa vigente a través de gestores de residuos autorizados.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

14.1 Regulaciones internacionales para el transporte

TRANSPORTE POR TIERRA (ADR/RID)

- No aplicable

TRANSPORTE MARÍTIMO (IMDG)

- No aplicable

TRANSPORTE AÉREO (ICAO-IATA)

- No aplicable

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

15.1 Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

- Reglamento (CE) Nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus enmiendas.
- Directiva 1999/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 31 de mayo de 1999, sobre la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros relativas a la clasificación, el envasado y el etiquetado de preparados peligrosos, y sus enmiendas.
- Reglamento (CE) Nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de substancias y mezclas, y sus enmiendas.
- Directiva 98/24/CE del Consejo de 7 de abril de 1998 relativa a la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo, y sus enmiendas.
- Directiva 96/82/CE del Consejo, de 9 de diciembre de 1996, relativa al control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas y sus enmiendas.
- Inscripción en el Registro de Plaguicidas de la Dirección General de Salud Pública para su uso ambiental con el número **15-20/40/90-07783.**
- Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos.
- Ley 31/1995, de 8/11 de Prevención de riesgos laborales – Valores Límites Ambientales (VLAs), límites de exposición profesional para agentes químicos (INSHT) y sus enmiendas.

15.2 Evaluación de la seguridad química

- Se ha realizado una valoración de la seguridad química para esta sustancia (peróxido de hidrógeno).
- No se ha realizado una valoración de la seguridad química para la mezcla (ácido peracético y peróxido de hidrógeno).

16. OTRA INFORMACIÓN

16.1 Modificaciones respecto a la revisión anterior

- Es primera edición.

16.2 Texto íntegro de las declaraciones H referidas en la sección 3.

- H226 Líquidos y vapores inflamables
- H242 Peligro de incendio en caso de calentamiento
- H271 Puede provocar un incendio o una explosión; muy comburente
- H302 Nocivo en caso de ingestión
- H332 Nocivo en caso de inhalación
- H312 Nocivo en contacto con la piel
- H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves
- H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos

16.3 Otra información

- El uso de esta ficha de datos de seguridad está restringido al país a la que es aplicable. El formato europeo de la ficha de datos de seguridad, cumpliendo los requisitos de la legislación europea, no es válido para su uso o publicación en países que no estén en la Unión Europea, con la excepción de Noruega y Suiza.
- La información facilitada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y de nuestra experiencia sobre el producto. La información facilitada es de aplicación al producto en el estado en el que se comercializa, y de acuerdo a las especificaciones establecidas para el mismo. En caso de combinaciones o mezclas hay que asegurarse de que no pueda aparecer ningún peligro adicional. La información incluida en esta ficha de datos de seguridad no exime al usuario del producto de respetar el conjunto de textos legislativos, reglamentarios y administrativos referentes al producto, a la protección de la salud humana y del medio ambiente.

FICHA TECNICA
PERMOST VPM 55 % EC

Fecha de actualización: 15/04/2019

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **PERMOST VPM® 55% EC – Permetrina 25/75 55% EC**

Proveedor: Tagros Chemicals India Ltda ,Jhaver Centre(Rajah Annamalai Building, IV Floor, 72, Marshalls Road Egmore, Chennai- 600 008, India Tel +91 44 4200 7400

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información reglamentaria

CONCEPTO TOXICOLOGICO: MP-13497-2004
CATEGORIA III: MEDIANAMENTE TOXICO
REGISTRO SANITARIO: RGSP 216-2004

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación

3. Producto y Descripción

Insecticida piretroide foto estable tipo I, de amplio espectro en formulación concentrado emulsionable, ampliamente utilizado en programas de control de artrópodos de importancia sanitaria.

Permost VPM 55% EC ha sido inscrito en la Organización Mundial de la Salud bajo el código WHO/331/TC para el ingrediente activo y WHO/331/EC para el producto formulado en concentración emulsionable.

Su ingrediente activo Permetrina con relación cis:trans 25/75, es considerado el piretroide menos tóxico sintetizado a la fecha

4. Composición/Información de los componentes

Tipo de producto:	Insecticida, Concentrado Emulsionable (EC)
Ingrediente activo:	Permetrina 25/75
Nombre químico:	(3–fenoxibencil(1RS)-cis-trans-3(2,2-diclorovinil-2,2 dimetil ciclo propano carboxilato
Concentración:	55%
Nº CAS:	52645-53-1
Nº NU:	2903
Nombre Químico:	Hidrocarburo alifático destilado y aromático Bpt
Concentración:	38%
N° CAS	64742-99

5. Método de Aplicación y Uso

Mecanismos de acción: actúa por contacto y por ingestión a nivel de los canales de sodio de las membranas axonales de las células nerviosas, disminuyendo y retardando la conducción de sodio al interior de la célula y suprimiendo el flujo de potasio. También puede inhibir la enzima Adenosin trifosfatasa (ATPasa), lo que se traduce en la inhibición en la conducción de cationes en la membrana axonal. El resultado final es una disminución del potencial de acción y la generación de impulsos nerviosos que producen la muerte del insecto.

Modo de empleo y usos: Insecticida en formulación de concentrado emulsionable al 55%, recomendado para el control de insectos voladores como: moscas, mosquitos, polillas etc., en instalaciones industriales, pecuarias, aviones, autobuses, hospitales y ambientes domésticos.

Equipo	Plagas	Dosis	Lugar
Aspersiones Gota Gruesa	Cucarachas, Pulgas, Arañas, Chinches, lepismas.	**Dosis Choque**: 50 ml/ 10 lt de agua para 20 m²	Instalaciones Industriales, Pecuarias, Aviones, Autobuses, Hospitales, Ambientes Domésticos.
		Dosis Mantenimiento: 25 ml/ 10 lt de agua para 20 m²	
Nebulizadores Eléctricos	Moscas, mosquitos y polillas.	3 ml / litros de agua	Instalaciones Industriales, Pecuarias, Aviones, Autobuses, Hospitales, Ambientes Domésticos.
Termonebulizador	Moscas, mosquitos, polillas y jejenes.	8 ml / lt de ACPM ó aceite mineral para tratar 2.000 m²	Exteriores Bodegas, Galpones, Porquerizas

Puede ser utilizado mediante aspersoras convencionales de gotas gruesas para el control de cucarachas, pulgas, arañas, chinches, etc.; o también puede ser aplicado utilizando nebulizadores eléctricos tipo ROOT Lowell, Hurricane, Fog Master, etc.

Versatilidad de uso: En los programas de control de plagas a nivel urbano, industrial y rural, como también en programas de Sanidad Portuaria, con alto poder de desalojo y mortalidad, mínima irritación, no mancha, mínimo olor, mínimas alergias respiratorias las personas y operarios, producto recomendado por la OMS para la desinsectación de aviones.

6. Identificación de los peligros

Marca en etiqueta: CUIDADO-VENENO

Clasificación de riesgos del producto químico: Poco Peligroso.

Efectos de un sobre-exposición agudo (por una vez)

Inhalación: Es nocivo a las personas si es inhalado.
Contacto con la piel: El producto es moderadamente irritante a la piel y puede producir urticaria.
Contacto con los ojos: El producto es irritante a los ojos.
Ingestión: Es nocivo a las personas si es ingerido.

Efectos de un sobre-exposición crónico (largo plazo)

No se tienen experiencias de afecciones en contacto repetido del producto en el largo plazo.
La Permetrina es excretada y metabolizada por animales de sangre caliente en el corto plazo.

Condiciones médicas que se verán agravadas con la exposición al producto
Hipersensibilidad e irritabilidad de las mucosas.

EEC CLASIFICACION DE RIESGOS

Ingrediente	Clasificación & Riesgo	No. EEC
Permetrina	Xn (R22-50/53-57; S (2)-13-36-45-60	258-067-9
Solvente	Xn: R10-65; S23-24-62	N/A

Símbolo EEC: -Xn,N R10,R51,R57,R65

7. Propiedades físicas y químicas

Punto de fusión / rango:	N/A
Punto de ebullición/rango:	170-200ºC
Propiedades oxidativas:	Ninguna
Auto inflamabilidad:	Ninguna
Propiedades explosivas:	Ninguna
Solubilidad en agua:	Forma Emulsión
Presión vapor:	40 Pa @ 25ºC
Coeficiente de partición:	Emulsifica/octanol/agua
Apariencia:	Liquido ámbar
Olor:	Aromático
Densidad:	0.92+/-0.05@20ºC
Punto de llama:	>50ºC en copa cerrada
Auto ignición:	> 450º C
pH of 1% solución:	7
Viscosidad:	1 St @ 20ºC
Coeficiente de partición	Octanol y agua

8. Manipulación y almacenamiento

Recomendaciones técnicas: Seguir las normas de seguridad común y apropiada para productos fitosanitarios.

Precauciones: Mantener fuera del alcance de los niños o animales. Almacenar alejado de alimentos, bebidas y piensos, y lugares de alimentación de animales. No ingerir. Evitar la exposición por inhalación.

Evitar que entre a los ojos o el contacto con la piel o ropas.

Utilizar equipo de protección adecuado.
No comer, beber o fumar durante su utilización.

Medidas específicas para manipulación segura: Manipulación sólo por personas adultas y adiestradas en el manejo de productos fitosanitarios.

Condiciones de almacenamiento: Almacenar en su envase original en lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado. Conservar protegido del frío, humedad, luz directa del sol y alejado del fuego. Ta de almacenamiento: debe estar a una temperatura inferiores de 35ºC.

Embalajes recomendados y no adecuados: Tambores metálicos, COEX, PET y aluminio.

Embalajes no recomendados: Envase de material alcalino oxidante.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima de acuerdo al Decreto reglamentado 1843 de 1991.
Según Resolución No. 001923 del 05 de Julio del 2022.

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Que se realizó el servicio de desinsectación al establecimiento **CENTRO VIDA**, con representación de FUNDACIÓN DSANCOL con Nit: 901410425-4, en el área de cocina, ubicado en el Barrio La Florida, Melgar - Tolima, el día 30 de Abril de 2023, utilizando para tal fin los productos que relacionamos a continuación:

DESINSECTACIÓN: CONTROL DE INSECTOS, RASTREROS Y VOLADORES

Producto	**PERMOST VPM 55 EC**
Registro Min. Salud	RGSP 216-2004
Ingrediente Activo	permetrina
Grupo	INSECTICIDA,CONCENTRADO EMULSIONABLE
Categoría Toxicológica	MEDIANAMENTE TÓXICO
Dosificación	20 CM x 5 Lts.

Se expide en Melgar a los 02 días del mes de Mayo de 2023.

EMIRO LLANOS PARRA
C.C. 14.253.031
Representante Legal

PROGRAMA DE DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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).

9. OBJETIVO

Garantizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos procedentes del proceso productivo de las entregas de raciones para preparar mensualmente, evitando la contaminación de los productos, áreas o equipos y el deterioro del medio ambiente, dando cumplimiento a la normatividad legal vigente.

10. OBJETIVO ESPECIFICOS

- Manejar de la mejor manera posible todos los residuos sólidos generados en en el centro vida 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.

11. ALCANCE

Este programa aplica para todas las áreas donde se generen residuos líquidos y sólidos en el servicio de alimentos.

Establecimiento al que pertenece el servicio de alimentación

12. 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

13. RESPONSABLES

- Del procedimiento de recolección final: Empresa Prestadora del Servicio. (SER AMBIENTAL)
- Del procedimiento de separación dentro del establecimiento: Manipuladora de alimentos
- De verificación: Coordinadora Centro Vida.

14. 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. **Anexo 1**.	Supervisor	Al inicio del contrato
2	Ajustar el proceso de recolección, manejo y almacenamiento de residuos **– Anexo 2 RECOLECCION, MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS.** Este será ajustado a las características de la bodega.	Supervisor	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. Para el caso de Melgar Los residuos sólidos se disponen en canecas para el almacenamiento, los cuales deben ser evacuados diariamente de la sede educativa y se dispondrán en el lugar asignado por la Institución Educativa para la disposición final en espera a que sean recolectadas por la empresa de aseo asignada**.**	Entidad prestadora del servicio de aseo (SER AMBIENTAL)	De acuerdo a la frecuencia establecida
5	Caracterizar y disponer los residuos líquidos que se generen en los restaurantes escolares	Supervisor	De acuerdo a la frecuencia establecida

15. 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 de los restaurantes y áreas de almacenamiento y entregas donde opera el Centro vida

Estos residuos líquidos domésticos son conducidos por el sistema de alcantarillado de cada institución educativa hasta el sistema de tratamiento final de aguas servidas de la entidad responsable dentro del municipio de Melgar adelanta cuenta con la Planta de Tratamiento de aguas residuales del mismo.

16. REGISTROS

- FR-004 LISTA DE CHEQUEO

17. 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 29452 de 2017 - MEN.
- Resolución 2184 diciembre 2019, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

SANCOL	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	Fecha de actualización 20/2/2023 Versión: 1 Estado: Propuesta

TIPO RESIDUO GENERADO	AREA QUE GENERA	DISPOSICIÓN	PROCEDIMIENTO	CONTROLES	FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	RESPONSABLE
Residuos Higiénicos (Servilletas, Toalla de manos, Papel higiénico)	**-BAÑOS**	-Canecas -Bolsa Plástica	**Recolección:** Los residuos son dispuestos en las bolsas que contienen las canecas situadas en los diferentes puntos.	Mantener la scanecas limpias y cambiar las bolsas a diario al finalizar cada turno	Todos los días de operación del mes	Manipuladores de alimentos
			Almacenamiento: Recoger las bolsas, amarrarlas y ubicarlas en el lugar designado para la empresa recolectora de residuos.			
			Disposición: Recolección que se realizara los días dispuestos por parte de la empresa prestadora del servicio de aseo urbano.	Vigilar que los días indicados por la empresa prestadora del servicio, cumpla con los tiempos de recolección.		
Residuos Orgánicos (Residuos de comida)	**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y/O ÁREA DE ENTREGA DE RACIONES**	-Caneca -Bolsa Plástica	**Recolección:** Los residuos son dispuestos en las bolsas que contienen las canecas situadas en la cocina.	Mantenerlas canecas limpias y cambiar las bolsas a diarios al finalizar cada turno	Todos los días de operación del mes /Cada vez quesea necesario	Manipuladores de alimentos

			Almacenamiento: Recoger las bolsas, amarrarlas y ubicarlas dentro de un contenedor o disponerlas para cuando sean recogidas por el personal autorizado en el centro comercial.			
			Disposición: Recolección que se realizara los días dispuestos por parte de la empresa prestadora del servicio de aseo urbano.	Vigilar que los días indicados por la empresa prestadora del servicio, cumpla con los tiempos de recolección.		
Residuos Ordinarios **RECICLABLES** (Bolsas de plástico, cartón, Cajas de cartón, Botellas plásticas, Tapas plástica, Papel, recipientes, Plástico)	**AREAS DE ALMACENAMIENTO, DE ALIMENTOS: Zona de recepción de paquetes. Y AREA DE ENTREGA DE LAS RACIONES**	-Canecas -Bolsa Plástica	**Recolección:** Los residuos son dispuestos en las bolsas que contienen las canecas situadas en los diferentes puntos del restaurante	Mantener las canecas limpias y cambiar las bolsas a diarios al finalizar cada turno	Todos los días	Manipuladores de alimentos
			Almacenamiento: Recoger las bolsas, amarrarlas y ubicarlas en el punto de recolección de residuos sólidos.			
			Disposición: Empresa	Entrega un día a la		

			prestadora de servicio de aseo	semana a personal autorizado		
			Almacenamiento: Recoger las bolsas, amarrarlas y ubicarlas dentro de un contenedor o disponerlas para cuando sean recogidas por el personal autorizado en el establecimiento.			
			Disposición: Recolección que se realizara los días dispuestos por parte de la empresa prestadora del servicio de aseo urbano.	Vigilar que los días indicados por la empresa prestadora del servicio, cumpla con los tiempos de recolección.		
Residuos líquidos domestico (restos de alimentos líquidos, lavado de pisos y baterías sanitarias entre otros	**TODAS LA AREAS DE LA SEDE EDUCATIVA DONDE OPERE EL PROGRAMA PAE**	Sistema de alcantarillado	✓ **Recolección:** - Las sobras de alimentos que contenga mezcla de residuos sólidos con líquidos deben ser filtrados y separados para su posterior desecho. -Los residuos sólidos quese recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin.	Mantener las rejillas del sistema de agua y alcantarillado limpias y recoger los residuos sólidos que aquí se queden para disponerlos de acuerdo al procedimiento de residuos sólidos.	Todos los días	Manipuladores de alimentos

			Almacenamiento: Recoger las bolsas, amarrarlas y ubicarlas en el punto de recolección de residuos sólidos.			
			Disposición: Empresa prestadora de servicio de aseo	Entrega un día a la semana a personal autorizado		
			Almacenamiento: Recoger las bolsas, amarrarlas y ubicarlas dentro de un contenedor o disponerlas para cuando sean recogidas por el personal autorizado en el establecimiento.			
			Disposición: Recolección que se realizara los días dispuestos por parte de la empresa prestadora del servicio de aseo urbano.	Vigilar que los días indicados por la empresa prestadora del servicio, cumpla con los tiempos de recolección.		

ANEXO 1. CLASIFICACION DE RESIDUOS DEL CENTRO VIDA

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.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

INTRODUCCION

El agua tiene múltiples usos en la elaboración de alimentos 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 alimentos.

El programa de manejo de aguas garantiza calidad química, física, microbiológica y organoléptica del agua de suministro del restaurante escolar la cual es utilizada en los diferentes procesos de preparación de alimentos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios y espacios utilizados.

Se debe disponer de suministro de agua sea por acueducto vereda o municipal, según su ubicación; garantizando la prestación y uso del recurso para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar

OBJETIVO

Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento y servido de alimentos; dando cumplimiento con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente para agua potable.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar procedimientos operativos y formatos de registro asociados al programa de control de agua.
- Establecer los mecanismos o actividades individuales y colectivas para el adecuado manejo del recurso hídrico.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, literal k, l, ll, m, al decreto 60 de 2002 artículo 5 literal e y Resolución 2115 de 2007.

ALCANCE

Este programa aplica para el manejo del agua potable en los servicios de alimentos. Establecimiento al que pertenece el servicio de alimentación.

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 cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabiliza. Decreto 1575 de 2007.

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud. Decreto 1575 de 2007.

Análisis físico-químico del agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas. Resolución 2115 de 2007.

Análisis microbiológico del agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos. Resolución 2115 de 2007.

Análisis organoléptico: se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua. Resolución 2115 de 2007.

Cloro residual libre: es aquella porción que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito. Resolución 2115 de 2007.

Fuente de abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas. Decreto 1575 de 2007.

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. Resolución 2115 de 2007.

Agua para consumo humano: Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo**.**

Autoridad ambiental: Es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

Cloración: Es el procedimiento de desinfección de aguas mediante el empleo de cloro o compuestos clorados. Se puede emplear cloro gaseoso o hipoclorito de sodio por su mayor facilidad de almacenamiento y dosificación. La dosis empleada se determina por ensayos y debe cubrir la demanda de cloro y a un residual para evitar posible contaminación en la red de distribución.

Potencial de hidrógeno (pH): Es una medida de la acidez o alcalinidad de una solución. Indica la concentración de iones hidronio presentes en determinada sustancia. El pH típicamente va de 0 a 14 en disolución acuosa, siendo ácidas las disoluciones con pH menores a 7, alcalinas las que tienen pH mayores a y neutras las disoluciones con pH igual a 7.

Fuente del agua

El Centro Vida, se proveen del agua de la empresa del ACUEDUCTO EMPUMELGAR e.s.p, la cual se rige por la legislación actual para el manejo del agua, adicionalmente se cuenta con tanques de almacenamiento para uso en servicios sanitarios, de material lavable y resistente al deterioro**.**

Actividades para control del agua potable

La empresa de acueducto que surte el agua en el centro vida del municipio cuenta con las siguientes actividades para garantizar la potabilización del agua suministrada:

- ✓ Capacidad de tratamiento:

750 Litros/segundo. Diseñada para tratar turbiedades máximas de 1.200 UNT**.**

- ✓ **Captación:**

Estación de bombeo «Bocatoma San José de la Colorada», represa sobre la Quebrada La Palmara.

- ✓ **Desarenación:**

Se cuenta con más de quince (15) Tanques para este proceso**.**

- ✓ **Aducción:**

Se cuenta con Dos (2) Tuberías de aducción Bocatoma – Planta, en diámetros de 14» y 16» respectivamente.

- ✓ **Medición:**

Mediante una Canaleta Parshall y un Medidor Ultrasónico, el promedio que se tiene es de 310 Litros/segundo.

- ✓ **Coagulación:**

Se utilizan Hidroxicloruro de Aluminio y Sulfato de Aluminio Tipo B granular. Se cuenta con un (1) sistema de Almacenamiento con capacidad de 30 toneladas y dos (2)

Bombas Dosificadoras para el Hidroxicloruro de Aluminio ó Sulfato de Aluminio líquido. Para adicionar el Sulfato de Aluminio Granular, se cuenta con Dos (2) Tolvas con su respectivo Sistema de Adición.

- ✓ **Floculación:**

Tres (3) Floculadores Hidráulicos, Dos (2) Verticales y Uno (1) Horizontal.

- ✓ **Sedimentación:**

La Planta cuenta con Cinco (5) Sedimentadores de alta tasa, Uno (1) con módulos de sedimentación acelerado tipo colmena y Cuatro (4) de láminas inclinadas de asbesto cemento.

- ✓ **Filtración:**

Nueve (9) Filtros rápidos de lecho dual arena y antracita, Cinco (5) mecánicos y Cuatro (4) electro-neumáticos.

- ✓ **Desinfección:**

Para la desinfección se utiliza Cloro gaseoso como desinfectante, la empresa es dueña de Dos (2) contenedores de almacenamiento de Cloro de 900 Kg y para Dosificarse, por medio de Tres (3) Cloradores marca Wallace and Tiernany, y Una (1) Válvula para los cilindros.

- ✓ **Almacenamiento:**

Quince (15) tanques de almacenamiento de agua potable con capacidades de 3.500 , 700 y 800 mts3,de los cuales Dos (2) cuentan con medición ultrasónica.

- ✓ **Almacenamiento en Red:**

Se cuenta con Cuatro (4) Tanques de almacenamiento de agua: Tanque Carrera 15 con capacidad de 600mts3, Dos (2) Tanques de La Cantera con capacidad de 1.800 mts3 cada uno y Un (1).

- ✓ **Control de Calidad:**

Por medio de un laboratorio de control de calidad de agua para analizar las muestras de agua del Quebrada la Palmara, planta y red de distribución.

- ✓ **Distribución:**

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. Desde la planta salen Ocho (8) conducciones hacia los diferentes distritos del Municipio de Melgar, las cuales tienen cada una macro- medidora para totalizar el agua que sale de la planta.

Para garantizar la calidad del agua almacenada en los tanques de reserva, de la sede educativa se realizará inspección por parte de los manipuladores de alimentos en cada unidad, para verificar visualmente que el agua de suministro que está llegando a la sede educativa, sea transparente, libre de residuos barrosos, arena o con algún otro aspecto anormal, o el no suministro de agua por algún corte o daño,

en cuyo caso deberá reportar al supervisor logístico de SERYALINA para realizar la verificación y si es el caso se requerirá de suministro de agua potable, mediante tanques para las actividades.

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 a la empresa prestadora del servicio, a través de la Línea (8) 2454333 – 2457702 – 2450256 de lunes a viernes 8am a 12m y de 2pm a 6pm
- Adicional a lo anterior el centro vida cuenta con un purificador de agua, el cual se encuentra ubicado en la cocina del establecimiento.

- **PLAN DE CONTIGIENCIA**

PARÁMETROS FUERA DE NORMA Si alguno de los parámetros descritos está por fuera de los rangos establecidos, se deberá suspender el servicio de agua y de forma inmediata, informar a los directivos del establecimiento, seguido del Operador

y de esta forma de dará reporte de la situación al Acueducto de Melgar solicitando así la inspección y acción correctiva para continuar recibiendo el suministro de agua potable bajo los parámetros correctos para su uso.

DESABASTECIMIENTO DE AGUA

Si durante el proceso de elaboración, almacenamiento, alistamiento y distribución de los alimentos para el servicio de alimentación del programa, se llega a presentar problemas de abastecimiento de agua, se garantizará el suministro con bolsas de agua de 6 litros potable por cada establecimiento de servicio de alimentación donde se presente dicho impase. Adicionalmente cada establecimiento cuenta con un recipiente plástico (Se le aplica el protocolo de limpieza y desinfección) de litros suficientes para almacenamiento temporal del líquido que en caso de presentarse alguna novedad con el mismo se empleará de manera oportuna.

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.
- Resolución 29452 de 2017, Ministerio de Educación Nacional.

	LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACION FR-004		**VERSION 1**
LUGAR:			
SEDE			
RESPONSABLE:		**FIRMA**	

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 desinfectant Hipoclorito de sodio al 5.25 % (ml) x Lt de agua**	**Exposicion TIEMPO (min)**
HORA	**FRECUENCIA**																																	
ALMACENAMIENTO																																		
PISOS	Diario																																6 ML	15
PAREDES	Mensual*																																6 ML	10
MESONES	Diario																																4 ML	15
TECHOS	Mensual*																																6 ML	10
CANASTILLAS	Semanal																																3 ML	10
CONGELADOR	Semanal																																3 ML	10
NEVERA	Semanal																																3 ML	10
ESTANTE	Semanal																																4 ML	10
AREA DE PREPARACION																																		
PISOS	**Diario**																																6 ML	15
PAREDES	Mensual*																																6 ML	10
TECHOS	Mensual*																																6 ML	10
SILLAS	Mensual*																																4 ML	15
LICUADORA	Diario																																3 ML	10
ESTUFA	Diario																																4 ML	15
MENAJE	Diario																																3 ML	10
MESAS	Diario																																4 ML	15
OTROS																																		
LAVADO DE MANOS	Diario																																AGUA/JABON	
LAVA PLATOS	Diario																																4 ML	15
BAÑOS	Diario																																8 ML	15
CANECAS	Diario																																4 ML	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 DE MANOFACTURA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

VIGENCIA 2023

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 CENTRO VIDA 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 CENTRO VIDA, 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.

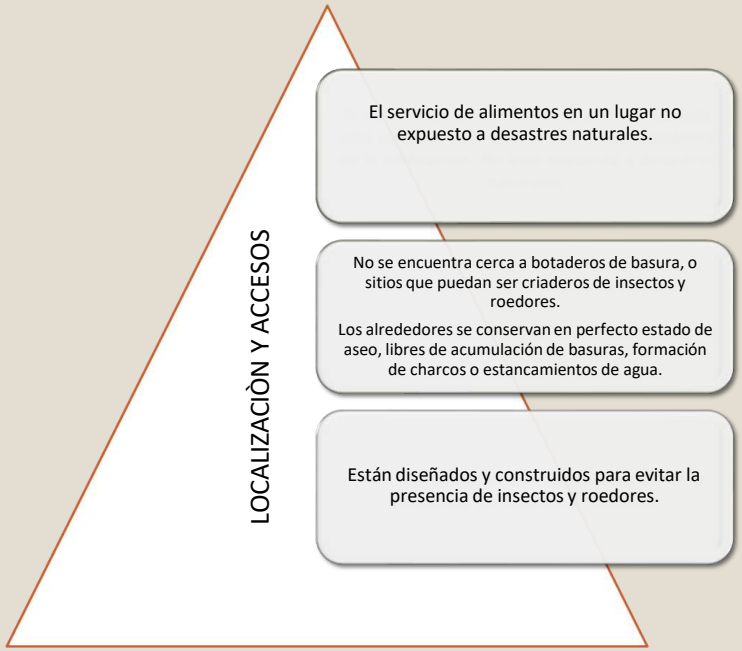
Uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos está en quienes los manipulan, ya que pueden servir de puente entre los microorganismos y los alimentos. El manipulador es la fuente de contaminación más frecuente.

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 empresa ser ambiental, se encuentra programada el día martes, jueves y sabados en las horas de la noche

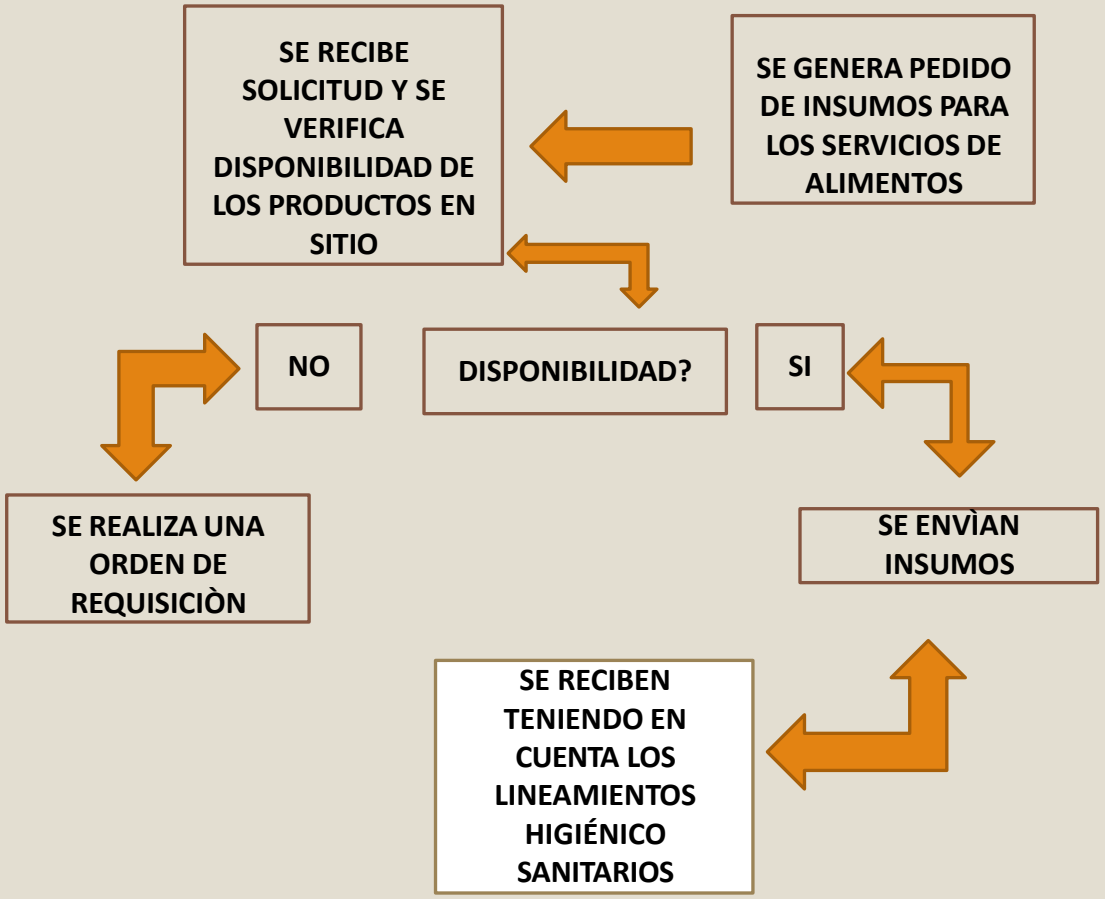
Los recipientes para almacenamiento de basuras son de material impermeable, provistos de pedal para evitar manipulación directa de los mismos y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

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 s i t i o se hacen exclusivamente con agua potable, para tal efecto y demás actividades se dispone de una canecas 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

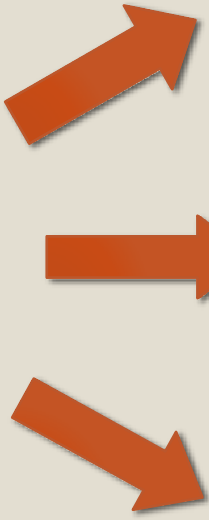
Área de recepción:

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

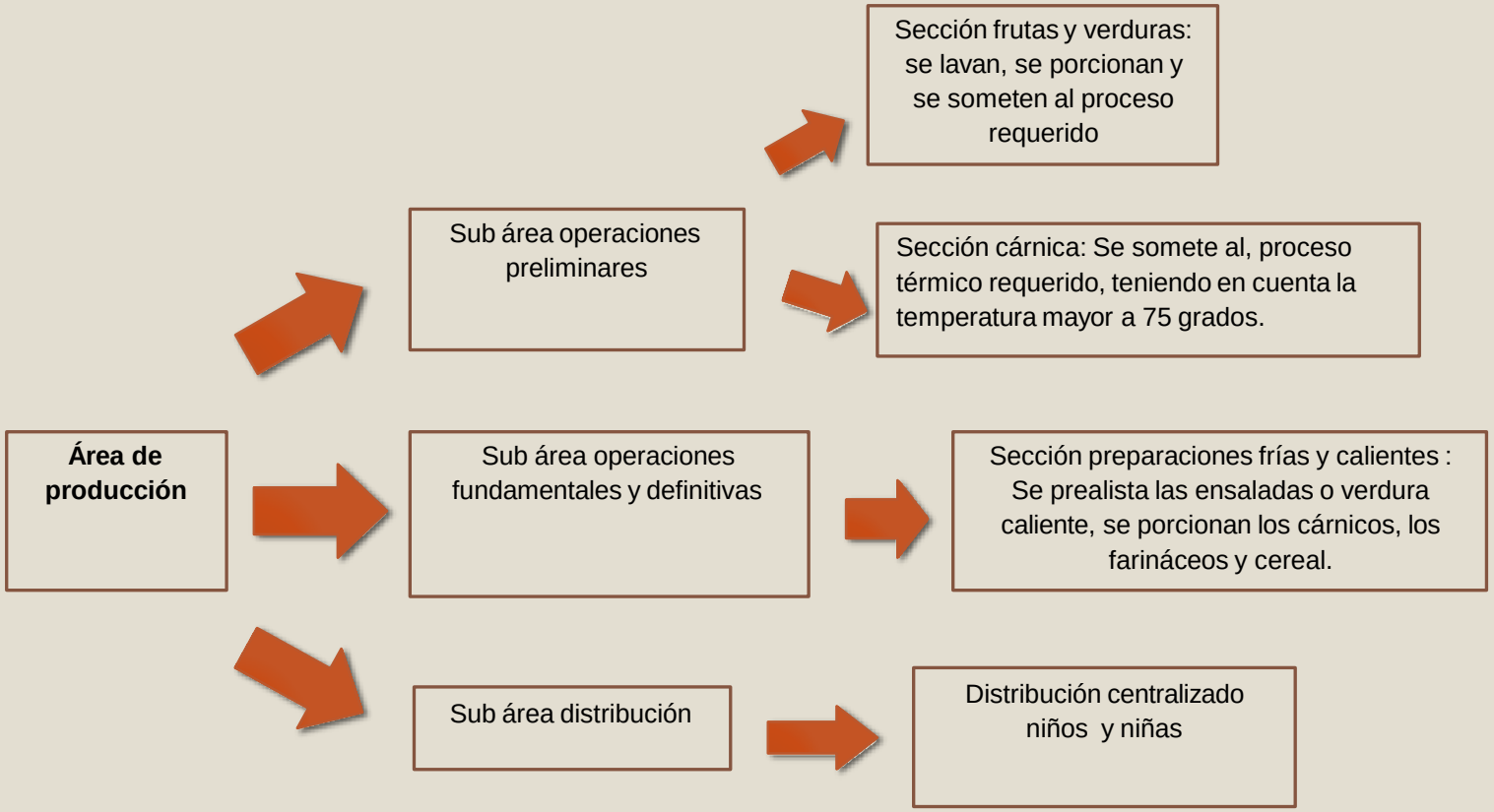
Almacenamiento Fruver (refrigeración y congelación) - Etiquetado

Almacenamiento artículos comestibles simples (estantería) Etiquetado

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

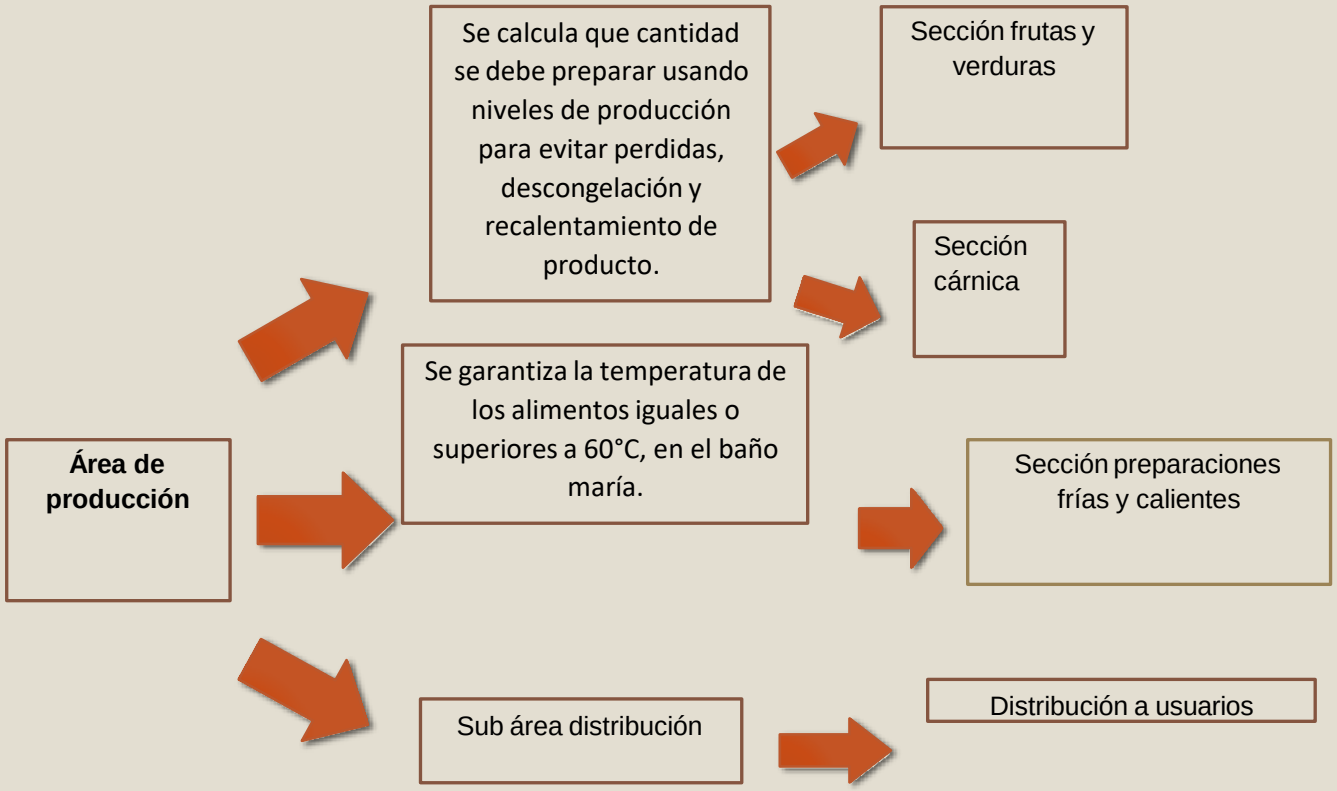
CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

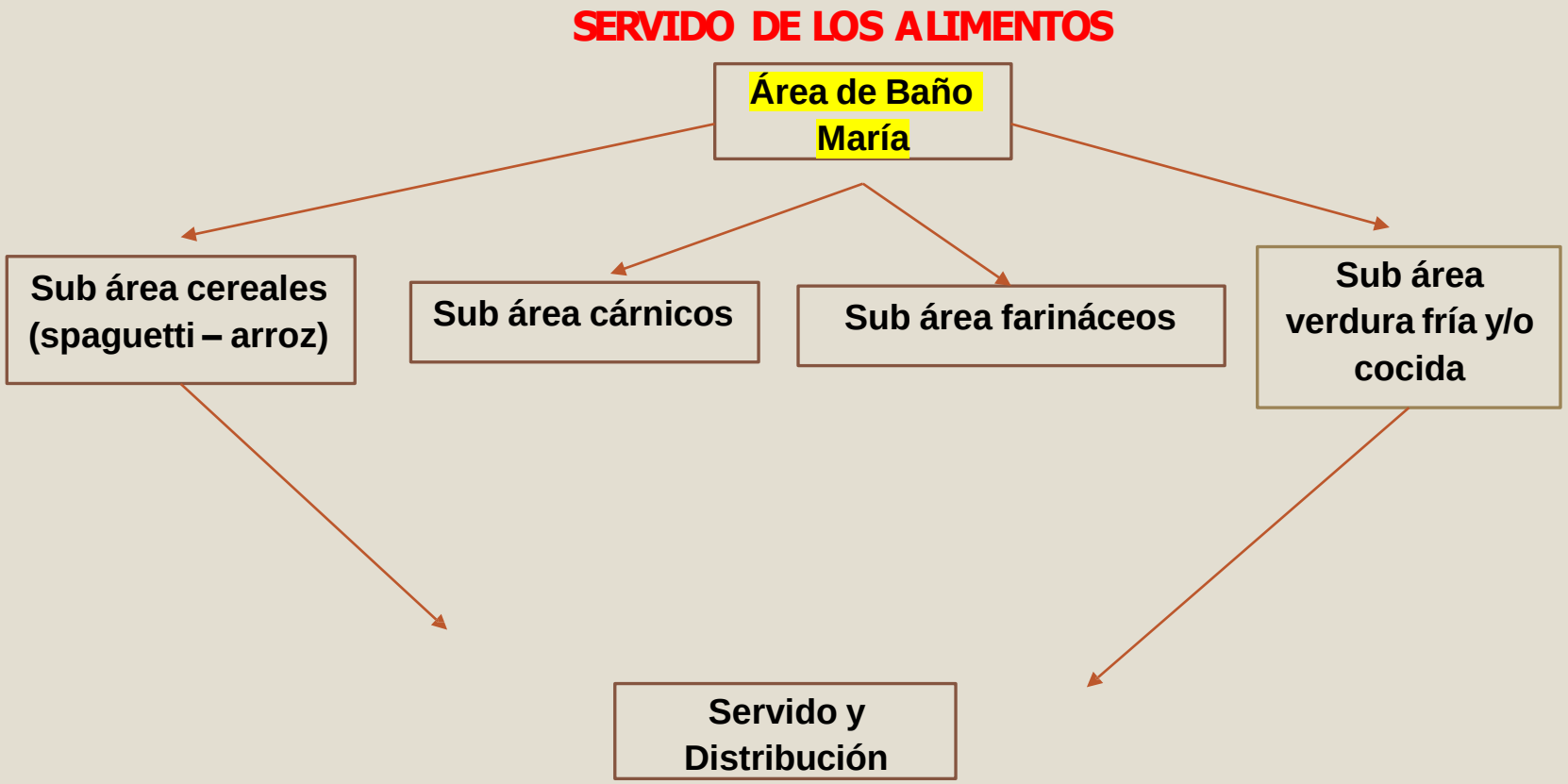


CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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 -004	**GESTIÓN DOCUMENTAL**	**CÓDIGO**	**FTO-GD-CV-004**	CONVENIO DE ASOCIACION 495-2023
	SUBPROCESO	**ATENCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR**	**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

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)

Revisado por:

Aprobado por:

Nombre:
Cargo:
(Coordinadora)

PLAN DE ATENCION INTEGRAL

No.	ÍTEM	ÁREAS RESPONSABLE	ACTIVIDADES	MODALIDAD	OBSERVACIONES
2	**VALORACIÓN DE FACTORES DE LA SALUD Y RIESGOS**	Nutrición y enfermería	Aplicación de la herramienta MINI NUTRITIONAL, para la evaluación nutricional, BARTHEL para observar la independencia del adulto mayor y FRAIL para identificar la fragilidad en su entorno	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, conforme a los lineamientos de las herramientas e instrumentos de evaluación y/o valoración.
3	**ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD**	Nutricionista yenfermería	Entregar orientaciones nutricionales, de buenos hábitos alimenticios teniendo en cuenta los resultados de las herramientas de valoración, aplicándose las estrategias alternas.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar el diagnóstico y análisis mediante procedimientos observacionales, consultas y/o intervenciones de tamizaje individuales (talla, peso, tensión).	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar avisos preventivos de manera verbal, escrita al cuidador y/o red familiar activa del adulto mayor, indicándose signos de alarma según tamizajes realizados.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar campañas de sensibilización sobre los hábitos y estilos de vida saludable, teniendo en cuenta la información de las cuatro áreas de acción de la Década de Envejecimiento Saludable (2021-2030).	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.

			Aplicar formato escala de FRAIL (medición de la fragilidad en el adulto mayor.)	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Aplicar formato INDICE DE BARTHEL (Nivel de independencia en las AVD)	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
4	**ATENCION PSICOSOCIAL**	Psicología y Trabajo Social	Realizar el diagnóstico y análisis mediante procedimientos observacionales, consultas y/o intervenciones individuales de acuerdo a los formatos establecidos.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar actividades que promuevan la estimulación del área cognitiva en las personas mayores beneficiarias del programa.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar campañas de sensibilización sobre los derechos del adulto mayor, teniendo en cuenta la cartilla sobre buen trato a las personas adultas mayores, enfatizando sobre las rutas de atención existentes y orientación de los trámites correspondientes	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin
			Aplicación del instrumento de medición socioeconómico a las personas adultas mayores según necesidad.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Aplicación del cuestionario APGAR de la familia Evaluando la funcionalidad familiar.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Aplicación de escala de depresión geriátrica	Centro vida e	Se realizará mediante las recomendaciones

			de YESAVAGE la cual permite identificar los niveles de depresión.	itinerante	de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
5	**ATENCIÓN ASISTENCIAL Y SEGUIMIENTO DE VALORACIONES**	Fisioterapia, enfermería, trabajo social, psicología, nutricionista y actividad física	Realizar las atenciones profesionales y asistenciales según plan de trabajo semanal, con temáticas direccionadas a cada área.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar seguimiento a la valoración de factores de salud y riesgo de los adultos mayores, junto a la activación de rutas de atención existentes.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
6	**ASISTENCIA ALIMENTARIA**	Nutricionista y manipuladores de alimentos	Levantamiento y construcción de la minuta alimentaria a seguir como patrono y aporte nutricional en los adultos mayores.	Centro vida	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Entrega de raciones alimentarias tipo refrigerio y almuerzo, manejando la minuta alimenticia.	Centro vida e itinerante	Se realizara siguiendo los parámetros y protocolos establecidos por el estado, cumpliendo con los lineamientos de la normatividad vigente.
			Realizar capacitaciones en buenos hábitos de consumo y estilo de vida saludables.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar el plan de saneamiento básico y manual de buenas prácticas ajustado a la emergencia sanitaria, velando por el cumplimiento del mismo.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.

			Realizar el seguimiento nutricional el cual se brindará al adulto mayor de manera (presencial o telefónica), dando entrega del resultado del tamizaje inicial donde se utilizará una estrategia educativa.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar avisos preventivos de manera verbal, escrita al cuidador y/o red familiar activa del adulto mayor, indicándose signos de alarma observados en las actividades y/o intervenciones realizadas, activando a su vez las rutas existentes de acuerdo el caso.	Centro vida De acuerdo a los criterios del servicio	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Orientar por medio IEC (infografía, folletos, carteleras) a la población beneficiaria, en buenos hábitos alimentarios y enfermedades crónicas.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
7	**ASEGURAMIENTO EN SALUD E INMUNIZACIÓN**	enfermería	Planificar el plan y/o esquema de vacunación de inmunización, incluyendo la del Covid 19.	Centro vida e itinerante	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos por la organización en conjunto con las entidades de apoyo.
			Verificar y gestionar el aseguramiento en salud mediante gestión compartida, de acuerdo a los canales de comunicación establecidos dentro de las rutas de atención existentes.	Centro vida e itinerante	
8	**PRODUCTIVIDAD Y PROMOCIÓN DEL TRABAJO ASOCIATIVO**	Coordinación y ocio productivo	Capacitar en procesos de emprendimiento, estudios de costos y mercadeo, que permitan hacer de esta modalidad de servicio a los adultos mayores una alternativa que les genere ingresos económicos para su subsistencia.	Centro vida	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Crear espacios que permitan mostrar al público el producto de las labores realizadas en materia de ocio productivo y en la medida de lo posible comercializar los mismos.	Centro vida De acuerdo a los criterios del servicio	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos por la organización en conjunto con las entidades de apoyo.

			Fomentar la asociatividad, mediante los insumos y materiales entregados bajo el kit de ocio productivo, con el fin de generar ingresos y mejorar la calidad de vida de los adultos mayores.	Centro vida De acuerdo a los criterios del servicio	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos por la organización en conjunto con las entidades de apoyo.
9	**DEPORTE, CULTURA Y RECREACIÓN**	Fisioterapia y actividad física	Aplicar a los adultos mayores los criterios sobre actividad física establecidos por la Organización Mundial de la Salud – OMS, incluyendo las estrategias del plan de acción mundial sobre actividad física 2018-2030.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar actividades recreativas, de esparcimiento y del buen uso del tiempo libre con enfoque cultural haciendo uso de los elementos destinados para tal fin.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Revisar los tamizajes de los adultos mayores, teniendo en cuenta las orientaciones impartidas por el área de salud, creando estrategias de atención a las personas que tengan limitaciones físicas y/o motrices.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar avisos preventivos de manera verbal, escrita al cuidador y/o red familiar activa del adulto mayor, indicándose signos de alarma observados en las actividades y/o intervenciones realizadas.	Centro vida e itinerante (De acuerdo a los criterios del servicio)	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
			Realizar campañas de sensibilización sobre los hábitos y estilos de vida saludable direccionados a la actividad física, teniendo en cuenta los criterios de la Organización Mundial de la Salud – OMS.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.

			Aplicar formato de ESCALA SARC.F, el cual permite evaluar la fuerza muscular a través de un sistema de evaluación y puntuación en el que los usuarios registran su habilidad en 5 parámetros.	Centro vida e itinerante	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
10	**ENCUENTROS INTERGENERACIONALES**	Coordinación, y equipo interdisciplinario	Desarrollo de las actividades lúdicas, recreativas, del buen uso del tiempo libre enfocadas en la semana del adulto mayor y del encuentro intergeneracional.	Centro vida	Se realizará mediante las recomendaciones de los profesionales de las áreas responsables, haciendo uso de los formatos destinados para tal fin.
12	**GESTIÓN Y CONSTITUCIÓN DE REDES PARA EL APOYO**	Coordinación, y equipo interdisciplinario	Realizar inducción, entrenamientos y retroalimentaciones a los profesionales interdisciplinarios adscritos al centro de bienestar y protección social del adulto mayor modalidad centro vida.	Centro vida e itinerante (De acuerdo a los criterios del servicio)	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos conforme a los lineamientos de la normatividad vigente y los criterios de los profesionales interdisciplinarios.
			Construir la Misión, visión y valores que le permitan definir sus principales líneas de desarrollo estratégico.	Centro vida e itinerante (De acuerdo a los criterios del servicio)	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos conforme a los lineamientos de la normatividad vigente y los criterios de los profesionales interdisciplinarios.
			Constituir procesos misionales, estratégicos y de soporte, identificados e implementados, con procedimientos actualizados para llevar a cabo los procesos misionales.	Centro vida e itinerante (De acuerdo a los criterios del servicio)	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos conforme a los lineamientos de la normatividad vigente y los criterios de los profesionales interdisciplinarios.
			Establecer los indicadores de procesos misionales, estratégicos y de soporte cumplidos y mejorados, así mismo constituir el sistema de monitoreo para la mejora continua de los procesos	Centro vida e itinerante (De acuerdo a los criterios del servicio)	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos conforme a los lineamientos de la normatividad vigente y los criterios de los profesionales interdisciplinarios.
			Constituir el manual de convivencia,	Centro vida e	Se realizará siguiendo los protocolos

			elaborados con participación de las personas adultas mayores y sus redes deapoyo.	itinerante (De acuerdo a los criterios del servicio)	establecidos conforme a los lineamientos de la normatividad vigente y los criterios de los profesionales interdisciplinarios.
			Archivar las atenciones realizadas a los usuarios del programa mediante la aplicación de formatos e instrumentos por partes del equipo interdisciplinario del programa adulto mayor modalidad centro vida.	Centro vida e itinerante	Se realizará siguiendo los protocolos establecidos conforme a los lineamientos de la normatividad vigente y los criterios de los profesionales interdisciplinarios.
			Construir el plan anual de ejecución del presupuesto del Centro vida e itinerante.	(De acuerdo a los criterios del servicio)	Este ítem es construido por la entidad territorial; La Fundacion presenta cuentas de cobro para la revisión de la ejecución de actividades y del presupuesto.

Aprobó	**Revisó**
Nombre: Cargo:	Nombre: Cargo:

MAPA DE PROCESOS

MAPA DE PROCESOS

PROOVEDORES



NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS

PROCESO ESTRATEGICO

- PROCESO DE GESTIÓN GENERAL
- PLANEACIÓN Y SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION
- DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO
- MEDICION Y ANALISIS
- PROCESOS ADMINISTRATIVO

PROCESO MISIONALES

- INGRESO BENEFICIARIOS
- ATENCION DE USUARIOS
- RETIRO DE BENEFICIARIOS
- PREINGRESOS
- DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO
- CENTRO VIDA
- RETIRO POR DEFUCION
- RETIRO VOLUNTARIO

PROCESOS DE APOYO

- PROCESOS ADMINISTRATIVOS
- PROCESOS DE MANTENIMIENTO Y SOPORTE DE LA INSTITUCION
- PROCESOS DE GESTION DEL TALENTO HUMANO
- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A LA ATENCION

PROCESOS DE EVALUACIÓN

- EVALUACION Y CONTROL INTERNO
- MEJORA CONTINUA

PRODUCTOS Y SERVICIOS

SATISFACCIÓN



PROCESOS MISIONALES

MODELO DE GESTION DE PROCESOS CENTRO VIDA

MISION: NUESTRO CENTRO VIDA, PRESTARA SUS SERVICIOS DE ATENCION INTEGRAL AL ADULTO MAYOR PRIORIZANDO EL ESTIMULO DE LAS CAPACIDADES FISICAS Y PSICOLOGICAS LOGRANDO SU DESARROLLO MOTRIZ Y APRENDIZAJE, GENERANDO FELICIDAD Y UNA MEJOR CALIDAD DE VIDA.

VISION: EN EL AÑO 2026, SEREMOS EL PROGRAMA SOCIAL MAS IMPORTANTE, EJEMPLAR Y RECONOCIDO A NIVEL MUNICIPAL Y DEPARTAMENTAL.POR GENERAR UN AMBIENTE PROPISIO PARA EL DESARROLLO FISICO Y PSICOLOGICO DE LOS ADULTOS MAYORES POR MEDIO DEL ESTIMULO DE SUS CAPACIDADES GENERANDO FELICIDAD Y MEJOR CALIDAD DE VIDA.

VALORES:

TOLERANCIA	GENEROSIDAD	ESPIRITU DE SERVICIO
CAPACIDAD DE PERDONAR	COMPRESION	RESPETO POR SI MISMO
AMISTAD Y COMPAÑERISMO	RESPETO POR LOS DEMAS	LA VERACIDAD
HONESTIDAD		

PROCESOS ESTRATEGICOS		
MACROPROCESOS	PROCESOS	PROCEDIMIENTOS
PROCESOS DE GESTION GENERAL	DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO	GESTION PLAN ANUAL OPERATIVO
		GESTION DE LOS PLANES DE TRABAJO ANUALES POR AREA
	MEDICION Y ANALISIS	MONITOREOS PERIODICOS DE INDICADORES
		MEDICION Y ANALISIS DE RESULTADOS
PLANEACION Y SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	PROCESOS ADMINISTRATIVOS	ENCUESTA DE SATISFACCION Y PROCESOS ADMINISTRATIVOS

PROCESOS MISIONALES		
MACROPROCESOS	PROCESOS	PROCEDIMIENTOS
ATENCION DE BENEFICIARIOS	CENTRO VIDA	ASISTENCIA ALIMENTARIA
		ASISTENCIA DE CURACIONES
		CONTROL DEL ESTADO NUTRICIONAL
		EVALUACION DE EQUIPO INTERDISCIPLINARIO
		ACTIVIDAD FISICA
		CONTROL DE ENFERMERIA
		CONTROL Y ACTIVIDADES AREA DE PSICOLOGIA
		CONTROL Y ACTIVIDADES AREA TRABAJO SOCIAL
RETIRO DE BENEFICIARIOS	RETIRO VOLUNTARIO	RETIRO VOLUNTARIO DEL ADULTO MAYOR (LA ENTIDAD TERRITOIAL SE ENCARGARÁ DEL PROCESO)
	RETIRO POR DEFUNCION	RETIRO Y TRAMITES POR DEFUNCION (LA ENTIDAD TERRITOIAL SE ENCARGARÁ DEL PROCESO)

PROCESOS APOYO		
MACROPROCESOS	PROCESOS	PROCEDIMIENTOS
PROCESOS ADMINISTRATIVOS	GESTION DE ACTIVO FIJO	TRANSFERENCIAS DE MUEBLES ENTRE AREAS DEL CENTRO VIDA
		LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO
	CONTROL Y SEGUIMIENTO AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES (PAA)	CONTROL Y SEGUIMIENTO DE CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS
	GESTION DE TRASPORTE	CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL USO DE TRANSPORTE
PROCESOS DE MANTENIMIENTO Y SOPORTE DE LA INSTITUCION	HIGIENE Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES	ORNETO, LIMPIEZA Y ASEO DEL CENTRO VIDA
		MANTENIMEINTO DE AREAS COMUNES
		MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES
	SEGURIDAD Y VIGILANCIA	ORIENTACION Y CONTROL DE INGRESO DE PERSONAL Y ADULTOS MAYORES
PROCESOS DE GESTION DEL TALENTO HUMANO	CONTRATACION Y SELECCIÓN DE PERSONAL	SELECCIÓN DE PERSONAL
		INGRESO E INDUCCION DEL PERSONAL
	SISTEMAS DE EVALUACION DE DESEMPEÑO	EVALUACION DEL DESEMPEÑO DEL PERSONAL
	ADMINISTRACION DE SUELDOS Y SALARIOS	CONTROL DE PLANILLAS
	CONTROL DE ASISTENCIA Y PERMANENCIA EN EL LUGAR DE TRABAJO	CONTROL DE ASISTENCIA
		GESTION MEDIDAS DISCIPLINARIAS
		ADMNISTRACION DE PERMISOS LICENCIAS
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A LA ATENCION	NUTRICION	CONSULTA NUTRICION Y DIETAS
		CONTROL DE DIETAS
	FISIOTERAPEUTA	BRINDAR SERVICIO CON FISIOTERAPEUTA
	SERVICIOS DE RECREACION	PLANEACION DE EVENTOS RELIGIOSOS Y CULTURALES

MANUAL DE CONVIVENCIA

ATENCION INTEGRAL MODALIDAD CENTRO VIDA

MANUAL DE CONVIVENCIA

2023

INTRODUCCION

El aspecto fundamental para la construcción de este escenario es la convivencia**,** la cual se entiende como la manera de relacionarnos con otras personas, aceptando y tolerando las costumbres ajenas. Nuestra convivencia se basa en relaciones de respeto y buen trato construidas de manera colectivas, con la intención de lograr bienestar social, emocional y físico en las personas mayores, edificando relaciones democráticas, donde todos los actores se comprometan en este proceso a fin de garantizar un envejecimiento digno y activo.

A través del pacto de convivencia en el Centro Vida del municipio de Melgar- Tolima, se pretende que el ambiente institucional sea armónico y tranquilo, en donde exista el reconocimiento de los derechos y los deberes de todos–as teniendo como referencia la Política Publica Social para el Envejecimiento y la Vejez Nacional.

Este pacto busca desarrollar habilidades para lograr una comunicación adecuada, basada en principios y valores que permitan regular las relaciones entre todos los actores del Centro vida de los barrios unidos del municipio de Melgar- Tolima, y fortalecer las condiciones necesarias para la convivencia.

JUSTIFICACION

El principal aspecto para la construcción de este escenario es la **convivencia,** la cual se entiende como la forma de relacionarnos con otras personas, aceptando y tolerando las costumbres ajenas. Nuestra convivencia se basa en relaciones de respeto y buen trato construidas de manera colectivas, con la intención de lograr bienestar (social, emocional y físico) en las personas mayores edificando relaciones democráticas, donde todos los actores se comprometan en este proceso a fin de garantizar un envejecimiento digno y activo

El Centro Vida del municipio de Melgar- Tolima crea y desarrolla el presente pacto de convivencia de manera colectiva, con la participación de las personas mayores, redes sociales, familiares y cuidadores, con el objetivo de garantizar los derechos y deberes de las personas mayores, familiares y cuidadores donde se promueva la corresponsabilidad.

OBJETIVO

Construir el pacto de convivencia de manera colectiva, integrando a las personas mayores, red de apoyo familiar, social y cuidadores, estableciendo acuerdos y compromisos que deben ser cumplidos; con el fin de generar ambientes armoniosos y saludables, en pro de garantizar los derechos y deberes de toda la comunidad del centro vida de los barrios unidos del municipio de Melgar- Tolima.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Generar espacios de participación, donde toda la comunidad institucional pueda ser escuchada, para establecer acuerdos que contribuya a la generación de ambientes saludables, promoviendo el respeto por cada uno de los actores.
- Reconocimiento de derechos y deberes, normas, procesos, estímulos y sanciones de la comunidad del Centro Vida del municipio de Melgar- Tolima.
- Conformación del comité de convivencia, como ente controlador y regulador de la normatividad del pacto de convivencia.

PRINCIPIOS INSTITUCIONALES

Teniendo en cuenta el compromiso que debe adquirir cada persona mayor, servidor-a, cuidadores-as, referentes familiares y/o sociales y visitantes, es importante tener conocimiento del valor y los principios institucionales, considerados en La Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez (PPSEV).

DIGNIDAD HUMANA

La Dignidad Humana es entendida, como el fundamento del respeto de los derechos humanos.

PRINCIPIOS

Los principios son fundamentos éticos, sobre los cuales se soportan los demás elementos de un todo, por tanto y debido a la fuerza que ostentan, orientan la acción. Los principios definidos para la PPSEV que actúan a modo de vigas sostienen y soportan el armazón político, conceptual, técnico y operativo de la política son: Igualdad, Diversidad y Equidad.

IGUALDAD

La Igualdad reconoce todo aquello que nos hace iguales, significa una relación entre pares sobre la base de que todos los seres humanos son iguales ante la Ley, sin que existan privilegios ni prerrogativas, lo que implica que todos y todas tienen los mismos derechos. La igualdad busca garantizar un trato sin discriminación alguna, como soporte básico de aquello que se considera justo para todos y todas.

DIVERSIDAD

La diversidad reconoce la multiplicidad y pluralidad de condiciones, identidades y expresiones humanas que enriquecen y recrean la vida; reconoce las variadas configuraciones del ser a saber: condición, identidad y expresión de género, edad, origen étnico, orientación sexual, apariencia, diversidad funcional, creencias, gustos y preferencias, entre tantas otras. La diversidad plantea que en un enfoque de derechos se hable de sujetos diferentes, en plural, y no de un sujeto que se socializa y se instituye en un único modelo posible.

EQUIDAD

La Equidad se deriva de lo entendido también como igualdad. Se trata de la constante búsqueda de la justicia social, la que asegura a todas las personas condiciones de vida y de trabajo digno e igualitario, sin hacer diferencias entre unos y otros a partir de la condición social, sexual o de género, entre otras.

La Equidad da cuenta de las desigualdades entre las personas, las cuales no son "naturales" ni circunstanciales sino se establecen como resultado de la estructura de relaciones asimétricas de poder, que condicionan la posición de unos y otros en la escala económica y social.

DERECHOS DE LAS PERSONAS MAYORES

Toda persona mayor tiene **derecho** a:

- Se le garantice las normas de bioseguridad con el fin de mitigar el contagio de COVID-19
- Ser tratado con dignidad, igualdad y respeto por sus compañeros, familias, profesionales y directivos.
- Ser escuchado frente a sus opiniones e inquietudes las cuales debe ser expresadas de forma oportuna y respetuosa.
- A que su familiar y/o cuidador, sean enterados de manera oportuna y periódica de cualquier información relevante sobre la salud del adulto mayor
- Contar con los materiales idóneos y apropiados, para el buen desarrollo de los actividades que se realizan en el centro vida.
- Que se le respeta la libertad de conciencia religiosa, cultural, social, política, libertad de expresión, orientación sexual e identidad de género.
- Participar con autonomía y responsabilidad en los procesos democráticos y decisiones que lo involucran.
- Exigir confidencialidad de la información que genere en el programa
- A que cuando se presenten conflictos (se busque siempre una salida constructiva a estos, a través de figura de diálogos, la mediación o la conciliación (conforme con la ruta de atención integral RAI) debiendo siempre tener la mejor disposición y actitud para resolver los conflictos.
- las personas vinculadas al servicio (personas mayores, cuidadores-as, referentes familiares y/o sociales y visitantes) deben ser informados sobre el pacto de convivencia y cotidianidad institucional, los horarios de las diversas actividades,
- Que se le brinde atención integral por parte de cada una de las áreas con base a las necesidades de la persona mayor.
- conocer los actores dentro y fuera de la institución, en donde se pueda acudir y recibir oportuna atención en los casos que sean necesarios.
- Tiene el derecho de recibir atención médica inmediata en el caso de una urgencia, asistir a controles, citas médicas y acceso a los medicamentos formulados, por lo cual la

institución debe facilitar las gestiones del caso para la garantía en el cumplimiento de este derecho.

- Con el fin de garantizar el proceso de envejecimiento activo, tendrán el derecho a asistir y participar en procesos de formación, capacitación y en actividades que fortalezcan su desarrollo humano, socialización, a mantener habilidades físicas, motrices cognitivas, entre otras, teniendo en cuenta los gustos, intereses y habilidades de cada uno-a, donde se promueva una participación activa e informada

.

DEBERES DE LA PERSONA MAYOR

- Dar cumplimiento a las normas establecidas de Bioseguridad con el fin de mitigar el contagio de COVID-19
- Reconocer, acatar, cumplir y practicar las normas consignadas en el presente pacto de convivencia.
- Respetar los horarios establecidas para las actividades del centro vida.
- Respetar los derechos de los demás. Tratar con el máximo respeto a sus compañeros y personal de profesionales. Toda persona mayor tiene el deber de respetar la intimidad, el reposo y la tranquilidad de los compañeros.
- Respetar la libertad de conciencia religiosa, cultural, social, política, libertad de expresión, orientación sexual e identidad de género de sus compañeros, familiares y cuidadores.
- Cuidar los recursos e instalaciones del programa mediante la utilización adecuada y oportuna de la planta física del programa, así como materiales y demás elementos.
- Compartir espacios, elementos y colaborar en la conservación del orden y aseo de las instalaciones.
- Aportar en forma oportuna con información que se le solicite del adulto mayor para el diagnóstico y plan de atención.
- Velar por su propio bienestar físico y mental a través de la realización de las acciones de auto cuidado dependiendo de sus capacidades funcionales.
- Vivir en comunidad, comportándose de conformidad con las normas básicas de urbanidad y convivencia.
- Conservar su presentación, aseo y hábitos de higiene de aseo personal.
- Participar en las actividades pedagógicas programadas por los profesionales que sean de su interés.
- Respetar la propiedad ajena (entregar todo objeto que encuentre y no le pertenezca)
- Cuidar sus pertenencias y no traer al programa elementos de valor.
- Asumir las sugerencias y orientaciones realizadas por el profesional especializado, asistiendo oportunamente a las citas, siguiendo de manera adecuada la toma de medicamentos, el manejo de dietas dentro y fuera de la institución de acuerdo a las necesidades nutricionales, la realización de actividades y cuidados para mejorar su bienestar físico y emocional.
- Informar eventualidades tales como cambio de domicilio y cambio de números telefónicos.

- Informar oportunamente al personal del centro vida las inasistencias y solicitar permiso con anterioridad
- Presentar excusa médica y/o personal cuando no asista al centro vida y pertenezca a la modalidad permanente**.**
- Asumir la responsabilidad de sus acciones y decisiones cuando se niegue a recibir cualquier servicio de prestación obligatoria a cargo del centro vida mediante la firma de acta.

DERECHOS DE LAS FAMILIAS Y REDES DE APOYO SOCIAL DE LAS PERSONAS MAYORES.

- conocer el pacto de convivencia del Centro Vida. Con el fin de darle cumplimiento y hacerlo cumplir por sus familiares.
- Recibir información, orientación, asesoría y acompañamiento del equipo interdisciplinario sobre la situación de la persona mayor.
- Ser tomados en cuenta en el proceso de la persona mayor mediante la participación activamente en los proyectos, actividades, conferencias e invitaciones que les haga el centro vida. Para optimizar sus herramientas de formación de su familiar e insertarse en procesos de formación constante para el bienestar de los mismos.
- Expresar sus opiniones, inquietudes y sugerencia en forma oportuna y respetuosa a la coordinadora del programa centro vida barrios unidos.
- Ser tratado con dignidad y respeto por parte de los profesionales que componen el talento humano del programa centro vida barrios unidos.
- A tener contacto con la persona mayor de ser necesario y ser informado sobre alguna eventualidad que presente la persona adulta mayor.

DEBERES DE LAS FAMILIAS Y REDES DE APOYO SOCIAL DE LAS PERSONAS MAYORES.

- Regirse a las normas pactadas en el pacto de convivencia.
- Tener corresponsabilidad en el proceso de la persona Adulta mayor.
- Realizar visitas o llamadas telefónicas a la persona Adulta mayor.
- Aceptación de las visitas domiciliarias por parte del equipo interdisciplinario en el proceso de intervención con la persona Adulta Mayor.
- Apoyar el proceso de gestión de citas médicas de la persona adulta mayor.
- Hacer acompañamiento en citas médicas de la persona Adulta Mayor

DERECHOS DE LOS CUIDADORES

- Recibir información sobre los anexos técnicos, procedimientos institucionales, normas institucionales y pacto de convivencia
- Ser tratados con equidad, igualdad y respeto por sus compañeros, supervisores y directivos.
- Recibir información y capacitación sobre la atención integral de las personas adultas mayores
- Presentar quejas, reclamaciones y sugerencias ante la instancia pertinente y oportunas
- Ser tratado con dignidad y respeto por las personas mayores de la institución y su red de apoyo social y familiar.
- Ser escuchados cuando manifieste amenazas o alteración a su integridad física y moral
- Expresar sus opiniones e inquietudes en forma oportuna y respetuosa.

DEBERES DE LOS CUIDADORES

- Atender con calidad las necesidades y requerimientos de las personas mayores.
- Tratar con dignidad y respeto a las personas mayores y familiares
- Regirse a las normas pactadas en el pacto de convivencia
- Brindar atención integral al adulto mayor desde el aspecto tanto físico como emocional
- Cumplir con las funciones inherentes a sus cargos pactadas en los anexos técnicos
- Brindar capacitación y orientación de calidad desde el área de intervención a su cargo
- Cumplir con la realización de las actividades estipuladas según cronograma general
- Apoyar las actividades de los demás profesionales siempre y cuando se requiera
- Manejar de manera profesional la información suministrada por los beneficiarios.
- Conocer los anexos técnicos y procedimientos institucionales
- Motivar la participación de las personas mayores en las actividades dispuestas para ellos con el fin de promover un envejecimiento activo
- Atender en forma oportuna las sugerencias o necesidades de las personas mayores
- Tratar con respeto a sus compañeros, personas mayores y familiares
- Participar en las actividades culturales, lúdicas y recreativas
- Cuidar los equipos y medios físicos de la institución

CONSECUENCIA DE COMPORTAMIENTOS INADECUADOS POR PARTE DE LOS BENEFICIARIOS.

Los beneficiarios son los principales protagonistas y responsables del aprovechamiento de la atención recibida en el centro vida, por esto deben tener conocimiento de la filosofía del centro vida y cumplir con los compromisos aceptados en el momento de la inscripción al programa.

En caso de que se evidencie alguna falta de los compromisos, el centro vida tomara las medidas pertinentes frente al caso especifico

TIPOS DE FALTAS

FALTAS LEVES

Son las acciones u omisiones que sin ser recurrentes alteran la convivencia en el centro vida y no son ejemplo para la comunidad. Tales como:

- No cumplir con la asistencia a actividades programadas por el centro vida sin excusa justificada.
- Botar basura fuera de las canecas o lugares designados para este uso; dañar paredes, dejar sucios los inodoros.
- Interrumpir arbitrariamente durante el desarrollo de actividades pedagógicas (clases, talleres, salidas pedagógicas, excursiones .etc.)
- Ser participe en un conflicto donde no se presenten agresiones físicas.
- Usar lenguaje ofensivo o soez en presencia de cualquier miembro de la comunidad (compañera, profesional y directivos.)
- No mantener una presentación personal adecuada.
- Abstenerse de informar al centro vida sobre la ocurrencia de cualquiera de las faltas consideradas graves o gravísimas.
- Omitir o entorpecer total o parcialmente la información entre el centro vida y la casa. Herramientas pedagógicas para encauzar al usuario frente a las faltas leves
- Omitir el cumplimiento de las acciones de auto cuidado previstas para el bienestar de la persona mayor.
- Retirar o trasladar a otros lugares, el menaje y utensilios del comedor; elementos y equipos de talleres ocupacionales y otros elementos propios de cada área, dado que son de uso exclusivo y propio de la intervención del área asignada.
- No acatar las normas, reglas y recomendaciones realizadas frente al comportamiento en áreas comunes y actividades institucionales.
- Prestar dinero o dadivas a profesionales y compañeros porque la fundación no se hará cargo de la deuda

FALTAS GRAVES

Son acciones u omisiones que alteran considerablemente la asaña de convivencia, la salud física o emocional de las personas adultas mayores o son el resultado de comportamientos que muestren deficiencias morales o éticas graves tales como:

- Faltar al respeto (gritar, difamar, burlar, insultar, menospreciar, etc.) a cualquier miembro del centro vida.
- Agredir física y verbalmente a las demás personas mayores, servidores-as y visitantes, siempre y cuando no cause lesión física.
- Alterar las configuraciones predeterminadas de los dispositivos electrónicos, sin contar con la debida autorización (televisor, sonido etc.) o dar un uso inadecuado de los mismos.
- Apropiarse de bienes ajenos (esconder, dañar, sustraer, etc.)
- Cometer cualquier acto deshonesto de manera individual o con la participación de cualquier miembro de la comunidad o de un tercero (plagiar, copiar, cometer cualquier tipo de fraude, falsificar o mentir)
- No presentarse al centro vida sin justa causa durante un tiempo prolongado
- Dañar, esconder o dar mal uso a la planta física o a los materiales entregados por el centro vida para su formación de manera intencional o deliberada.
- Evadirse del centro vida ausentarse de las instalaciones sin permiso de la institución
- Reincidir en alguna falta leve en un último año.
- Realizar las necesidades fisiológicas fuera de los espacios asignados para este fin (teniendo en cuenta su estado mental).

FALTAS GRAVISIMAS

Son las acciones u omisiones que alteran de manera grave o gravísima la sana convivencia o la salud de las personas adultas mayores, o son la comisión de un delito tales como:

- Acosar sexualmente a cualquier miembro de la comunidad del centro vida
- Agredir física a cualquier miembro de la comunidad del centro vida.
- Ingresar, consumir, distribuir bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas en las instalaciones del centro vida, presentarse bajo sus efectos en el centro vida o en actividades que se desarrollen en el centro vida, o promover y estimular entre la comunidad el consumo de bebidas alcohólicas, de cigarrillo, de sustancias psicoactivas, de contenidos pornográficos, o de cualquier otra cosa que afecte la salud física psicológica de los demás.
- Portar, ingresar, distribuir y/o vender armas de fuego, armas corto punzantes, fuegos artificiales, compuestos químicos, sustancias psicotrópicas o alucinógenas dentro y fuera del centro vida.
- Consumir bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas durante el desarrollo de eventos o actividades que se desarrollen fuera del centro y que involucre la representación del centro vida.

- Reincidir en un caso de plagio
- Reincidir en cualquier falta grave en el curso de los dos (2) últimos años y hacer caso omiso a correctivos impuestos y compromisos establecidos.

MEDIDAS DE CONTROL Y ACCIONES PEDAGÓGICAS

En el centro vida barrios unidos del municipio de Melgar Tolima, el error es una fuente de aprendizaje que los profesionales, coordinador, deben aprovechar para continuar con el proceso formativo de los usuarios. Por esto, siempre que se presenten cualquier tipo de falta según sea su caso se tomaran las siguientes medidas;

FALTAS LEVES

Se establecen las siguientes medidas de control para las faltas leves:

- Llamado de atención verbal por parte del equipo psicosocial, la cual debe servir como un instrumento de reflexión y aprendizaje con el que haga claridad al usuario del error cometido. Se realizara reunión de de carácter privado para tal fin, una vez se haya escuchado en descargos a la persona mayor que haya cometido la falta.
- Establecer acciones Pedagógicas que determine el comité de convivencia en acuerdo con la persona mayor; para lo cual deberá suscribir acta de compromiso.

PARA FALTAS GRAVES

Se establecen las siguientes medidas de control y correctivas para las faltas graves:

- Llamado de atención por escrito a la persona mayor que haya cometido la falta, con copia a la historia social.
- Decomiso de los objetos y elementos con los cuales se haya cometido la falta.
- Establecer acciones Pedagógicas que determine el comité de convivencia en acuerdo con la persona mayor; para lo cual deberá suscribir acta de compromiso.

PARA FALTAS GRAVÍSIMAS

Se establecen las siguientes medidas de control y correctivas para las faltas gravísimas:

1. Reunión del coordinador con el usuario o con testigos o afectados en los hechos para tener una información frente a lo sucedido sucedido.

2. Reunión con el equipo psicosocial para elaborar y diseñar una estrategia formativa que contemple por lo menos la citación formal del usuario, familiar y/o cuidador y un testigo para oír su versión de los hechos, la determinación de las posibles medidas disciplinarias o correctivas del caso, el acto de reparación y los mecanismos de seguimiento de la estrategia. Las reuniones que con ocasiones de la estrategia diseñada se lleven a cabo deberán constar en actas que serán suscritas por el adulto mayor y familiar y/o cuidador las cuales deben reposar en la historia de atención de la persona adulta mayor. En caso de que le usuario o el familiar y/o rehúsen afirmar dichas actas, las firmara un (1) testigo que esté de acuerdo con su contenido.
3. Establecer acciones Pedagógicas que determine el comité de convivencia en acuerdo con la persona mayor; para lo cual deberá suscribir acta de compromiso. Las medidas de control y acciones pedagógicas enunciadas las cuales deberán adelantarse por el Responsable o Coordinador del Centro de Protección Social o por la persona o personas directamente afectadas.
4. El comité hará las veces de segunda instancia por petición escrita de la persona adulto mayor, su familiar y/o cuidador, para revisar nuevamente el caso y confirmar o modificar la decisión adoptada. Extraordinariamente el comité podrá dejar en manos del coordinador la decisión definitiva del caso.
5. Egreso del Centro vida sin opción de reingreso. (Por faltas gravísimas reiterativas hasta en 2 oportunidades y en la tercera se efectuará el egreso de la persona mayor)..
6. Reportar a las autoridades competentes (policía, fiscalía, personería, comisaría entre otros)

IMCUMPLIMIENTO DE HORARIO

Los adultos mayores, familias y/o acudientes deben cumplir con el horario tanto de entrada como salida, cuando el incumplimiento de este sea reiterativo se realizara llamado de atención con acta de compromiso.

Cuando el acudiente o cuidador del adulto mayor, no cumple con el horario de salida, se procede a ubicar a la familia de manera telefónica, al no obtener respuesta alguna se procederá a llevar al adulto mayor hasta su residencia o en su defecto se dará información a la policía para que se tomen las medidas pertinentes.

AUSENCIAS INJUSTIFICADAS DEL ADULTO MAYOR

En los casos donde al Adulto mayor por cuestiones de salud u otro motivo deba faltar al centro vida, debe presentar una excusa donde se justifique la ausencia.

Una ausencia injustificada de 15 días y luego de realizado el proceso de verificación por parte del equipo psicosocial, se reportara a la secretaria de desarrollo social, quien hará un estudio de caso y en conjunto con la fundación (nombre operador)tomara la decisión frente a la permanencia o perdida de cupo en el centro vida barrios unidos.

COSTOS

El centro vida del adulto mayor no realizara cobro alguno por concepto de inscripción u otro aspecto.

INSCRIPCION

La persona adulta mayor presentara los documentos requeridos para el ingreso, en caso de que en el momento que se esté realizando la recepción y revisión de la documentación, el adulto mayor no cuente con alguno de estos documentos se dará u plazo pertinente para la gestión y consecución del mismo.

4- NOTAS

Las salidas pedagógicas son voluntarias, no tiene ningún costo, el adulto mayor que no asista podrá permanecer por ese día en el programa siempre y cuando se cuente con al menos un profesional que realice la atención.

SEGURIDAD

Los adultos mayores ingresaran al centro vida a partir de las08:00 am, realizara las actividades programadas y dependiendo de la modalidad, permanente o itinerante, permanecerán en las instalaciones del centro vida hasta las 12:00 M, en algunos casos los adultos mayores solo saldrán del centro vida en compañía de su acudiente o persona responsable

SALUD

Se recomienda que el adulto mayor que presente algún tipo de malestar que le impida participar activamente de las actividades propuestas, deba permanecer en casa en su defecto asistir a la central de urgencias, donde verifique su estado de salud, no se admitirán beneficiarios con enfermedades infectocontagiosas, varicela, sarampión, vómitos, diarreas y /0fiebres, debido esto afecta la salud de los demás adultos mayores.

SALIDAS PEDAGOGICAS

Se realizará salidas especiales como iniciación evaluación de los proyectos vistos. Son salidas educativas y recreativas de gran interés para los adultos mayores, son de carácter voluntario, en caso que se amerite se realizara acompañamiento por el acudiente.

REUNIONES, TALLERES DE ACUDIENTES Y ENTREGA DE INFORMES

Se realizará una reunión general al inicio del programa donde se presentara el personal del programa y se dan a conocer los planes y programas a realizar durante el año.

Se realizarán talleres de acuerdo a las necesidades evidenciadas y esquemas del programa

CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS

Los acudientes que deseen festejar el cumpleaños del adulto mayor en el programa, deben comunicar con anterioridad de anticipación al personal administrativo, con el fin de programar dicho evento dentro de las actividades del día.

ACCIDENTE DEL ADULTO MAYOR DENTRO DEL CENTRO DE ATENCION

En caso de accidente de adulto mayor será trasladado en compañía de la enfermera u otra persona del equipo profesional al centro de salud más cercano o al que le corresponda según su afiliación al servicio de salud, informando a los acudientes lo ocurrido para que estos lleguen al sitio de atención.

CONDUCTA REGULAR Y DEBIDO PROCESO

PROCEDIMIETNO DE CONDUCTO

Antes que todo entendamos por conducto regular como el medio empleado para transmitir ordenes, disposiciones, consignas, solicitudes, informes, reclamaciones , sugerencias etc., escritas o verbales, a través de las líneas de mando, de conformidad con la organización y jerarquía establecidas.

Debido proceso: son las acciones que se ejecutan en cada una de las instancias en donde se analiza una acción.

1. En caso de reclamos o sugerencias los beneficiarios y sus familias puede dirigirse a cualquier integrante del grupo profesional, quienes a su vez comunicaran lo sucedido a la coordinadora quien se apersonara de la situación presentada y buscara una solución

2. En segunda instancia la coordinadora reportara lo sucedido a las directivas de la fundación (nombre de operadora) y a la secretaria de desarrollo social en busca de una solución a la queja presentada.

ESTIMULOS

De manera mensual se resaltara la participación y colaboración de los beneficiarios, para tal fin será elegido un adulto mayor por mes y se resaltara en un cuadro de honor **.**

COMITÉ DE CONVIVENCIA

DEFINICIÓN Y CONFORMACIÓN

Es una instancia de carácter consultivo y decisorio que tiene como objeto servir de espacio para la discusión y decisión de situaciones y conductas que afectan la convivencia de las personas mayores pertenecientes al centro vida. Su función principal es velar por el cumplimiento de los pactos de convivencia y sugerir y aplicar las medidas de control y/o correctivas que correspondan según el caso.
Estará conformado por:

- El-la Responsable o Coordinador (a) del CPS:
- Equipo psicosocial (trabajo social y psicología), como representantes del Equipo Interdisciplinario-cuidadores-as del Centro vida :
- 2 representantes de las personas mayores del centro vida garantizando la participación de hombres y mujeres:

FUNCIONES :

- Planificar reuniones mensuales de manera ordinaria o extraordinaria cuando se requiera el caso.
- Desarrollar actividades que fomenten y/o promuevan la convivencia, los valores y principios establecidos entre la comunidad (personas mayores-referentes familiares y/o sociales-profesionales).
- Desarrollar actividades para la divulgación del manual de convivencia de la institución.
- Desarrollar actividades de conciliación para resolver conflictos internos entre personas mayores-referentes familiares y/o sociales-profesionales.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el manual de convivencia y a los acuerdos pactados en las reuniones del comité.

- Un integrante del comité que no cumpla con el manual de convivencia se retirara del mismo y será remplazado por otro mediante elección.

El comité de convivencia estará liderado por el equipo psicosocial. En aquellas circunstancias que requiera la intervención de otro profesional, dada la necesidad de su participación, se convocará.
Toda decisión adoptada por el Comité de Convivencia deberá estar debidamente soportada y argumentada, con base en las pruebas y/o evidencias correspondientes y con observancia del debido proceso.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL Y ACCIONES PEDAGÓGICAS

El comité de convivencia podrá aplicar las medidas de control y acciones pedagógicas a las personas mayores, siempre y cuando dichas medidas sean el resultado de un proceso debidamente desarrollado y con la observancia de la plena garantía del derecho a la defensa y al debido proceso.
En consecuencia, cuando la persona mayor incurra en cualquiera de las faltas antes descritas, el comité de convivencia será el encargado de asumir el estudio de la situación presentada, para lo cual convocará a la persona o personas involucradas a una audiencia especial y una vez escuchados los argumentos y razones de la persona mayor, los analizará en forma objetiva e imparcial y tomará la decisión que corresponda.
De todas las actuaciones adelantadas por el comité de convivencia, se deberá elaborar un acta donde consten todos los hechos constitutivos de la falta, los argumentos de la persona mayor involucrada y la decisión tomada, así como los compromisos asumidos por esta. Dicha acta deberá contener además las firmas de quienes intervinieron en la audiencia.
Una vez adoptada la decisión por parte del comité de convivencia, deberá ser notificada personalmente al ciudadano o ciudadana, dejando la constancia escrita de haberse efectuado la notificación.
Contra la decisión adoptada por el comité de convivencia, procederá únicamente el recurso de reposición, el cual debe ser presentado y sustentado ante el mismo comité dentro de los tres días hábiles siguientes a la notificación de la decisión.
El recurso de reposición, será decidido por el comité, a más tardar dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a su presentación.
Las decisiones en las cuales se adopten medidas de control respecto de las faltas leves, no tendrán recurso.
Cuando la falta cometida sea gravísima, y el comité de convivencia deba adoptar una de las medidas de control enunciadas para esta clase de faltas, deberá remitir copia del acta a la secretaria de desarrollo social para que se profiera el correspondiente Acto Administrativo social según corresponda.

GLOSARIO

Pacto de Convivencia: El pacto de convivencia hace referencia a estilos democráticos que generan relaciones de negociación y acuerdos. El propósito del pacto de convivencia es la regulación de las relaciones entre todos los miembros de la institución.

Mecanismos de Control: Se refiere al conjunto de medidas pedagógicas y correctivas, impuestas por el Consejo de Convivencia, derivadas del incumplimiento de los deberes establecidos en este Manual de Convivencia.

Actores: Hace relación a las personas vinculadas al servicio (personas mayores, servidores-as públicos-as, cuidadores-as, referentes familiares y/o sociales y visitantes) y a las instituciones públicas o privadas que garanticen el cumplimiento de los derechos de las personas mayores en el Distrito Capital.

Ingreso: Es la etapa inicial del procedimiento de acceso al centro vida en donde se identifica al ciudadano o ciudadana y se inscribe previo cumplimiento de criterios.

Llamado de atención verbal: se trata de un requerimiento verbal o escrito, que él se, realiza a la persona adulta mayor para que este, de cumplimiento al pacto de convivencia.

Suspensión temporal: para buscar un cambio de conducto del adulto mayor frente a la manera en la que asume sus responsabilidades o su actitud en los diferentes ámbitos del centro vida se puede acudir a la suspensión temporal de este de las actividades organizadas por la institución. Esta suspensión puede ser de uno a tres días, dependiendo de la manera en que el coordinador disponga la sanción en caso de faltas graves.

Carta de compromiso: es un documento producto de una reunión entre los representantes del centro vida, el adulto mayor, familiar y/o cuidador, fija unos compromisos que el adulto mayor, la familia y el centro vida adquieren con el proceso formativo del usuario. Esta carta, como mínimo, debe fijar claramente un acto de reconocimiento y reflexión de aspectos para mejorar, la forma de hacer seguimiento del caso, consecuencia de la falta y reparación del daño causado. El compromiso puede recaer sobre un aspecto actitudinal, disciplinario, y debe suscribirlo el adulto mayor, familiar y/o cuidador, el coordinador, en caso de faltas graves. Si el usuario o el familiar y/o cuidadores se rehúsen a firmar la carta podrá hacerlo (1) testigo que esté de acuerdo con su contenido.

Carta de permanencia condicionada: La utilización de este instrumento, así como su duración dependen de la decisión del coordinador. Es un documento que condiciona la permanencia del usuario en el centro vida, durante un periodo limitado de tiempo que no puede extenderse por más de un (1). año. Como mínimo, este documento debe exigir un cambio claro y drástico del beneficiario en relación con su nivel actitudinal o disciplinario, los acuerdos y deberes del adulto mayor, su familia y el centro vida, la forma de hacer el seguimiento del caso, consecuencias de la actuación, reparación del daño causado y la eventual cancelación del cupo por incumplimiento. Esta carta debe suscribirla, la familia y/o cuidador, el coordinador. En caso de faltas graves o gravísimas. Si el beneficiario o adulto mayor, familiar y/o cuidador se rehúsen a firmar la carta podrá hacerlo un (1) testigo que esté de acuerdo con su.

En caso de incumplimiento, el coordinador estudiará nuevamente el caso con base en el resultado de seguimiento y discutirá la eventualidad de enviarlo para estudio al comité de ingreso.

Cancelación de cupos: cuando se hubieran agotado todas las posibilidades para lograr un cambio en el usuario en su forma de relacionarse con el centro vida o con sus compañeros o cuando la equivocación del usuario hubiese sido falta gravísima, el comité de ingreso podrá decidir que el usuario deje de hacer parte del centro vida, y dejar el cupo a una nueva persona.

COMPROMISOS DE LOS BENEFICIARIOS

Todo adulto mayor, al Firmar la ficha de inscripción se compromete conscientemente a:

1. Conocer el centro vida, sus instalaciones y reglamentos.
2. Conocer, cumplir y hacer cumplir las normas del programa que aceptaron al firmar el documento de los pactos y acuerdos el día de la inscripción.
3. Cumplir con los horarios establecidos por el centro vida en la modalidad de permanente 08:00 am ingreso de los adultos mayores, 02:00 pm salida de los adultos mayores del centro vida
4. Cumplir con la asistencia, las actividades programadas y elegidas por el beneficiario baja la modalidad permanente
5. Informar oportunamente el equipo profesional del centro vida, los cambios de domicilios, números de teléfono, o cualquier dato personal, de igual forma reportar las novedades presentadas a nivel de salud física y/o emocional, con el fin de brindar atención pertinente.
6. Cumplir con la documentación requerida en el momento de inscripción del programa.
7. Estar consciente de que el programa podrá suspender actividades en caso de paro de transporte, cortes de agua, fumigación, desordenes de orden público, aumento en el pico de la pandemia covid-19 , o situaciones que atente contra la seguridad y salud del adulto mayor y de la comunidad del programa.
8. Participar de las actividades programadas por los profesionales del centro vida
9. Presentar excusa médica o personal en caso de no asistir al programa, con el fin de conservar el cupo.
10. Devolver al programa cualquier prenda u objeto que por alguna razón se lleve y no le pertenezca
11. No traer joyas, dinero ni objetos de valor al programa.

HOJAS DE VIDA DEL TALENTO HUMANO CENTRO VIDA

COORDINADORAS

YASMINI MURCIA FERNANDEZ
C.C 36088200 CAMPOALEGRE (HUILA)
CRA 51 No 7-179 BARRIO ALFONSO URIBE MELGAR (TOLIMA)
TEL. 3115025779
yasmurcia@yahoo.es

PERFIL PROFESIONAL

Profesional en SALUD OCUPACIONAL, con capacidad de desarrolla inspecciones de seguridad, elaborar panoramas de riesgos de la empresa identificando los factores que puedan afectar la salud de los trabajadores y daños a la propiedad, diseñar e implementar capacitaciones en SALUD OCUPACIONAL, dentro de los parámetros de honestidad, responsabilidad y compromiso en todas las actividades que realizo.

ESTUDIOS REALIZADOS

SALUD OCUPACIONAL
UNIVERSIDAD DEL TOLIMA.
AÑO 2009-2013.

ESPECIALIZACION EN GERENCIA SOCIAL
UNIMINUTO
AÑO 2021

DIPLOMADO
SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.
SENA.
AÑO 2012.

TECNICO EN CONTROL AMBIENTAL
SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.
SENA.
AÑO 2012.

CURSOS

SECRETARIADO GENERAL Y COMPUTACION.
INCAPVAL
AÑO 1993

BACHILLER TECNICO
MANUEL ASCENCIO TELLO
AÑO 1996

PROCESAMIENTO DE TEXTOS EN WORD.
SENA.
AÑO 2011.

GESTION Y ANALISIS DE DATOS EN LA HOJA DE CÁLCULO
ELECTRONICA (EXCEL)
SENA.
AÑO 2011.

GESTION DE DATOS CON FUNCIONES TABLAS DINAMICAS
Y MACROS EN EXCEL.
SENA.
AÑO 2011.

ESTABLECIMINENTOS DE MACROS Y COMBINACION DE CORRESPONDECNCIA EN WORD.
SENA
AÑO 2011.

CURSO DE CUIDADOS BASICOS A PERSONAS MAYORES
SENA
48 HORAS
AÑO 2021

CURSO EN SEGURIDAD Y DESINFECCIÓN EFECTIVA INTRAHOSPITALARIAS – COVID-19
RESOLUCIÓN 666/2020
60 HORAS
AÑO 2021

CURSO EN CLÍNICA DE ÚLCERAS Y HERIDAS
48 HORAS
AÑO 2021

DIPLOMADO EN CUIDADO DE ADULTO MAYOR Y PACIENTE DOMICILIARIO
120 HORAS
AÑO 2021
.

EXPERIENCIA LABORAL

HOSPITAL SANTA ROSA DE LIMA E.S.E
IMPLEMENTACION DEL SGSST
JEFE INMEDIATO
VICTORIA EUGENIA NUÑEZ AGUIAR
CEL.3103035501
15 MARZO DE 2016 A 30 DE NOVIEMBRE 2016

FUNDACION AMOR SIN FRONTERAS
CUIDADOS ATENSION DEL ADULTO MAYOR
JEFE INMEDIATO
DIANA PATRICIA CASTRO BERNAL
CEL.3134044272
2014-2020

ALCALDIA DE MELGAR
COORDINADORA PROGRAMA DE ATENCION INTEGRAL MOVIL AL ADULTO MAYOR
JEFE INMEDIATO
NIXON RODRIGUEZ
CEL-3172625855
03 AGOSTO 2020 A 31 AGOSTO 2021

UNIÓN TEMPORAL AÑOS DORADOS
CENTRO VIDA PARA PERSONA ADULTA MAYOR
COORDINADORA
JEFE INMEDIATO
CRISTIAN FERNANDO PACHÓN MANRIQUE
CEL 3103306975
02 NOVIEMBRE 2021 -31 DICIEMBRE 2021

REFERENCIAS FAMILIARES

RENSO MURCIA.FERNANDEZ
ABOGADO LITIGANTE
CEL.3214591839

REFERENCIAS PERSONALES.

Dr. LISANDRO ENRIQUE ORJUELA REYES
EX -NOTARIO UNICO DEL CIRCULO
MELGAR TOLIMA
TEL.2452273, 3103243492

NIDIAORTIZ BORDA
RECTORA
INSTITUTO TECNICO EN SISTEMAS SANTA ROSA DE LIMA
MELGAR TOLIMA
CEL.3125888842

ALEJANDRO MARTINEZ SANCHEZ
DIPUTADO
ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DEL TOLIMA
3153195725



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **36.088.200**
MURCIA FERNANDEZ
APELLIDOS
YASMINI
NOMBRES

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO **01-MAR-1969**
CAMPOALEGRE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.57 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **F** SEXO

08-MAR-1989 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

INDICE DERECHO

A-2907900-01033948-F-0036088200-20190828 0062412295A 1

REPÚBLICA DE COLOMBIA

Universidad del Tolima

ACREDITADA DE ALTA CALIDAD

¡Construimos la universidad que soñamos!

Creada mediante Ordenanza número 005 de mayo 21 de 1945 de la Asamblea Departamental del Tolima

OTORGA EL TÍTULO DE

Profesional en Salud Ocupacional

A

Yasmini Murcia Fernández

C.C. No. 36088200 expedida en Campoalegre

Quien cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos.
En testimonio de ello se expide el presente

DIPLOMA

En la ciudad de Ibagué, a Abril 5 de 2014

El Rector de la Universidad

El Secretario General

Universidad del Tolima
Libro de registro No. 13
Folio No. 149
Registro No. 72929

EXENTO Registro Deptal. Artículo 62 Dec. Nal. 2150/95

Se expide por corrección el 4 de octubre de 2021

ACTA DE GRADO NUMERO 87

Registro No. 72929 Folio No. 149 Libro No. 13

En Ibagué, a las 9:00 de la MAÑANA del sábado 5 de abril del año 2014, se reunieron en el Auditorio 1 Bloque 33 de la Universidad del Tolima, presididos por el doctor JOSÉ HERMAN MUÑOZ ÑUNGO, Rector de la Universidad del Tolima, el doctor LUIS ALBERTO MALAGÓN PLATA, Director del Instituto de Educación a Distancia y el doctor OMAR A. MEJÍA PATIÑO, Secretario General de la Universidad del Tolima, con el objeto de proceder a la graduación de **Murcia Fernández Yasmini**, identificado con Cédula de Ciudadanía número 36088200 expedida en Campoalegre, como Profesional en Salud Ocupacional.

Opción de Grado: Profundización en un Área: Patología Laboral. Calificación: 3.5 (TRES CINCO)

El señor rector recibió el juramento al graduando y le entregó el titulo que lo acredita como **Profesional en Salud Ocupacional.**

A las 10:30 AM del día, se dio por terminada la ceremonia de grado.

El Secretario General leyó la presente acta, la cual se firmó a continuación.

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA
(Fdo.) JOSÉ HERMAN MUÑOZ ÑUNGO

EL DIRECTOR DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
(Fdo.) LUIS ALBERTO MALAGÓN PLATA

EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA
(Fdo.) OMAR A. MEJÍA PATIÑO

Es copia
Ibagué, 1 de octubre de 2021

ANDRES FELIPE BEDOYA CÁRDENAS
Secretario General

25076

Escaneado con CamScanner

República de Colombia

Academia Hispanoamericana de Letras y Ciencias

Personería Jurídica 266 de 1972 Ministerio de Justicia

Corporación Centro de Estudios Miguel Antonio Caro

Personería Jurídica 177 de la Alcaldía Mayor de Bogotá

y la Fundación Universitaria San Mateo

Personería Jurídica 14135 Ministerio de Educación Nacional

En Convenio especial de cooperación académica y alianza estratégica de educación solidaria con la Asociación de Administradores de Empresas, Bogotá-Cundinamarca, la Corporación Eficiencia Ciudadana, la Asociación de Comunicadores Sociales, la Fundación Centro Andino de Estudios y la Asociación de Profesionales en Relaciones Internacionales y Carreras Afines.

Confieren el diplomado en

Seguridad Industrial y Salud Ocupacional

a:

Yasmini Murcia Fernández

CC. 36.088.200

En constancia se firma en Bogotá, D.C., a: **22 Diciembre de 2012**

120 horas académicas

Álvaro Murcia Murcia
Coordinador Académico

Gerney Ríos González
Director Académico

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Yasmini Murcia Fernandez

CC No. 36,088,200

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

Especialista en Gerencia Social

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

Rector Cundinamarca

Secretario General

SECRETARÍA GENERAL

Personería Jurídica otorgada por resolución 1843 del 1 de agosto de 1990, Ministerio de Educación Nacional

República de Colombia

Documento protegido con Marca de Agua Digital, verifique con SecureDoc

Folio 073 del libro de Registro No. 011
Girardot, 27 de marzo de 2021
No. 137987

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO No. 028

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

Certifica:

Que en el municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día veintisiete (27) de Marzo de (2021), 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* ***Especialista en Gerencia Social*** *a* ***Yasmini Murcia Fernandez*** *con cédula de ciudadanía No.* ***36.088.200*** *quien aprobó el trabajo de grado 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* ***137907*** *que la acredita como tal, registrado en el Folio* ***073*** *del Libro No.* ***011*** *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* ***108105*** *concedido por el Ministerio de Educación Nacional.*

En constancia de lo anterior se firma en el municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día veintisiete (27) de Marzo de (2021).

Jairo Enrique Cortés Barrera
Rector Cundinamarca

Linda Lucía Guarín Gutiérrez
Secretaria General

SECRETARÍA GENERAL

Documento protegido con Marca de Agua Digital, verifique con SecureDoc

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YASMINI MURCIA FERNANDEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 36088200

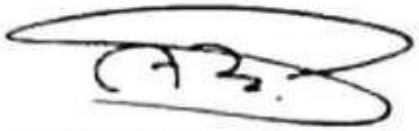
Cursó y aprobó la acción de Formación

CUIDADOS BASICOS A PERSONAS MAYORES

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Melgar. a los veintiun (21) dias del mes de abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por



ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
Subdirector
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

74333104 - 21/04/2021
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 9310002290771CC36088200C.

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Verificación:

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Yasmini Murcia Fernández

c.c. 36088200 de Campoalegre- Huila

Realizó y aprobó el Curso en Seguridad y Desinfección Efectiva Intrahospitalarias – COVID-19 Resolución 666/2020

con un total de 60 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-11

Fecha de vencimiento: 2023-08-11

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA verifique la autenticidad de su certificado en la página www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3208
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Verificación:

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Yasmini Murcia Fernández

c.c. 36088200 de Campoalegre- Huila

Realizó y aprobó el Curso en Clínica de Úlceras y Heridas con un total de 48 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-03
Fecha de vencimiento: 2023-08-03

FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
verifique la autenticidad de su certificado en la pagina
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Verificación:

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Yasmini Murcia Fernández

c.c. 36088200 de Campoalegre- Huila

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 120 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-13
Fecha de vencimiento: 2023-08-13

FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
verifique la autenticidad de su certificado en la pagina
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **YASMINI MURCIA FERNANDEZ**, identificado con cedula de ciudadanía No. 36.088.200 de CAMPOALEGRE- HUILA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **COORDINADORA** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Escaneado con

Powered by CamScanner

LA SUSCRITA VICEPRESIDENTA DE LA FUNDACIÓN AMOR SIN FRONTERAS, NIT N°900754790-00 DIANA PATRICIA CASTRO BERNAL, IDENTIFICADA CON LA CEDULA DE CIUDADANÍA N°52'023.767 DE BOGOTÁ D.C.

CERTIFICA:

Que la señora **YASMINI MURCIA FERNANDEZ**, identificada con la cédula de ciudadanía N° 36.088.200 de Campoalegre Huila, estuvo vinculada a la **FUNDACION AMOR SIN FRONTERAS,** ubicada en el barrio el Mirador Casa 91 del Municipio de Melgar Tolima, desde el 01/02/2014, como voluntaria y asistente hasta el 30/03/2020

Funciones Desempeñadas:

Todo lo relacionado con el apoyo y asistencia en salud ocupacional de las actividades propias del programa FUNDACION AMOR SIN FRONTERAS, con especial cuidado y atension del adulto mayor

La presente se expide a solicitud del interesado en la ciudad de Melgar Tolima a los ocho (8) días del mes de julio del año dos mil veinte (2020)

Cordialmente

Diana Patricia Castro Bernal

DIANA PATRICIA CASTRO BERNAL
C.C. N°52'023.767 DE Bogotá D.C.
CEL: 3134044272
Email: dianapatriciacastrobernal@hotmail.com

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:51:28 AM horas del 21/02/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **36088200**

Apellidos y Nombres: **MURCIA FERNANDEZ YASMINI**

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

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 217021465

WEB
09:56:11

Bogotá DC, 21 de febrero del 2023

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) YASMINI MURCIA FERNANDEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 36088200:

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.

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, 21/02/2023 09:41:35 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **360882000 .**

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. **53985467** . 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

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 martes 21 de febrero de 2023, a las 10:07:34, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	36088200
Código de Verificación	36088200230221100734

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PSICOLOGAS

GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO
PSICOLOGO

PERFIL

Psicólogo egresado de la Universidad Católica de Colombia. Con especialización en psicología clínica. Con experiencia en intervención individual a niños, niñas y adolescentes. Atención individual a niños en condiciones especiales, intervención familiar, evaluación de comportamientos, restablecimiento de derechos, labores administrativas. Con habilidades de escucha activa, resolución de conflictos y negociación, trabajo en equipo, adaptación al cambio y comunicación asertiva.

CONTACTO

TELÉFONO:
320 251 6223

CORREO ELECTRÓNICO:
Stiven.gomezr88@gmail.com

EDUCACIÓN

Universidad Católica de Colombia
Febrero 2020 – 08 de Abril 2021
Especialización en psicología clínica

Universidad Católica de Colombia
Graduado 27 de julio 2018
Psicólogo.

IED Manuel del Socorro Rodriguez
Graduado año 2008
Bachiller.

EDUCACIÓN NO FORMAL

Fundación edificando sueños con amor
Taller de prevención de abuso sexual en NNA y adultos
22 de agosto 2020

Curso todos unidos contra la ESCNNA en viajes y turismo
Duración de 12 horas 19 de agosto 2020

ISEP
I Congreso internacional virtual "la psicología de hoy nuevas competencias y herramientas en tiempo de crisis"
5, 6 y 7 de mayo de 2020.

Curso de Autoformación para el abordaje intersectorial en la atención integral a las víctimas de la violencia de género con énfasis en violencias sexuales.
24 de febrero 2020

EXPERIENCIA LABORAL

Centro vida / Fundación DSANCOL
02 de mayo 2023 – Actualmente
Programa de adulto mayor en el centro vida del municipio de melgar, brindando intervención individual a adultos mayores, realzando talleres, charlas y campañas con el fin de fomentar y prevenir diversas problemáticas existentes en la etapa de envejecimiento y así mejorar la salud mental, manejo de base de datos, realización y verificación de informes y cuentas de cobro.

Comisaria de Familia / Alcaldía Municipal de Cunday
04 de Abril 2022 – 04 de octubre 2022
Psicólogo encargado de la realización de evaluación psicología a NNA y familia con el fin de realizar restablecimiento de derechos, realización de verificación de derechos, campañas y talleres con NNA, visitas a fundaciones y hogares sustitutos, funciones administrativas

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa SEPI /Alcaldía Municipal de Melgar
01 de Febrero 2022 – 31 de Marzo 2022
Intervención individual a NNA con condiciones especiales, con el fin de fomentar una mejor calidad de vida a ellos y sus familias, realización de talleres de concientización sobre las capacidades especiales y cómo afrontarlas desde casa, funciones administrativas, manejo de base de datos de los usuarios y realización de mínimas cuantías para contratos a terceros.

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa SEPI /Alcaldía Municipal de Melgar
06 de Agosto 2021 – 24 de Diciembre 2021
Intervención individual a NNA con condiciones especiales, con el fin de fomentar una mejor calidad de vida a ellos y sus familias, realización de talleres de concientización sobre las capacidades especiales y cómo afrontarlas desde casa, funciones administrativas, manejo de base de datos de los usuarios y realización de mínimas cuantías para contratos a terceros.

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa RAF /Alcaldía Municipal de Melgar
10 de Febrero 2021 – 30 de Julio 2021
Programa de red de apoyo familiar en las instituciones públicas del municipio de melgar, brindando intervención individual a NNA y padres de familia, realzando talleres, charlas y campañas con el fin de fomentar y prevenir diversas problemáticas existentes en el ámbito escolar y así mejorar la salud mental.

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa RAF /Alcaldía Municipal de Melgar
03 de Agosto 2020 – 30 de Noviembre 2020
Programa de red de apoyo familiar en las instituciones públicas del municipio de melgar, brindando intervención individual a NNA y padres de familia, realzando talleres, charlas y campañas con el fin de fomentar y prevenir diversas problemáticas existentes en el ámbito escolar y así mejorar la salud mental.

Central de Urgencias Louis Pasteur / Especialista clínico
01 de Julio 2020 – 30 de Octubre 2020
Especialista en psicología clínica, atención a usuarios de las diferentes EPS, brindando terapia psicológica individual.

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa RAF /Alcaldía Municipal de Melgar
04 de Marzo 2020 – 30 de Junio 2020
Programa de red de apoyo familiar en las instituciones públicas del municipio de melgar, brindando intervención individual a NNA y padres de familia, realzando talleres, charlas y campañas con el fin de fomentar y prevenir diversas problemáticas existentes en el ámbito escolar y así mejorar la salud mental.

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa Servicios profesionales para la resolución de conflictos /Alcaldía Municipal de Melgar
05 de Mayo 2019 – 30 de Agosto 2019
Programa de red de apoyo familiar en las instituciones públicas del municipio de melgar, brindando intervención individual a NNA y padres de familia, realzando talleres, charlas y campañas con el fin de fomentar y prevenir diversas problemáticas existentes en el ámbito escolar y así mejorar la salud mental.

Secretaria de Educación, cultura y deporte programa Servicios profesionales para la resolución de conflictos /Alcaldía Municipal de Melgar
15 de Febrero 2019 – 30 de Abril 2019
Programa de red de apoyo familiar en las instituciones públicas del municipio de melgar, brindando intervención individual a NNA y padres de familia, realzando talleres, charlas y campañas con el fin de fomentar y prevenir diversas problemáticas existentes en el ámbito escolar y así mejorar la salud mental.

REFERENCIAS PERSONALES

Leandro Lozano Suaza
Teléfono: 3106493740
Secretario de Educación, cultura y deporte Alcaldía Municipal de melgar.

Marisol Tovar Núñez
Teléfono: 3212427112
Comisaria de familia de la Alcaldía Municipal de Cunday

Stiven Gomez

Firma:
Geison Stiven Gomez Riaño
Esp. Psicología clínica

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.065.639.845**

GOMEZ RIAÑO

APELLIDOS

GEISON STIVEN

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **26-MAR-1992**

NEIVA
(HUILA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.72	AB+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

12-MAY-2010 VALLEDUPAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500150-00743796-M-1065639845-20150906 0046256178A 1 1263556860



REPÚBLICA DE COLOMBIA
FUERZAS MILITARES
Tarjeta Reservista Segunda Clase

NÚMERO 1065639845

APELLIDOS Y NOMBRES
GOMEZ RIAÑO
GEISON STIVEN

PERTENECE AL EJÉRCITO DE:

1ª LÍNEA 31 - DIC	2ª LÍNEA 31 - DIC	3ª LÍNEA 31 - DIC
2022	2032	2042

PROFESIÓN EMPLEADO

FECHA DE EXP.: 17 JUL 2015

CBTE. DE DISTRITO



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA EJÉRCITO NACIONAL
2015 209 163482

Instrucciones Especiales

1. Este es un documento público y es requisito presentarlo para los siguientes casos:
   - Celebrar contratos con cualquier entidad pública.
   - Ingresar a la carrera administrativa.
   - Tomar posesión de cargos públicos.
   - Obtener grado de profesional en cualquier centro docente de educación superior.
2. En caso de convocatoria de reservas de llamamiento especial o de movilización, debe efectuar presentación inmediata en la unidad militar más cercana al lugar de su residencia para recibir instrucciones al respecto.

03639665

UNIVERSIDAD CATÓLICA de Colombia

Vigilada Mineducación

Personería Jurídica: Resolución del Ministerio de Justicia No. 2271 de Julio de 1970

Acreditación Institucional de Alta Calidad: Resolución 9520 del 06 de septiembre de 2019 expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

CONSIDERANDO QUE:

GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO

C.C 1065639845 VALLEDUPAR

APROBÓ LOS ESTUDIOS DE POSGRADO PROGRAMADOS POR LA UNIVERSIDAD Y CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR LA LEY Y LOS REGLAMENTOS, LE CONFIERE EL TÍTULO DE

ESPECIALISTA EN PSICOLOGÍA CLÍNICA

EN TESTIMONIO DE LO EXPUESTO SE EXPIDE EL PRESENTE DIPLOMA QUE ASÍ LO ACREDITA.

BOGOTÁ D.C., ABRIL 8 DE 2021

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO

ANOTADO AL LIBRO 4 FOLIO NO. 43 22PP DEL 8 DE ABRIL DE 2021

25833

ACTA DE POSTGRADO No. 955-PC-2021

En la ciudad de Bogotá D.C., a los Ocho (08) días del mes de abril del año ***Dos Mil Veintiuno (2021)****, presidida por el Señor RECTOR se realizó la ceremonia de grado del alumno (a)*

GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO

C.C 1065639845 VALLEDUPAR

conforme a los Estatutos de la Universidad y al registro SNIES No. 11858, se le hizo entrega del diploma 25833 confiriéndole el título de:

ESPECIALISTA EN PSICOLOGÍA CLÍNICA

En fe de lo anterior, se firma la presente acta.

(FDO.) Rector, FRANCISCO JOSÉ GÓMEZ ORTIZ
(FDO.) Secretario General, SERGIO ALBERTO MARTÍNEZ LONDOÑO
(FDO.) Decana, MARÍA IDALY BARRETO GALEANO

Es fiel copia tomada de su original.

Bogotá D.C., Abril 8 de 2021

SERGIO ALBERTO MARTÍNEZ LONDOÑO
SECRETARIO GENERAL

Anotado al Libro 4 Folio No. 43 22PP del 8 de Abril de 2021

UNIVERSIDAD CATÓLICA de Colombia

Vigilada Mineducación

Personería Jurídica: Resolución del Ministerio de Justicia No. 2271 de Julio de 1970

CONSIDERANDO QUE:

GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO

C.C. 1065639845 VALLEDUPAR

APROBÓ LOS ESTUDIOS DE PREGRADO PROGRAMADOS POR LA UNIVERSIDAD Y CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS EXIGÍDOS POR LA LEY Y LOS REGLAMENTOS, LE CONFIERE EL TÍTULO DE

PSICÓLOGO

EN TESTIMONIO DE LO EXPUESTO SE EXPIDE EL PRESENTE DIPLOMA QUE ASÍ LO ACREDITA.

BOGOTÁ, D.C., JULIO 27 DE 2018

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO

UNIVERSIDAD CATÓLICA
de Colombia
Vigilada Mineducación

ACTA DE GRADO No. 6159-P-2018

En la ciudad de Bogotá D.C., a los veintisiete (27) días del mes de julio del año Dos Mil Dieciocho (2018), se confirió el título de PSICÓLOGO del alumno ***GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO*** *con cédula de ciudadanía No.* ***1065639845*** *de VALLEDUPAR, conforme a los Estatutos de la Universidad al Registro SNIES No. 1380, mediante el siguiente juramento:*

"¿JURÁIS A DIOS Y PROMETÉIS A LA PATRIA ACATAR Y CUMPLIR LA CONSTITUCIÓN Y LAS LEYES DE LA REPUBLICA; MANTENER SU INDEPENDENCIA Y LIBERTADES; EJERCER VUESTRA PROFESIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE LA ÉTICA CRISTIANA Y CUIDAR Y DEFENDER LOS PRINCIPIOS FILOSÓFICOS QUE INFORMA LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE COLOMBIA?"

Al manifestar cumplir estas obligaciones se le hizo entrega del diploma No 45688 que lo acredita para ejercer la profesión de ***PSICÓLOGO.***

En fe de lo anterior, se firma la presente acta.

(FDO.) Rector, FRANCISCO JOSÉ GÓMEZ ORTIZ
(FDO.) Secretario General, SERGIO ALBERTO MARTÍNEZ LONDOÑO
(FDO.) Decano, CARLOS VARGAS ORDÓÑEZ

Es fiel copia tomada de su original
Bogotá D.C., 27 de julio de 2018

SERGIO ALBERTO MARTÍNEZ LONDOÑO
SECRETARIO GENERAL

Anotado al Folio No. 295 20P - Libro 3 Del 27 de julio de 2018

Scanned by CamScanner

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Geison Stiven Gomez Riaño

CC 1065639845 de Valledupar - Cesar

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado integral de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 160 Horas.

Fecha de emisión: 2023-03-06
Fecha de vencimiento: 2025-03-06

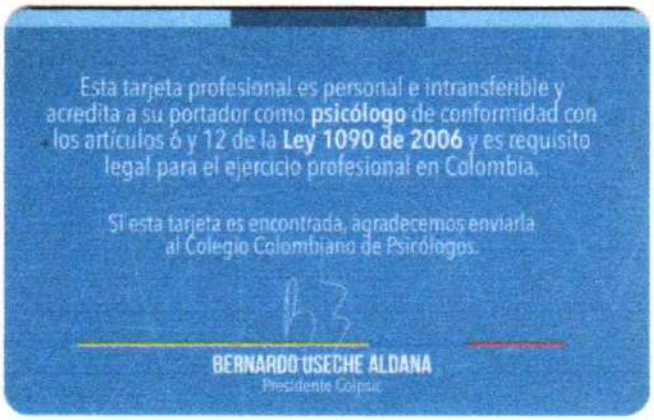
FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
verifique la autenticidad de su certificado en la pagina
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista


Colegio Colombiano de Psicólogos
NO. 186467
TARJETA PROFESIONAL
DE PSICÓLOGO
LEY 1090 DE 2006
GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO
C.C. 1065639845
EXPEDIDA: 2/08/2018
REPÚBLICA DE COLOMBIA


Esta tarjeta profesional es personal e intransferible y acredita a su portador como **psicólogo** de conformidad con los artículos 6 y 12 de la **Ley 1090 de 2006** y es requisito legal para el ejercicio profesional en Colombia.
Si esta tarjeta es encontrada, agradecemos enviarla al Colegio Colombiano de Psicólogos.
BERNARDO USECHE ALDANA
Presidente Colpsic

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución No A8218 del día 17 del mes de Diciembre del año 2019
Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C

Por la cual se autoriza el ejercicio de una profesión/ocupación en el Territorio Nacional.
LA SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por el Decreto 780 de 2016, Ley 1164 de 2007 y Resolución 3030 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social y,

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO Identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1065639845, solicitó ante esta Secretaría la autorización del ejercicio de su profesión/ocupación PSICOLOGIA otorgado por UNIVERSIDAD CATOLICA DE COLOMBIA, el día 2018-07-27, con el acta 6159, registrado en el libro 3, Folio 29720P, año 2018.

Que estudiada la documentación presentada por el solicitante esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes;

En virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Autorizar a GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1065639845, para ejercer la profesión/ocupación de PSICOLOGIA en el Territorio Nacional.

ARTICULO SEGUNDO: GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1065639845, quedará inscrito en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS) dentro de los primeros (5) cinco días hábiles del mes inmediatamente siguiente al de expedición de este Acto Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: Notifíquese electrónicamente el contenido de la presente Resolución a GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO , identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1065639845, o a quien haga sus veces, haciéndole saber que, contra la misma sólo procede el recurso de reposición ante esta Dirección, el cual deberá interponerse dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación electrónica, por medio de la plataforma virtual mediante la cual se llevó a cabo el trámite inicial o por escrito.

NOTIFIQUESE, Y CÚMPLASE Dada en Bogotá, D.C. a los 17 días del mes de Diciembre del año 2019



Subdirector (a) Inspección Vigilancia y Control de Servicios de Salud (E).
Código de verificación: HT602xgf5c

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
MUNICIPIO DE CUNDAY
NIT. 800100052-4

LA SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO DE CUNDAY TOLIMA

HACE CONSTAR

Que revisado el archivo que reposa en esta secretaría se pudo constatar, que el doctor **GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.065.639.845 expedida en Valledupar, laboró en este Municipio en los siguientes términos y condiciones:

Que fue nombrado en provisionalidad por el termino de seis (06) meses mediante Decreto No. 028 del 04 de abril de 2022, en el cargo Profesional Universitario, del Nivel Profesional, código 219, grado 05 - PSICOLOGO DE COMISARIA DE FAMILIA de la Alcaldía Municipal, posesionándose en la misma fecha.

Que desempeñó el cargo hasta el día 03 de octubre de 2022, según Decreto No. 028 del 04 de abril de 2022, "POR EL CUAL SE DECLARA LA NO CONTINUIDAD DE UN NOMBRAMIENTO EN UN CARGO DE LA PLANTA DE PERSONAL DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CUNDAY TOLIMA", el cual fue notificado el 09 de septiembre da la anualidad.

Que en el ejercicio de su cargo desempeño las siguientes funciones según el Manual de Funciones y Competencias de la Planta de Personal de la Administración Central, establecido mediante Decreto No. 030 de 2019:

1. Elaborar estudios psicológicos a los integrantes de las familias que presentan trastornos a solicitud del Comisario

2. Diagnosticar las causas psicológicas que influyen en conductas irregulares que afecten a la familia y al menor.

3. Aplicar e interpretar las pruebas científicas para el diagnostico de las conductas que afecten la convivencia familiar.

4. Elaborar las fichas psicológicas de los integrantes de la familia conforme a los planes trazados por el grupo interprofesional de la Comisaria.

5.Asesorar al Comisario cuando se requiera sobre las medidas que se deben tomar para controlar el conducto social, disciplinaria de los miembros de la familia.

6. Participar activamente en el comité operativo de la Red de Prevención de Violencia Intrafamiliar del Municipio.

7. Realizar peritazgo psicológico en situaciones de abuso sexual y violencia intrafamiliar.

8. Presentar el informe final y los resultados de las personas que han sido sometidas a tratamientos psicológicos.

9. Elaborarlos informes que le soliciten sobre las actividades en la dependencia.

10. Hacer la evaluación asesoría y remisión del usuario cuando este requiere intervención de carácter individual.

11. Evaluar y asesorar a las parejas con conflictos que alteren el ámbito familiar.

12. Apoyar el proceso relacionado con la atención de los casos de violencia intrafamiliar.

13. Identificar los factores de riesgo, asociados al consumo de drogas.

14. Realizar remisión escrita del paciente, cuando requiera la atención de profesional especializado.

15. Integrarse al Sistema de Información en Salud de acuerdo a las actividades que realiza el Bienestar Social.

16. Abordar familiares o acudientes de los usuarios para analizar los diferentes intercambios que se presenten en la dinámica interna de la familia y que puedan estar incidiendo en el comportamiento actual de los jóvenes.

17. Llevar en forma organizada y actualizada el archivo de los documentos que se le sean encomendados, aplicando, además, las normas generales de las historias y el archivo de los procesos relacionados con su cargo.

18. Estudiar, evaluar conceptuar sobre las materias de competencias del área interna de desempeño, y absolver consultas de acuerdo con las políticas institucionales.

19.Realizar estudios e investigaciones tendientes al logro de los objetivos, planes y programas de la entidad.

20. Preparar los informes respectivos, de acuerdo con las instrucciones recibidas por el Comisario.

21. Las demás que se le sean asignadas por autoridad competente, de acuerdo con el área de desempeño y la naturaleza del empleo.

Se expide en el Municipio de Cunday Tolima, a los veinticinco (25) días del mes de noviembre de dos mil veintidós (2022), a solicitud del interesado.

MAYERLY CAMACHO MORALES
Secretaria General y de Gobierno

Elaboro: Marlovi Manjarres Lugo, contratista de apoyo

NÚMERO DE CONTRATO	**N° 225-2022**
CLASE DE CONTRATO	Prestación de servicios: Profesionales X Apoyo a la Gestión
AGUSTIN MANRIQUE GALEANO, mayor de edad, domiciliado en el Municipio de Melgar - Tolima, identificado con cédula de ciudadanía N° 17.337.046 de Villavicencio, quien obra en nombre y representación del MUNICIPIO DE MELGAR, electo para el periodo constitucional 2020 – 2023 y posesionado mediante acta No. 01 de fecha 26 de diciembre de 2019, quien en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**, con NIT No. 890.701.933-4, por una parte, y por otra parte **GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO,** mayor de edad, identificado (a) con cedula de ciudadanía N°1.065.639.845, obrando en su propio nombre, quien declara bajo la gravedad del juramento hallarse sin inhabilidades e incompatibilidades para contratar, establecidas en el artículo 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios; con base en las siguientes Consideraciones:	
CONTRATISTA	**GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO**
IDENTIFICACIÓN	C.C N°1.065.639.845
REPRESENTANTE LEGAL	N/A
DIRECCIÓN	Cr 26 No. 9-00 barrio centro Melgar, Tolima
TELÉFONO	**320-2516223**
ESTIPULACIONES CONTRACTUALES	
1.OBJETO	**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UN PSICÓLOGO CLINICO PARA GARANTIZAR LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN CON PROBLEMAS DE APRENDIZAJE DEL MUNICIPIO DE MELGAR.**
2.VALOR	**OCHO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($8.800.000,00)**
3.FORMA DE PAGO	El Municipio pagará al Contratista el valor del contrato a razón de **CUATRO (4) PAGOS PARCIALES CADA UNO DE DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.200.000),** previa verificación de la prestación efectiva del servicio, presentación del informe mensual de actividades, presentación de la factura o cuenta de cobro y pago de seguridad social (EPS, Pensión y ARL), recibidos a satisfacción por parte del supervisor. El Municipio efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. En todo caso los pagos estarán sujetos al programa anual de caja (PAC) de la entidad Para cada uno de los pagos a efectuar, el Contratista deberá presentar: 1. Informe de las actividades ejecutadas durante el período objeto de pago Constancia suscrita por el supervisor del contrato, en la que se señale que el Contratista cumplió a satisfacción de la entidad, con el objeto y las obligaciones pactadas. 2. Copia de los comprobantes de pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social en Salud y Pensiones, y contribuciones parafiscales, si a ello hay lugar, según el porcentaje establecido en la Ley, de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 1º del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
4.PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución es de **CUATRO (4) MESES**, que serán contados desde el cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su legalización se requiere el registro presupuestal. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías, cuando así se requiera. El plazo de ejecución no podrá superar el 31 de Diciembre de 2022.
5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	Disponibilidad presupuestal N° 2022000024
6.GARANTÍA ÚNICA	
Teniendo en cuenta lo establecido en el estudio previo y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. Del Decreto 1082 de 2015, que consagra: "No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos", se prescinde de la exigencia de garantías, de conformidad a la naturaleza y cuantía de la presente contratación.	
7.SUPERVISOR	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE** y/o la Persona que designe el ordenador del Gasto
8.LUGAR DE EJECUCIÓN Y CENTRO DE TRABAJO- ARL	El lugar de ejecución es en el Municipio de Melgar -Tolima. Para efectos de la Administración de Riesgos Profesionales el Centro de Trabajo del contratista será: Oficina: _ X ___ Campo: ___X_ Conductor Maquinaria: ____ Otro: Trabajo en casa N/A: _____
9.OBLIGACIONES ESPECÌFICAS DEL CONTRATISTA	
a) Realizar valoraciones clínicas y remisión a entidades competentes según requiera el caso, de acuerdo con su necesidad y/o Diagnostico, estos casos serán avalados anteriormente por la coordinadora del programa. b) Realizar mensualmente con el equipo interdisciplinario dos (2) seguimientos de casos puntuales y a los cuatro (4) meses se retomará el caso para observar avances o retrocesos del caso. c) Hacer entrega mensualmente del informe de actividades, planilla de base de datos, planilla de condición especial, evidencias fotográficas del área correspondiente, las evidencias fotográficas deberán llevar nota de página con las siguientes especificaciones: Fecha (Día/Mes/año), tema, lugar y población, planilla mensual en forma digital, planilla de atención diaria y planilla de talleres, una vez sea revisado y tenga el visto bueno por la coordinadora del programa debe entregar el informe escaneado d) Realizar mensualmente un (1) taller a instituciones educativas publicas y/o privadas para a docentes y/o a padres de familia de los usuarios del programa sepi.	

e) Apoyar y asistir a reuniones, capacitaciones y demás cuando las necesidades del servicio lo requieran e incluso si se delega por parte de la coordinación y/o supervisión.
f) Acompañar en la realización de procedimientos estadísticos específicos para la recolección y presentación de datos, garantizando su completa información, exactitud y comparabilidad
g) Realizar con el equipo interdisciplinar dos (2) reuniones mensuales para tratar temas, actividades, entrega de informe relacionados con el programa.
h) Apoyar en la elaboración de certificados, constancias, redacción, elaboración de Libros-Actas Oficiales de la institución, contestación de oficios y organización de la documentación.
i) Apoyar en la organización junto a la coordinadora del programa un cronograma de actividades.
j) Apoyar en diligenciar los informes requeridos conforme a los formatos establecidos por el Supervisor, apoyando la gestión de manera que se optimice la prestación de los servicios y consolidando la información.
k) Apoyar en el diligenciamiento y consolidación de bases de datos, de forma oportuna dejando el registro correspondiente.
l) Apoyar en la realización de la presentación y análisis cuantitativo elemental de datos y mantener al día la correspondencia y el archivo, guardando un compromiso ético responsable con su tarea.
m) Apoyar en la unificación de la matriz de víctimas PAT una vez sea entregada por las profesionales del programa.
n) Apoyar en la participación del comité de condición especial cuando sea requerido por la coordinadora del programa
o) Diligenciar debidamente los formatos sugeridos por el MECI como planillas diarias, registro de evoluciones, planilla mensual, informe de actividades, planillas de talleres, formato de valoración (cuando sea requerido el caso).
p) Entregar informe trimestral, de la población atendida y talleres realizados, las evidencias fotográficas correspondiente al mismo
q) Diligenciar la planilla diaria donde debe reflejar los usuarios que atiende diariamente con su respectiva fecha.
r) Apoyar en las demás funciones asignadas por la coordinadora. Secretario de Educación, cultura y deporte y/o supervisor del contrato conforme a la naturaleza del mismo.

10. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga especialmente a:

a) Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con las actividades establecidas en el presente documento y dentro del plazo pactado, especialmente las que le sean asignadas por el Supervisor del contrato.
b) Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
c) Cumplir con todos los requisitos necesarios para la ejecución del contrato.
d) El contratista cancelará, si aplica, para la legalización del contrato el valor correspondiente a los impuestos, tasas y contribuciones y, descuentos de carácter municipal, de conformidad con lo establecido el estatuto tributario del municipio:
ESTAMPILLA PRO-CULTURA: será del 1% para los contratos y sus adiciones que se encuentren de acuerdo con el siguiente rango: cuya cuantía sea igual o inferior a 2502 UVT antes de IVA y, será del 2 % cuya cuantía exceda los 2502 UVT antes de IVA si no se encuentran dentro de las exenciones señaladas en el artículo 266 del Acuerdo Municipal Nº. 011 de 2021.
De conformidad numeral 2 del artículo 266 del Acuerdo Municipal Nº. 011 de 2021, se encuentran exentos los Contratos de prestación de servicios prestación de servicios con personas naturales cuya cuantía no supere los 825 UVT.
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR, será del 4% sobre una base gravable del 100% del valor del contrato y sus adiciones, sino se encuentran dentro de las exenciones señaladas en el artículo 272 del Acuerdo Municipal Nº. 011 de 2021.
De conformidad numeral 2 del artículo 272 del Acuerdo Municipal Nº. 011 de 2021, se encuentran exentos los Contratos de prestación de servicios prestación de servicios con personas naturales cuya cuantía no supere los 825 UVT.
CONTRIBUCION ESPECIAL PARA EL DEPORTE: será del 2.5% para los contratos y sus adiciones que no se encuentren dentro de las exenciones señaladas en el artículo 283 parágrafo 1º del Acuerdo Municipal Nº. 011 de 2021.
De conformidad parágrafo 1º del artículo 283 del Acuerdo Municipal Nº. 011 de 2021, se encuentran exentos los convenios y contratos de condiciones uniformes de los servicios públicos domiciliarios, de prestación de servicios suscritos con personas naturales, educativos y los que tienen que ver con el refinanciamiento y el servicio de la deuda pública.
e) Fomentar los valores y principios éticos de los servidores públicos adscritos a la Alcaldía de Melgar, a través de la interiorización y empoderamiento del Código de Integridad del Servidor Público de la Entidad.
f) El contratista se compromete a mantener con carácter confidencial toda la información de propiedad del Municipio a la que tenga acceso en desarrollo del objeto del contrato y no podrá divulgar a terceras personas. En caso de incumplimiento de lo aquí pactado por parte del contratista, el Municipio ejercerá las acciones legales que sean del caso.
g) El contratista se compromete a entregar debidamente organizada al supervisor del contrato la documentación que haya producido durante la ejecución del contrato cuando así lo solicite o, en todo caso, cuando finalice el contrato, siguiendo los lineamientos de la Ley General de Archivo.
h) Custodiar y responder por los bienes, equipos y elementos de propiedad del municipio que le sean asignados; utilizándolos sólo para las actividades desplegadas en desarrollo del contrato, mas no para uso particular del contratista. Para el caso que no exista disponibilidad de equipos de cómputo para asignarle al contratista, éste, para la ejecución del contrato, deberá contar con un equipo de cómputo portátil con conexión y una red inalámbrica con acceso a internet.
i) Mantener indemne a la entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.
j) Aportar al mejoramiento continuo del Modelo Integrado de Planeación Gestión – MIPG

11. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Suministrar al Contratista toda la información que éste requiera para la ejecución del contrato; 2. Cancelar el valor del presente contrato en la forma establecida, previa la verificación de los requisitos a que están sujetos los pagos. 3. Ejercer la Supervisión del Contrato. **12. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** Los servicios contratados se ejecutarán de manera autónoma y sin subordinación, razón por lo cual no genera relación laboral ni prestaciones sociales y ningún tipo de costos distintos al valor acordado en la cláusula cuarta de este contrato, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993 concordante con el numeral 29 del artículo 48 de la Ley 734 de 2.002 Código Disciplinario Único. **13. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los

siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. b) Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para indemnizar al MUNICIPIO, ni se causen otros perjuicios. c) Por incapacidad del CONTRATISTA de prestar sus servicios de manera personal. La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por las partes. **14. CESIÓN:** El (la) CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. **15. SUBCONTRATOS:** El (la) CONTRATISTA no podrá subcontratar el presente contrato a persona natural o jurídica, nacional o extranjera alguna. En todos los casos el (la) CONTRATISTA es el único responsable por la celebración de subcontratos y el MUNICIPIO no adquirirá vínculo alguno con los subcontratistas. **16. SUPERVISIÓN**: Ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato. Las funciones del supervisor, establecido en la cláusula séptima de este contrato, son las definidas en la ley y en Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Municipio. El Ordenador del Gasto, podrá realizar el cambio de supervisión de acuerdo con la necesidad de la entidad. **17. INDEMNIDAD:** El Contratista se obliga a indemnizar al MUNICIPIO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. Se obliga a mantener indemne a la Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato y mantener indemne al indemnizar al MUNICIPIO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **18. MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES.** El presente contrato podrá ser terminado, modificado e interpretado unilateralmente por el MUNICIPIO con sujeción a lo previsto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **19. CADUCIDAD. -** El MUNICIPIO podrá declarar la caducidad administrativa de este contrato mediante Resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con lo contemplado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. **20. PENAL PECUNIARIA:** Si el Contratista no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del presente contrato, pagará al MUNICIPIO el diez por ciento (10%) del valor total del mismo como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se declare la caducidad del contrato, se impongan las multas a que haya lugar, y se obtenga la indemnización de la totalidad de los perjuicios causados. El MUNICIPIO podrá hacer efectivo el valor de la cláusula penal descontándola de las sumas que adeude al Contratista en desarrollo del contrato, o haciendo efectiva la garantía única de cumplimiento. En todo caso, el MUNICIPIO podrán acudir ante las autoridades judiciales para reclamar por el mayor perjuicio ocasionado por el incumplimiento. **21. MULTAS-** En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el presente contrato a cargo del Contratista, y como apremio para que las atienda oportunamente, El Municipio podrá imponerle mediante Resolución motivada, multas equivalentes al cero punto uno por ciento (0.1%) del valor total del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento al Contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El Contratista autoriza desde ya, para que en caso de que el MUNICIPIO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente del saldo a su favor. Lo anterior, salvo que el Contratista demuestre que su tardanza o mora obedeció a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados. **22. MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES**: Las partes contratantes dirimirán sus controversias contractuales agotando el procedimiento establecido en el artículo 68, título VIII de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes que regulen la materia, para lo cual se acudirá en primer lugar al arreglo directo entre las partes y en segundo lugar a la conciliación extrajudicial o judicial. **23. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en las normas vigentes**. 24. ACUERDO DE INTEGRIDAD:** El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que los documentos presentados al MUNICIPIO son verídicos, que no ejerció ningún tipo de presión indebida a funcionarios o contratistas del MUNICIPIO, con relación al trámite del presente contrato. Que acepta acatar y respetar las políticas de la Entidad y que observará durante la ejecución del respectivo contrato un comportamiento que garantice la defensa de lo público, buscando en todo momento anteponer el interés general sobre el particular. **25. TOTAL ENTENDIMIENTO:** Se entiende que las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las cláusulas y apartes del presente contrato. También se entiende que el eventual vicio declarado por autoridad competente de alguna o algunas de ellas, sólo afecta a aquellas declaradas como viciadas. Así mismo, se entiende que los títulos de cada cláusula son meramente indicativos y no las afectan. En general se da por comprendido a cabalidad este contrato. **26. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** Serán causales de terminación del contrato a. La expiración del plazo pactado b. El mutuo acuerdo entre las partes. c. La imposibilidad técnica, administrativa o legal debidamente sustentada para continuar con la ejecución del contrato. d. El acaecimiento de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad del contrato. **27. LIQUIDACIÓN:** Terminada la ejecución del contrato de manera satisfactoria, no será necesaria su liquidación acorde a lo establecido en el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, no obstante, si se da por terminado el contrato por causa distinta al agotamiento del objeto contractual y del plazo, la entidad si lo estima conveniente o necesario, procederá a su liquidación en los términos y plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **28. ESTAMPILLAS:** En las correspondientes órdenes de pago se hará la respectiva retención por concepto de estampillas PROCULTURA Y ADULTO MAYOR, cuando aplique y en el evento que el CONTRATISTA así lo requiera a la Secretaria de Hacienda del Municipio. **29. DOMICILIO Y NOTIFICACIONES**: Para todos los efectos legales y fiscales se fija como domicilio contractual en el Municipio de Melgar Tolima. Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas. **30. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: El presente contrato se perfecciona con el acuerdo de voluntades de las partes y la suscripción del mismo. Requiere para su legalización: a) Expedición del registro presupuestal correspondiente. b) Suscripción del acta de inicio. d) Aprobación de póliza, en caso de que el contrato la exija. **Parágrafo Primero**: El contratista deberá mantener actualizadas las garantías de acuerdo con las estipulaciones pactadas y hasta la liquidación del contrato (cuando la norma aplicable lo exija y a ello haya lugar). **Parágrafo Segundo:** Para la suscripción del documento - acta de inicio, se requiere previamente el pago de estampillas, en observancia de lo previsto en el Acuerdo N°019 del 30-12-2013, modificado por el acuerdo N°009 del 06-012-2016. **31. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Hacen parte del presente contrato todos los documentos de la etapa precontractual (propuesta, estudios previos), contractual y en la liquidación del mismo cuando haya lugar a ella.

En constancia, se firma por las partes de manera electrónica en la plataforma del SECOPII.

Elaboró	Angela Patricia Nieto Cuervo /Profesional U-10
Aprobó	Marysabel Ortiz Barragán/Directora Departamento Administrativo de Contratación

NÚMERO DE CONTRATO	**N° 541 DEL 5 DE AGOSTO DE 2021**
CLASE DE CONTRATO	Prestación de servicios: Profesionales X Apoyo a la Gestión

AGUSTIN MANRIQUE GALEANO, mayor de edad, domiciliado en el Municipio de Melgar - Tolima, identificado con cédula de ciudadanía N° 17.337.046 de Villavicencio, quien obra en nombre y representación del MUNICIPIO DE MELGAR, electo para el periodo constitucional 2020 – 2023 y posesionado mediante acta No. 01 de fecha 26 de diciembre de 2019, quien en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**, con NIT No. 890.701.933-4, por una parte, y por otra parte **GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO**, mayor de edad, identificado (a) con cedula de ciudadanía N°1.065.639.845, obrando en su propio nombre, quien declara bajo la gravedad del juramento hallarse sin inhabilidades e incompatibilidades para contratar, establecidas en el artículo 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios; con base en las siguientes Consideraciones:

CONTRATISTA	**GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO**
IDENTIFICACIÓN	C.C N°1.065.639.845
REPRESENTANTE LEGAL	N/A
DIRECCIÓN	Cr 26 No. 9-00 barrio centro Melgar, Tolima
TELÉFONO	**320-2516223**

ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

1.OBJETO	**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UN PSICÓLOGO CLINICO CON FUNCIONES ADMINISTRATIVAS Y DE ATENCIONES DE CASOS CLÍNICOS DENTRO DEL PROGRAMA SEPI, PARA GARANTIZAR LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN CON PROBLEMAS DE APRENDIZAJE DEL MUNICIPIO DE MELGAR.**
2.VALOR	**OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($8.400.000,00)**
3.FORMA DE PAGO	El Municipio pagará al Contratista el valor del contrato a razón de **CUATRO (4) PAGOS PARCIALES CADA UNO DE DOS MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($2.100.000)**, previa verificación de la prestación efectiva del servicio, presentación del informe mensual de actividades, presentación de la factura o cuenta de cobro y pago de seguridad social (EPS, Pensión y ARL), recibidos a satisfacción por parte del supervisor. El Municipio efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. En todo caso los pagos estarán sujetos al programa anual de caja (PAC) de la entidad Para cada uno de los pagos a efectuar, el Contratista deberá presentar: 1. Informe de las actividades ejecutadas durante el periodo objeto de pago Constancia suscrita por el supervisor del contrato, en la que se señale que el Contratista cumplió a satisfacción de la entidad, con el objeto y las obligaciones pactadas. 2. Copia de los comprobantes de pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social en Salud y Pensiones, y contribuciones parafiscales, si a ello hay lugar, según el porcentaje establecido en la Ley, de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
4.PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución es de **CUATRO (4) MESES**, que serán contados desde el cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su legalización se requiere el registro presupuestal. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías, cuando así se requiera. El plazo de ejecución no podrá superar el 31 de Diciembre de 2021.
5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	Disponibilidad presupuestal N° 202100560 del 23/07/2021

6.GARANTÍA ÚNICA

Teniendo en cuenta lo establecido en el estudio previo y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. Del Decreto 1082 de 2015, que consagra: "No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos", se prescinde de la exigencia de garantías, de conformidad a la naturaleza y cuantía de la presente contratación.

7.SUPERVISOR	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE** y/o la Persona que designe el ordenador del Gasto
8.LUGAR DE EJECUCIÓN Y CENTRO DE TRABAJO- ARL	El lugar de ejecución es en el Municipio de Melgar -Tolima. Para efectos de la Administración de Riesgos Profesionales el Centro de Trabajo del contratista será: Oficina: _X___ Campo: __X_ Conductor Maquinaria: ____ Otro: Trabajo en casa N/A: _____

9.OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

a) Realizar valoraciones clínicas y remisión a entidades competentes según requiera el caso, de acuerdo con su necesidad y/o Diagnostico, estos casos serán avalados anteriormente por la coordinadora del programa.
b) Participar en estudios de casos, de procesos de atención que se lleven en el programa.
c) Realizar entrega mensual en forma física, digital y sistematizada del informe de actividades y los soportes que hagan parte del mismo incluido el correspondiente registro fotográfico del área correspondiente según formatos MECI. Las evidencias fotográficas deberán llevar nota de página con las siguientes especificaciones: Fecha (Día/Mes/año), hora, lugar, mostrando la población beneficiada
d) Realizar Capacitación a padres de familia o docentes, Rural y/o urbana, brindando un (1) taller de asesoría, entre otras temáticas que favorezcan a la población usuaria del programa, principalmente de forma presencial, de lo contrario virtual, según la directriz de la coordinadora y/o supervisor.

e)	Apoyar y asistir a reuniones, capacitaciones y demás cuando las necesidades del servicio lo requieran e incluso si se delega por parte de la coordinación y/o supervisión.
f)	Acompañar en la realización de procedimientos estadísticos específicos para la recolección y presentación de datos, garantizando su completa información, exactitud y comparabilidad
g)	Contribuir a la gestión de calidad de los procesos de atención de las áreas que se llevan dentro del programa
h)	Apoyar en la elaboración de certificados, constancias, redacción, elaboración de Libros-Actas Oficiales de la institución, contestación de oficios y organización de la documentación.
i)	Apoyar en la organización junto a la coordinadora del programa un cronograma de actividades.
j)	Apoyar en diligenciar los informes requeridos conforme a los formatos establecidos por el Supervisor, apoyando la gestión de manera que se optimice la prestación de los servicios y consolidando la información.
k)	Apoyar en el diligenciamiento y consolidación de bases de datos, de forma oportuna dejando el registro correspondiente.
l)	Apoyar en la realización de la presentación y análisis cuantitativo elemental de datos y mantener al día la correspondencia y el archivo, guardando un compromiso ético responsable con su tarea.
m)	Apoyar en la unificación de la matriz de víctimas PAT una vez sea entregada por las profesionales del programa.
n)	Apoyar en la participación del comité de condición especial cuando sea requerido por la coordinadora del programa.
o)	Apoyar en las demás funciones asignadas por la coordinadora. Secretario de Educación, cultura y deporte y/o supervisor del contrato conforme a la naturaleza del mismo.

10. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga especialmente a: A) Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con las actividades establecidas en el presente documento y dentro del plazo pactado, especialmente las que le sean asignadas por el Supervisor del contrato. B) Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. C). Cumplir con todos los requisitos necesarios para la ejecución del contrato. D) Mantener y mejorar el Sistema Integrado de Gestión (MECI – CALIDAD). E) El contratista se compromete a mantener con carácter confidencial toda la información de propiedad del Municipio a la que tenga acceso en desarrollo del objeto del contrato y no podrá divulgarla a terceras personas. En caso de incumplimiento de lo aquí pactado por parte del contratista, el Municipio ejercerá las acciones legales que sean del caso. F). El contratista se compromete a entregar debidamente organizada al supervisor del contrato la documentación que haya producido durante la ejecución del contrato cuando así lo solicite o, en todo caso, cuando finalicé el contrato. G). Mantener la documentación que le sea asignada debidamente custodiada y dar estricto cumplimiento a la ley de archivo proferidas por el Archivo General de la Nación. H). Mantener indemne a la entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista. I). No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al Municipio a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueran necesarios. J). En el evento que de que no exista disponibilidad de equipos de cómputo para asignarle al contratista, éste, para la ejecución del contrato, deberá contar con un equipo de cómputo portátil con conexión y una red inalámbrica con acceso a internet.

11. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Suministrar al Contratista toda la información que éste requiera para la ejecución del contrato; 2. Cancelar el valor del presente contrato en la forma establecida, previa la verificación de los requisitos a que están sujetos los pagos. 3. Ejercer la Supervisión del Contrato. **12. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** Los servicios contratados se ejecutarán de manera autónoma y sin subordinación, razón por lo cual no genera relación laboral ni prestaciones sociales y ningún tipo de costos distintos al valor acordado en la cláusula cuarta de este contrato, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993 concordante con el numeral 29 del artículo 48 de la Ley 734 de 2.002 Código Disciplinario Único. **13. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. b) Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para indemnizar al MUNICIPIO, ni se causen otros perjuicios. c) Por incapacidad del CONTRATISTA de prestar sus servicios de manera personal. La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por las partes. **14. CESIÓN:** El (la) CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. **15. SUBCONTRATOS:** El (la) CONTRATISTA no podrá subcontratar el presente contrato a persona natural o jurídica, nacional o extranjera alguna. En todos los casos el (la) CONTRATISTA es el único responsable por la celebración de subcontratos y el MUNICIPIO no adquirirá vínculo alguno con los subcontratistas. **16. SUPERVISIÓN**: Ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato. Las funciones del supervisor, establecido en la cláusula séptima de este contrato, son las definidas en la ley y en Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Municipio. El Ordenador del Gasto, podrá realizar el cambio de supervisión de acuerdo con la necesidad de la entidad. **17. INDEMNIDAD:** El Contratista se obliga a indemnizar al MUNICIPIO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. Se obliga a mantener indemne a la Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato y mantener indemne al indemnizar al MUNICIPIO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **18. MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES.** El presente contrato podrá ser terminado, modificado e interpretado unilateralmente por el MUNICIPIO con sujeción a lo previsto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **19. CADUCIDAD. -** El MUNICIPIO podrá declarar la caducidad administrativa de este contrato mediante Resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con lo contemplado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. **20. PENAL PECUNIARIA:** Si el Contratista no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del presente contrato, pagará al MUNICIPIO el diez por ciento (10%) del valor total del mismo como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se declare la caducidad del contrato, se impongan las multas a que haya lugar, y se obtenga la indemnización de la totalidad de los perjuicios causados. El MUNICIPIO podrá hacer efectivo el valor de la cláusula penal descontándola de las sumas que adeude al Contratista en desarrollo del contrato, o haciendo efectiva la garantía única de cumplimiento. En todo caso, el MUNICIPIO podrán acudir ante las autoridades judiciales para reclamar por el mayor perjuicio ocasionado por el incumplimiento. **21. MULTAS-** En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el presente contrato a cargo del Contratista, y como apremio para que las atienda oportunamente, El Municipio podrá imponerle mediante Resolución motivada, multas equivalentes al cero punto uno por ciento (0.1%) del valor total del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento al Contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El Contratista autoriza desde ya,

para que en caso de que el MUNICIPIO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente del saldo a su favor. Lo anterior, salvo que el Contratista demuestre que su tardanza o mora obedeció a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados. **22. MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES**: Las partes contratantes dirimirán sus controversias contractuales agotando el procedimiento establecido en el artículo 68, título VIII de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes que regulen la materia, para lo cual se acudirá en primer lugar al arreglo directo entre las partes y en segundo lugar a la conciliación extrajudicial o judicial. **23. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en las normas vigentes. **24. ACUERDO DE INTEGRIDAD:** El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que los documentos presentados al MUNICIPIO son verídicos, que no ejerció ningún tipo de presión indebida a funcionarios o contratistas del MUNICIPIO, con relación al trámite del presente contrato. Que acepta acatar y respetar las políticas de la Entidad y que observará durante la ejecución del respectivo contrato un comportamiento que garantice la defensa de lo público, buscando en todo momento anteponer el interés general sobre el particular. **25. TOTAL ENTENDIMIENTO:** Se entiende que las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las cláusulas y apartes del presente contrato. También se entiende que el eventual vicio declarado por autoridad competente de alguna o algunas de ellas, sólo afecta a aquellas declaradas como viciadas. Así mismo, se entiende que los títulos de cada cláusula son meramente indicativos y no las afectan. En general se da por comprendido a cabalidad este contrato. **26. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** Serán causales de terminación del contrato a. La expiración del plazo pactado b. El mutuo acuerdo entre las partes. c. La imposibilidad técnica, administrativa o legal debidamente sustentada para continuar con la ejecución del contrato. d. El acaecimiento de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad del contrato. **27. LIQUIDACIÓN:** Terminada la ejecución del contrato de manera satisfactoria, no será necesaria su liquidación acorde a lo establecido en el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, no obstante, si se da por terminado el contrato por causa distinta al agotamiento del objeto contractual y del plazo, la entidad si lo estima conveniente o necesario, procederá a su liquidación en los términos y plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **28. ESTAMPILLAS:** En las correspondientes órdenes de pago se hará la respectiva retención por concepto de estampillas PROCULTURA Y ADULTO MAYOR, cuando aplique y en el evento que el CONTRATISTA así lo requiera a la Secretaria de Hacienda del Municipio. **29. DOMICILIO Y NOTIFICACIONES**: Para todos los efectos legales y fiscales se fija como domicilio contractual en el Municipio de Melgar Tolima. Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas. **30. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: El presente contrato se perfecciona con el acuerdo de voluntades de las partes y la suscripción del mismo. Requiere para su legalización: a) Expedición del registro presupuestal correspondiente. b) Suscripción del acta de inicio. d) Aprobación de póliza, en caso de que el contrato la exija. **Parágrafo Primero**: El contratista deberá mantener actualizadas las garantías de acuerdo con las estipulaciones pactadas y hasta la liquidación del contrato (cuando la norma aplicable lo exija y a ello haya lugar). **Parágrafo Segundo:** Para la suscripción del documento - acta de inicio, se requiere previamente el pago de estampillas, en observancia de lo previsto en el Acuerdo N°019 del 30-12-2013, modificado por el acuerdo N°009 del 06-012-2016. **31. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Hacen parte del presente contrato todos los documentos de la etapa precontractual (propuesta, estudios previos), contractual y en la liquidación del mismo cuando haya lugar a ella.

En constancia, se firma por las partes de manera electrónica en la plataforma del SECOPII, en Melgar Tolima, a los 5 días del mes de agosto de 2021.

Elaboró	Angela Patricia Nieto Cuervo /Profesional U-10
Aprobó	Marysabel Ortiz Barragán/Directora Departamento Administrativo de Contratación

	PROCESO	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO	A-GC-FT-016
	SUBPROCESO	TRÁMITES ADMINISTRATIVOS	VERSIÓN	03
	FORMATO	CERTIFICACIÓN CONTRACTUAL	PÁGINA	1 DE 1
			VIGENTE DESDE	14/03/2019

LA DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR

C E R T I F I C A

Que revisada la base de datos de la contratación de la Administración Central del Municipio de Melgar se evidencio la celebración del contrato de –**PRESTACION DE SERVICIOS,** que a continuación se describe

Contrato N°:	**499 DE 2019**
Nombre del Contratista:	GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO
Identificación o Nit.:	1065639845
Objeto:	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UN PSICOLOGO PARA EL FORTALECIMIENTO EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE CAMPAÑAS PSICOPEDAGÓGICAS Y DE ATENCIÓN INTEGRAL EN LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, ASÍ COMO LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE LAS INSTITUCIONES PUBLICAS DEL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA
Valor inicial del contrato:	$ 7.244.000
Valor final del contrato:	$ 7.244.000
Plazo de ejecución:	04 MESES
Fecha de inicio del Contrato:	MAYO 07 DE 2019
Fecha de suspensión:	NA
Fecha de reinicio:	NA
Fecha de Finalización del contrato:	AGOSTO 30 DE 2019
Calidad del servicio:	BUENO
Existencia y/o Aplicación de multas:	NINGUNA

Contrato N°:	**340 DE 2019**
Nombre del Contratista:	GEISON STIVEN GÓMEZ RIAÑO
Identificación o Nit.:	1065639845
Objeto:	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE UN PSICÓLOGO PARA EL FORTALECIMIENTO EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE CAMPAÑAS PSICOPEDAGÓGICAS Y DE ATENCION INTEGRAL EN LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, ASÍ COMO LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE LAS INSTITUCIONES PUBLICAS DEL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA.
Valor inicial del contrato:	$ 4.527.500
Valor final del contrato:	$ 4.527.500
Plazo de ejecución:	02 MESES Y 15 DIAS
Fecha de inicio del Contrato:	FEBRERO 15 DE 2019
Fecha de suspensión:	NA

MELGAR

Scanned by CamScanner

Fecha de reinicio:	NA
Fecha de Finalización del contrato:	ABRIL 30 DE 2019
Calidad del servicio:	BUENO
Existencia y o Aplicación de multas:	NINGUNA

Se expide a solicitud de la interesada

dada en melgar – Tolima, A los siete (07) días del mes de octubre de dos mil diecinueve (2019)

MARIA DEL CARMEN VILLABARRIOS
DIRECTORA

ESTE FORMATO CONTIENE LA INFORMACIÓN MINIMA REQUERIDA PARA CADA UNO DE LOS PROCEDIMIENTOS O TRÁMITES PARA LOS CUALES SE HA ESTABLECIDO. NO SE PUEDE ELIMINAR PARCIAL NI TOTALMENTE LA INFORMACIÓN AQUÍ CONTENIDA. TODOS LOS ESPACIOS DEBEN 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.

Scanned by CamScanner

NÚMERO DE CONTRATO	Nº 630 DEL 3 DE AGOSTO DE 2020
CLASE DE CONTRATO	Prestación de servicios: Profesionales X Apoyo a la Gestión
AGUSTIN MANRIQUE GALEANO, mayor de edad, domiciliado en el Municipio de Melgar - Tolima, identificado con cédula de ciudadanía Nº 17.337.048 de Villavicencio, quien obra en nombre y representación del MUNICIPIO DE MELGAR, electo para el periodo constitucional 2020 – 2023 y posesionado mediante acta No. 2296 de fecha 28 de diciembre de 2019, quien en adelante se denominará EL MUNICIPIO, con NIT No. 890.701.933-4, por una parte, y por otra parte GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO, mayor de edad, residente del Municipio de Melgar - Tolima, identificado (a) con cedula de ciudadanía Nº 1.085.639.845, obrando en su propio nombre, quien declara bajo la gravedad del juramento hallarse sin inhabilidades e incompatibilidades para contratar, establecidas en el artículo 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, y quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios; con base en las siguientes Consideraciones:	
CONTRATISTA	GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO
IDENTIFICACIÓN	C.C Nº 1.085.639.845
REPRESENTANTE LEGAL	N/A
DIRECCIÓN	Cr 26 No. 9-00 barrio centro Melgar, Tolima
TELÉFONO	320-2516223
ESTIPULACIONES CONTRACTUALES	
1.OBJETO	CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES EN EL ÁREA DE PSICOLOGÍA COMO APOYO EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE ESTRATEGIAS PARA GARANTIZAR LA ATENCIÓN INTEGRAL A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES.
2.VALOR	SIETE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS MCTE ($ 7.244.000)
3.FORMA DE PAGO	El Municipio pagará al Contratista el valor del contrato a razón de CUATRO MESES EN PAGOS PARCIALES POR UNO POR UN MILLON OCHOCIENTOS ONCE MIL PESOS (1.811.000), previa verificación de la prestación efectiva del servicio, presentación del informe mensual de actividades, presentación de la factura o cuenta de cobro y pago de seguridad social (EPS, Pensión y ARL), recibidos a satisfacción por parte del supervisor. El Municipio efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. En todo caso los pagos estarán sujetos al programa anual de caja (PAC) de la entidad Para cada uno de los pagos a efectuar, el Contratista deberá presentar: 1. Informe de las actividades ejecutadas durante el periodo objeto de pago Constancia suscrita por el supervisor del contrato, en la que se señale que el Contratista cumplió a satisfacción de la entidad, con el objeto y las obligaciones pactadas. 2. Copia de los comprobantes de pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social en Salud y Pensiones, y contribuciones parafiscales, si a ello hay lugar, según el porcentaje establecido en la Ley, de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 1º del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
4.PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución es hasta el 30 DE NOVIEMBRE DE 2020, que serán contados desde el cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su legalización se requiere el registro presupuestal. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías, cuando así se requiera. El plazo de ejecución no podrá superar el 31 de Diciembre de 2020.
5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	CDP: 2020000520 del 17/07/2020 Rubro: 23421101 avance de estrategias para ampliar y conservar las tasas de cobertura, y mitigar la deserción escolar, así como crear la inclusión educativa en los niño, niñas y adolescentes del municipio de melgar.
6.GARANTÍA ÚNICA	
Teniendo en cuenta lo establecido en el estudio previo y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. Del Decreto 1082 de 2015, que consagra: "No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos", se prescinde de la exigencia de garantías, de conformidad a la naturaleza y cuantía de la presente contratación.	
7.SUPERVISOR	SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE y/o la Persona que designe el ordenador del Gasto
8.LUGAR DE EJECUCIÓN Y CENTRO DE TRABAJO- ARL	El lugar de ejecución es en el Municipio de Melgar -Tolima. Para efectos de la Administración de Riesgos Profesionales el Centro de Trabajo del contratista será: Oficina: X Campo: X Conductor Maquinaria: Otro: Trabajo en casa N/A:
9.OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA	
A) Brindar, atención, orientación y seguimiento de casos mensual a una población de (100) estudiantes, docentes y a su núcleo familiar remitidos por parte de la coordinación, padres de familia o voluntariamente, de las instituciones educativas oficiales, para verificar los hechos e intervenir en los mismos. B) Realizar el seguimiento de casos reportados para llevar un control, llevando los registros de atención de procedimientos diarios, actividades y cierre de casos. C) Activar la ruta a la entidad correspondiente (Policía de Infancia y Adolescencia, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Comisaría de Familia, Personería Municipal, Fiscalía Seccional, SEPI, EPS) de los casos que sean requeridos y/o tengan vulneración de derechos en los niños, niñas y adolescentes como lo indica la ley 1098 del 2006 del código de infancia y adolescencia.	

D) realizar mensualmente 10 estrategias psicopedagógicas a cada grado de las cuales deben ejecutar 8 para estudiantes y 2 para padres de familia y/o docentes.
E) Implementar un cronograma de actividades mensual con el coordinador del programa, cuantificando sus metas acordes a los requerimientos.
F) diligenciar mensualmente un informe de las actividades que realizan durante la ejecución del contrato con base de datos y evidencias fotográficas.
G) Apoyar y asistir periódicamente como grupo, a dos reuniones mensuales para construir capacitaciones, talleres y estudio de casos.
H) Apoyar en la implementación de campañas de prevención sobre la violencia de género.
I) Apoyar a las instituciones en la ejecución de las escuelas de padres.
J) Apoyar y acompañar activamente en los operativos nocturnos conforme el decreto 061 del 2012 de forma interdisciplinaria con las demás entidades
k) Apoyar y permitirle a la coordinadora del programa realizar el seguimiento de casos, verificando el proceso de intervención sujetado en el secreto de confidencialidad
L) Apoyar y participar en el plan de trabajo de los diferentes comités MIAJF (mesa de infancia, adolescencia, juventudes y familia) y CIETI (ESCNNA TRABAJO INFANTIL) según los requerimientos del coordinador del programa
M) Apoyar y participar en el consejo de política social y en la mesa de infancia y adolescencia.
N) De acuerdo con las necesidades que existan en las instituciones educativas la coordinadora y el supervisor del contrato podrá reubicar el personal según la necesidad que exista
Ñ) Apoyar en el seguimiento de casos reportados, verificando el proceso de intervención sujetado en el secreto de confidencialidad.
O) Apoyar en la realización de la matriz del PAT (victimas de desplazamiento forzado).
P) Apoyar las demás funciones asignadas por el supervisor del contrato

10. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga especialmente a: A) Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con las actividades establecidas en el presente documento y dentro del plazo pactado, especialmente las que le sean asignadas por el Supervisor del contrato. B) Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. C). Cumplir con todos los requisitos necesarios para la ejecución del contrato. D) Mantener y mejorar el Sistema Integrado de Gestión (MECI – CALIDAD). E) El contratista se compromete a mantener con carácter confidencial toda la información de propiedad del Municipio a la que tenga acceso en desarrollo del objeto del contrato y no podrá divulgarla a terceras personas. En caso de incumplimiento de lo aquí pactado por parte del contratista, el Municipio ejercerá las acciones legales que sean del caso. F). El contratista se compromete a entregar debidamente organizada al supervisor del contrato la documentación que haya producido durante la ejecución del contrato cuando así lo solicite o, en todo caso, cuando finalicé el contrato. G). Mantener la documentación que le sea asignada debidamente custodiada y dar estricto cumplimiento a la ley de archivo proferidas por el Archivo General de la Nación. H). Mantener indemne a la entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista. I). No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al Municipio a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueran necesarios. J). En el evento que de que no exista disponibilidad de equipos de cómputo para asignarle al contratista, éste, para la ejecución del contrato, deberá contar con un equipo de cómputo portátil con conexión y una red inalámbrica con acceso a Internet.

11. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Suministrar al Contratista toda la información que éste requiera para la ejecución del contrato; 2. Cancelar el valor del presente contrato en la forma establecida, previa la verificación de los requisitos a que están sujetos los pagos. 3. Ejercer la Supervisión del Contrato. **12. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** Los servicios contratados se ejecutarán de manera autónoma y sin subordinación, razón por lo cual no genera relación laboral ni prestaciones sociales y ningún tipo de costos distintos al valor acordado en la cláusula cuarta de este contrato, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993 concordante con el numeral 29 del artículo 48 de la Ley 734 de 2.002 Código Disciplinario Único. **13. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. b) Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para indemnizar al MUNICIPIO, ni se causen otros perjuicios. c) Por incapacidad del CONTRATISTA de prestar sus servicios de manera personal. La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por las partes. **14. CESIÓN:** El (la) CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. **15. SUBCONTRATOS:** El (la) CONTRATISTA no podrá subcontratar el presente contrato a persona natural o jurídica, nacional o extranjera alguna. En todos los casos el (la) CONTRATISTA es el único responsable por la celebración de subcontratos y el MUNICIPIO no adquirirá vínculo alguno con los subcontratistas. **16. SUPERVISIÓN:** Ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato. Las funciones del supervisor, establecido en la cláusula séptima de este contrato, son las definidas en la ley y en Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Municipio. El Ordenador del Gasto, podrá realizar el cambio de supervisión de acuerdo con la necesidad de la entidad. **17. INDEMNIDAD:** El Contratista se obliga a indemnizar al MUNICIPIO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. Se obliga a mantener indemne a la Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato y mantener indemne al indemnizar el MUNICIPIO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **18. MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES.** El presente contrato podrá ser terminado, modificado e interpretado unilateralmente por el MUNICIPIO con sujeción a lo previsto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **19. CADUCIDAD.** - El MUNICIPIO podrá declarar la caducidad administrativa de este contrato mediante Resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con lo contemplado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. **20. PENAL PECUNIARIA:** Si el Contratista no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto ó a las obligaciones emanadas del presente contrato, pagará al MUNICIPIO el diez por ciento (10%) del valor total del mismo como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se declare la caducidad del contrato, se impongan las multas a que haya lugar, y se obtenga la indemnización de la totalidad de los perjuicios causados. El MUNICIPIO podrá hacer efectivo el valor de la cláusula penal descontándola de las sumas que adeude al Contratista en desarrollo del contrato, o haciendo efectiva la garantía única de cumplimiento. En todo caso, el MUNICIPIO podrán acudir ante las autoridades judiciales para reclamar por el mayor perjuicio ocasionado por el incumplimiento. **21. MULTAS:** En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el presente contrato a cargo del Contratista, y

como apremio para que las atienda oportunamente, El Municipio podrá imponerle mediante Resolución motivada, multas equivalentes al cero punto uno por ciento (0.1%) del valor total del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento al Contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El Contratista autoriza desde ya, para que en caso de que el MUNICIPIO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente del saldo a su favor. Lo anterior, salvo que el Contratista demuestre que su tardanza o mora obedeció a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados. **22. MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** Las partes contratantes dirimirán sus controversias contractuales agotando el procedimiento establecido en el artículo 68, título VIII de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes que regulen la materia, para lo cual se acudirá en primer lugar al arreglo directo entre las partes y en segundo lugar a la conciliación extrajudicial o judicial. **23. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en las normas vigentes. **24. ACUERDO DE INTEGRIDAD:** El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que los documentos presentados al MUNICIPIO son verídicos, que no ejerció ningún tipo de presión indebida a funcionarios o contratistas del MUNICIPIO, con relación al trámite del presente contrato. Que acepta acatar y respetar las políticas de la Entidad y que observará durante la ejecución del respectivo contrato un comportamiento que garantice la defensa de lo público, buscando en todo momento anteponer el interés general sobre el particular. **25. TOTAL ENTENDIMIENTO:** Se entiende que las partes conocen, comprendan y aceptan todas y cada una de las cláusulas y apartes del presente contrato. También se entiende que el eventual vicio declarado por autoridad competente de alguna o algunas de ellas, sólo afecta a aquellas declaradas como viciadas. Así mismo, se entiende que los títulos de cada cláusula son meramente indicativos y no las afectan. En general se da por comprendido a cabalidad este contrato. **26. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** Serán causales de terminación del contrato a. La expiración del plazo pactado b. El mutuo acuerdo entre las partes. c. La imposibilidad técnica, administrativa o legal debidamente sustentada para continuar con la ejecución del contrato. d. El acaecimiento de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad del contrato. **27. LIQUIDACIÓN:** Terminada la ejecución del contrato de manera satisfactoria, no será necesaria su liquidación acorde a lo establecido en el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, no obstante, si se da por terminado el contrato por causa distinta al agotamiento del objeto contractual y del plazo, la entidad si lo estima conveniente o necesario, procederá a su liquidación en los términos y plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **28. ESTAMPILLAS:** En las correspondientes órdenes de pago se hará la respectiva retención por concepto de estampillas PROCULTURA Y ADULTO MAYOR, cuando aplique y en el evento que el CONTRATISTA así lo requiera a la Secretaria de Hacienda del Municipio. **29. DOMICILIO Y NOTIFICACIONES:** Para todos los efectos legales y fiscales se fija como domicilio contractual en el Municipio de Melgar Tolima. Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas. **30. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** El presente contrato se perfecciona con el acuerdo de voluntades de las partes y la suscripción del mismo. Requiere para su legalización: a) Expedición del registro presupuestal correspondiente. b) Suscripción del acta de inicio. d) Aprobación de póliza, en caso de que el contrato la exija. **Parágrafo Primero:** El contratista deberá mantener actualizadas las garantías de acuerdo con las estipulaciones pactadas y hasta la liquidación del contrato (cuando la norma aplicable lo exija y a ello haya lugar). **Parágrafo Segundo:** Para la suscripción del documento - acta de inicio, se requiere previamente el pago de estampillas, en observancia de lo previsto en el Acuerdo N°019 del 30-12-2013, modificado por el acuerdo N°009 del 06-012-2016. **31. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Hacen parte del presente contrato todos los documentos de la etapa precontractual (propuesta, estudios previos), contractual y en la liquidación del mismo cuando haya lugar a ella.

En constancia, se firma en Melgar Tolima, a los 3 días del mes de Agosto de 2020.

POR EL MUNICIPIO	**POR EL CONTRATISTA:** Stiven Gomez
AGUSTIN MANRIQUE GALEANO Alcalde	**GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO** C.C. N° 1.065.639.845
EL SUPERVISOR 1-2-16 **LEANDRO LOZANO SUAZA** Secretaria de Educación, Cultura y Deporte	
Elaboró	Angela Patricia Mejia Cuevas /Profesional U-10
Aprobó	Libyanibel Ortiz Barrag/Directora Departamento Administrativo de Contratación
Revisó	Libyanibel Ortiz Barrag/Directora Departamento Administrativo de Contratación

ALCALDÍA DE MELGAR
"Por Amor a Melgar"
2020 - 2023

OFICINA DE CONTRATACION

CENTRAL DE URGENCIAS
LOUIS PASTEUR E.S.E
Por ♥ a Melgar Tu Salud Es Prioridad

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES		NUMERO 347	FECHA 01/07/2020
INFORMACION DEL CONTRATO			
NOMBRE CONTRATISTA:	**GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO**		
C.C	1.065.639.845 de Valledupar		
DIRECCION CONTRATISTA:	Carrera 26 No. 9 -00 Casa 23 Centro		
MUNICIPIO:	MELGAR - TOLIMA		
TELEFONO:	3202516223	**Correo electrónico:** Stiven.gomez88@outlook.com	
2019/03/27			
PERSONA NATURAL	**REGIMEN TRIBUTARIO SIMPLIFICADO**	**FECHA RUT 2020/03/29**	
OBJETO	**CONTRATAR PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL DE UN PSICOLOGO PARA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E DE MELGAR TOLIMA.**		
PLAZO	LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E DE MELGAR ESTABLECE UN PLAZO **CUATRO (04) MESES**, CONTADO A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO PREVIO PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN DEL ACTO CONTRACTUAL.		
VALOR	LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. MELGAR TOLIMA tiene presupuestado para esta contratación el valor de **TRES MILLONES DE PESOS ($3.000.000.oo) M/CTE**		
FORMA DE PAGO	**CUATRO (04) PAGOS, DE ACUERDO AL NÚMERO PACIENTES ATENDIDOS POR EL SERVICIO DE PSICOLOGIA MENSUAL CORRESPONDE AL 60% DEL VALOR FACTURADO A CADA UNA DE LAS EMPRESAS ADMINISTRADORAS DE PLANES DE BENEFICIOS (EAPB), EPS Y PACIENTES PARTICULARES PREVIA PRESENTACIÓN DE LOS DOCUMENTOS SOPORTES DE PAGO, CON EL RESPECTIVO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR**		
NUMERO DE CUENTA Y TIPO DE CUENTA	N° 057045737019656 2 - CUENTA DE AHORROS		
ENTIDAD BANCARIA	BANCO DAVIVIENDA		
LUGAR DE EJECUCIÓN	El presente contrato se ejecutará en el Municipio de Melgar y el Departamento del Tolima y donde lo requieran en desarrollo del objeto contractual.		
SUPERVISOR	**EDNA RUTH MOSCOSO CASTRO**		
CARGO DEL SUPERVISOR	Enfermera		
IMPUTACION PRESUPUESTAL			

CDP	FECHA DE EXPEDICIÓN	IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL	VALOR	AFECTACIÓN
769	30 DE JUNIO DE 2020	0201020301	$3.000.000,oo	$3.000.000,oo

Entre los suscritos a saber: La **CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E DEL MUNICIPIO DE MELGAR TOLIMA**, identificado con **NIT 890.702.369-4,** representada legalmente por **TOMAS LEONARDO MORENO LADINO**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía número **14.251.728** Expedida en Melgar, designado como Gerente mediante Decreto No. **082 del 26 de Marzo de 2020**, expedido por el Alcalde Municipal de Melgar Tolima, y Acta de Posesión No. **022 de Marzo 27 de 2020**, facultada por las normas legales vigentes quien para los efectos del presente contrato, se denominará **LA EMPRESA,** por una parte y por la otra **GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO,** identificado(a) con CC. y/o NIT No. identificado(a) con CC. No. 1.065.639.845 de Valledupar, quien es este contrato se denominará **EL CONTRATISTA** hemos convenido celebrar la presente contrato de prestación de servicios profesionales el cual se regirá por las siguientes cláusulas y previas las siguientes **CONSIDERACIONES-PRIMERA: 1.** Que mediante Resolución No. 0511 del 19 de Diciembre de 2019, CONFIS Municipal aprobó el Presupuesto General de rentas y gastos de la **CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E** del Municipio de Melgar (Tolima), para la vigencia fiscal de 2020, Que mediante Acuerdo 003 del 20 de diciembre de 2019 , por la cual se aprobó el Presupuesto de Ingresos y Gastos para la **CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E** del Municipio de Melgar (Tolima), para la vigencia fiscal de 2020. **2) LA EMPRESA** efectuó el estudio de conveniencia y oportunidad para la ejecución del presente contrato. **3)** Que **LA EMPRESA** solicita la contratación de personal externo que no genere vínculo laboral prestación de servicios profesionales, certificando que no existe personal suficiente e idóneo en la planta de personal que realice actividades descritas en los estudios de conveniencia y oportunidad, según certificado de la Profesional Universitario Administradora. **4) El CONTRATISTA** presentó propuesta a **LA EMPRESA** para la ejecución del contrato objeto de este proceso. **5)** La propuesta presentada se ajusta a los términos establecidos en el estudio de oportunidad y conveniencia. **6)** Existe disponibilidad presupuestal para efectuar del presente contrato. **7)** Con el fin de cumplir con los requerimientos de las áreas a intervenir se hace necesario proceder a la contratación de personal externo que no genere vínculo laboral (suministro/obra/dotación, etc), a fin de prestar una adecuada y oportuna prestación del servicio, en los términos de los fines del estado implícitos en el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia. **8)** El artículo 209 de la Constitución establece entre otras cosas, la primacía del interés general sobre el particular, la ley 100 de 1993 en concordancia con el decreto 1876 de 1994 establece el régimen de contratación privado para las Empresas Sociales del Estado y el modo de contratación directa incito los artículos 24 y 25 del Acuerdo 002 de 2014. **9)** Mediante oficio No. 00448 de fecha marzo 22 de 2012 el Ministerio de Trabajo y la Protección Social en relación con el talento humano en el Sector Salud permiten que hasta tanto se realicen los estudios y análisis mencionados y se adelante su implementación progresiva, en aras de garantizar la prestación del servicio de salud a la población , las Empresas Sociales del Estado deben evaluar las necesidades para la gestión del talento humano y adoptar las medidas transitorias correspondientes , sin desconocer los lineamientos de la Corte Constitucional contenidos en la Sentencia C-614.2009 , pudiendo utilizar entre otras la figura de contratación de prestación de Servicios profesionales.**10)** De acuerdo a las consideraciones anteriores, las partes hemos convenido celebrar el presente contrato de prestación de servicios el cual se regirá por las siguientes clausulas. **CLAUSULA PRIMERA –OBJETO: CONTRATAR PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL DE UN PSICOLOGO PARA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E DE MELGAR TOLIMA.CLAUSULA SEGUNDA OBLIGACIONES: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1.** Realizar el diagnostico de trastornos psicológicos y así: establecer un tratamiento de rehabilitación de las alteraciones de la personalidad existente: en la infancia, en el adulto o en la vejez. **2.** Realizar el diagnostico de las dificultades en la adaptación al medio socio-familiar y laboral. **3.** Realizar el diagnostico conductas

y las formas de relación inadecuadas. **4.** Remitir a las instituciones legales pertinentes las distintas problemáticas que se puedan presentar con los niños, niñas adolecentes y familias que sean victimas de delitos penales, que atenten contra su integridad personal. **5.** Realizar la detección de procesos de violencia intrafamiliar, entre otras. **6.** Realizar el diligenciamiento de la Historia Clínica del paciente en forma completa de acuerdo a la resolución 1995 de 1999 y demás normas que la modifiquen, además siguiendo el formato de historia electrónica que utiliza la Institución. **7.** Todas las demás actividades relacionadas con el objeto contractual y programadas por el coordinador médico. **8.** Tarifa servicio Consulta de medicina especializada en ginecología y obstetricia corresponde al 60% para el contratista y 40 % para la empresa, así: **ANEXO TECNICO:**

ITEN	ENTIDAD	VALOR POR ENTIDAD	60 % CONTRATISTA	40 % LA EMPRESA
1	FAMISANAR	$ 10.000	$ 6.000	$ 4.000
2	TOLI HUILA	$ 18.000	$ 10.800	$ 7.200
3	MEDIMAS	$ 17.000	$ 10.200	$ 6.800
4	SALUD TOTAL	$ 6.850	$ 4.110	$ 2.740
5	SANIDAD MILITAR	$ 14.000	$ 8.400	$ 5.600
6	POLICIA NACIONAL	$ 19.000	$ 11.400	$ 7.600
7	PARTICULAR	$ 24.000	$ 14.400	$ 9.600

9. Durante la ejecución del contrato, deberá cumplir con todos los protocolos médicos aplicables al objeto del contrato. **10.** Deberá estar actualizada en la literatura médica, conforme los avances científicos, protocolos y demás normas aplicables. **11.** Todas las demás actividades relacionadas con el objeto contractual y programadas por el médico encargado. **OBLIGACIONES DE LA EMPRESA:** Además de los derechos y deberes contemplados en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. DE MELGAR se obliga especialmente a: **1.** Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2.** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la E.S.E. mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. **3.** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4.** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la E.S.E, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **5.** Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **6.** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **7.** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual. **CLAUSULA TERCERA- DEBERES Y DERECHOS DEL CONTRATISTA:** Además de las obligaciones y derechos contemplados en el manual interno de contratación y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga especialmente a: **a)** Atender todos los requerimientos que LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. DE MELGAR realice respecto del servicio contratado. **b)** Actuar con eficacia y responsabilidad en la ejecución

de las actividades objeto del contrato y conexas al mismo; **c)** Responder por los elementos, bienes, información, etc., que se pongan a su disposición para la ejecución del presente contrato, proponiendo, en todo caso, por su conservación y uso adecuado; **d)** Rendir oportunamente los informes que sobre la ejecución y estado del contrato le solicite LA E.S.E. por conducto del supervisor y acatar las instrucciones e indicaciones que este le imparta; **e)** Informar oportunamente a LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. DE MELGAR sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y que afecte el desarrollo del contrato; **f)** No aceptar presiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley comunicar oportunamente LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. DE MELGAR y a la autoridad competente, si ello ocurriere so pena de que LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. DE MELGAR declare la caducidad del contrato; **g)** EL CONTRATISTA, está sometido al deber de confidencialidad y reserva en el manejo de la información que con ocasión del contrato le sea suministrada por LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. DE MELGAR o conocida por el por cualquier medio. **CLAUSULA CUARTA – VALOR:** LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E. MELGAR TOLIMA tiene presupuestado para esta contratación, el valor de **TRES MILLONES DE PESOS ($3.000.000.oo) M/CTE.** El contratista declara pertenecer al régimen **SIMPLIFICADO** como consta en el respectivo RUT. **PARAGRAFO PRIMERO- TRIBUTOS DEL CONTRATO:** El valor del presente contrato incluye todos los tributos y demás costos en que incurra el CONTRATISTA en razón de su ejecución, de conformidad con la propuesta presentada. **CLAUSULA QUINTA – FORMA DE PAGO:** LA CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR E.S.E MELGAR TOLIMA cancelará al contratista cuatro (04) pagos parciales al mes, de acuerdo al número pacientes atendidos por el servicio de psicología mensual corresponde al 60% del valor facturado a cada una de las Empresas Administradoras de Planes de Beneficios (EAPB), EPS y pacientes particulares, previa presentación de los documentos soportes de pago, con el respectivo visto bueno del supervisor: **1.** Informe de supervisión y su anexo. **2.** Documento equivalente y/o cuenta de cobro **3.** Acreditar el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. **PARÁGRAFO PRIMERO.** En caso de que se realice cambio de supervisor se deberá anexar Fotocopia del acto administrativo o contractual mediante la cual se designa. **PARAGRAFO SEGUNDO.** El supervisor deberá verificar para cada pago que el contratista haya realizado el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con el Art. 50 de la Ley 789 de 2002 y el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007. El Supervisor que sin justa causa no verifique el pago de los aportes, incurrirá en causal de mala conducta, que será sancionado(a) con arreglo al Régimen Disciplinario vigente. **PARÁGRAFO TERCERO.** El supervisor será responsable de la veracidad de la información contenida en el informe de supervisión. **CLAUSULA SEXTA - IMPUESTOS:** De los valores a pagar durante la ejecución del contrato, LA EMPRESA aplicará las retenciones, descuentos, impuestos, etc. ordenados por las normas pertinentes aplicables. **CLAUSULA SEPTIMA - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** LA EMPRESA pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo a la identificación presupuestal Nó. 0201020301 Concepto: **Servicios Personales Indirectos – Honorarios OPE**, según el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nº 769, expedido por tesorería y/o presupuesto. **CLAUSULA OCTAVA - PLAZO:** El presente contrato se realizará durante **UN (04) MESES** a partir de la legalización del Contrato y firma del acta de inicio. **CLAUSULA NOVENA - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Las partes podrán suspender temporalmente el presente contrato, mediante la suscripción de un acta en donde conste tal evento, cuando medie alguna de las siguientes causales: **1.** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas. **2.** A solicitud debidamente sustentada presentada por una de las partes. El término de suspensión no será computable para efecto del plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización sobre costos o reajustes, ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el contrato **CLAUSULA DECIMA - CESIÓN:** EL CONTRATISTA sólo podrá ceder el presente contrato mediante contrato de cesión celebrado con el cesionario, previa autorización expresa y escrita de LA EMPRESA, la cual requerirá concepto previo del supervisor, mediante acto administrativo motivado que se comunicará a

la compañía de seguros garante del contrato. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA- MULTAS:** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, las partes pactan, mediante el presente documento efectuar la liquidación de multas diarias sucesivas del 1% del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen del 10% del valor total del mismo. El pago se ajustara al procedimiento legal establecido para tal fin. De las multas y demás sanciones impuestas por LA EMPRESA se informara a la Cámara de Comercio y a la Procuraduría General de la Nación. **PARAGRAFO.** La exigibilidad de las multas no exonerará al CONTRATISTA del cumplimiento de sus obligaciones contractuales hasta la terminación del contrato. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento parcial o total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA o declaratoria de caducidad, este deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria a favor de LA EMPRESA, un valor equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato, el que se hará efectivo sin necesidad de requerimientos judiciales, pues se renuncia a estos, bastando el simple incumplimiento, una vez se haya agotado el procedimiento, para la imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento, conforme se establece en el artículo 40 del Acuerdo 002 de 2014 y, autorizando el CONTRATISTA descontarlos del monto que adeude LA EMPRESA en el momento del incumplimiento con base en el presente documento, el cual presta merito ejecutivo. **CLAUSULA DECIMA TERCERA- TERMINACION, MODIFICACION E INTERPRETACION UNILATERAL:** 1. Mutuo acuerdo entre las partes. 2. Por el incumplimiento de una o más de las obligaciones por parte del CONTRATISTA. 3. Por terminación del tiempo pactado. 4. LA EMPRESA podrá dar por terminado el presente contrato en cualquier tiempo, sin que medie una justa causa y sin que haya lugar al reconocimiento de indemnización alguna por parte de LA EMPRESA a favor del CONTRATISTA. PARÁGRAFO. En caso que el CONTRATISTA de manera unilateral y sin justa causa de por terminado el presente contrato antes de la finalización del plazo inicialmente pactado o durante sus prórrogas y adiciones, el CONTRATISTA incurrirá en incumplimiento del contrato, por lo que se causará y hará exigible a favor de LA EMPRESA, la cláusula penal pecuniaria, pactada en la cláusula décima segunda del presente contrato. **CLAUSULA DECIMA CUARTA – CADUCIDAD:** LA EMPRESA podrá declarar la caducidad cuando se presente hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización. **PARAGRAFO:** LA EMPRESA podrá abstenerse de declarar la caducidad siempre y cuando se adopten las medidas de control e intervención necesarias que garanticen la ejecución del objeto del contrato. **CLAUSULA DECIMA QUINTA - EFECTOS DE LA CADUCIDAD:** En caso de producirse la declaratoria de caducidad por parte de LA EMPRESA mediante acto administrativo debidamente motivado se dará por terminado el contrato y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. **CLAUSULA DECIMA SEXTA - FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO.** EL CONTRATISTA estará exento de responsabilidad o penalidad por atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, en caso que la demora sea consecuencia de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados de conformidad con la ley. LA CONTRATISTA informará de inmediato y por escrito a LA EMPRESA, la ocurrencia del hecho que constituya caso fortuito o fuerza mayor. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA - MECANISMOS DE SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** Las controversias que surjan durante la ejecución del objeto contractual se solucionaran preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y conciliación previstos en el manual interno de contratación y en caso de no tenerlas se aplicaran las contenidas en la Ley 80 de 1993 y normas que la modifiquen o adiciones, por analogía. **CLAUSULA DECIMA OCTAVA - MODIFICACIONES, PRORROGAS, ADICIONES, TERMINACION ANTICIPADA:** Toda solicitud de este tipo será tramitada por la (el) supervisor(a) respectivo(a), con el visto bueno del interesado y ordenador del gasto acompañada de los soportes indicados en los cuales se conceptué en la necesidad y conveniencia y con la debida antelación al vencimiento del plazo de ejecución. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.-SUPERVISIÓN:** La vigilancia, seguimiento y verificación jurídica, técnica, administrativa y contable de la ejecución y cumplimiento del presente contrato será ejercida por **EDNA RUTH MOSCOSO**

CASTRO Enfermera o quien haga sus veces de conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación de la E.S.E., ley 1474 de 2011 y las demás normas que lo aclaren, modifiquen o sustituyan. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El supervisor tendrá (Además de las establecidas en el Manual de Contratación) las siguientes funciones: 1. Expedir los cumplidos relacionados con la documentación allegada por parte del contratista. 2. Exigir al contratista, la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. 3. Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato. 4. La correcta ejecución del objeto del contrato de la referencia. 5. Verificar que los pagos efectuados se hagan en desarrollo de lo establecido en el contrato. 6. Informar a la Gerencia las modificaciones que deban producirse en desarrollo de la misma para su correcta ejecución. 7. Proteger los derechos de LA EMPRESA, del contratista y de los terceros que se puedan ver afectados con la ejecución del objeto del contrato de apoyo asistencial. 8. Informar a la Gerencia de la Central de Urgencias, la fecha de vencimiento del plazo de ejecución del presente contrato. 9. Reportar al contratista, por escrito las fallas o anomalías presentadas en la ejecución del objeto del contrato. 10. Proyectar el acta de liquidación del contrato. 11. Verificar el cumplimiento del contratista, respecto del pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social integral, parafiscales, cajas de compensación familiar (SENA e ICBF), e informar de ello.12. Suscribir las Actas de Iniciación y de corte cuando a ello haya lugar. 13. Cumplir con las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del contrato. 14. Solicitar adiciones en tiempo y valor cuando a ello hubiere lugar. 15. Estar al tanto de las garantías únicas con sus correspondientes actualizaciones. 16. Estar pendiente de los diferentes soportes contractuales que se puedan generar durante la ejecución del contrato. 17. Proyectar las actas de suspensión y reinicio. **CLAUSULA VIGESIMA - AUSENCIA DE RELACION LABORAL**: El presente contrato no genera relación laboral alguna entre LA EMPRESA y el Contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula séptima. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA afirma bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones previstas para contratar en la Constitución Política, articulo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones aplicables y que si llegaren a sobrevenir durante la ejecución del contrato se dará aplicación a lo dispuesto por el artículo 9 de la misma ley. **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA – GARANTÍAS** De conformidad con el Acuerdo No. 02 del 05 de junio de 2014, por el cual se adopta el estatuto de contratación de la Central de Urgencias Louis Pasteur E.S.E del Municipio de Melgar Tolima. Articulo 21 parágrafo: En los contratos cuya cuantía sea inferior a cincuenta (50) SMLMV no será obligatoria la constitución de garantías, pero en todo caso deberán pactarse si el "Estudio de conveniencia y oportunidad así lo consiga. **CLAUSULA VIGESIMA TERCERA- DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integrante de este contrato los siguientes documentos: **1.** Los documentos que soportan el proceso pre-contractual. **2.** Todas las modificaciones, adiciones o aclaraciones que se expidan con posterioridad. **3.** Los documentos necesarios para la legalización que se elaboren. **4.** Los documentos que soporten la ejecución del mismo. **CLAUSULA VIGESIMA CUARTA - REQUISITOS PARA LA CELEBRACION:** Para celebrar el presente contrato, el CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. Así mismo, deberá acreditar la inexistencia de antecedentes de responsabilidad fiscal y/o disciplinaria. **CLAUSULA VIGESIMA QUINTA - PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes, y para su ejecución se requiere: A) Registro Presupuestal. B) El pago correspondiente a las estampillas conformidad con las disposiciones municipales vigentes y la aceptación de garantías cuando estas apliquen. **CLAUSULA VIGESIMA SEXTA – LIQUIDACION DEL CONTRATO:** El presente contrato de conformidad con el artículo 60 de la ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del decreto 019 de 2012 no requiere liquidación. **CLAUSULA VIGESIMA SEPTIMA - ACTA DE INICIO:** El acta de inicio será suscrita por el supervisor y el CONTRATISTA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de legalización del contrato. **CLÁUSULA VIGESIMA OCTAVA -LEGISLACION APLICABLE:**

Para todos los efectos el presente contrato se regirá por lo dispuesto en las normas de derecho privado, Ley 100 de 1993, ley 1474 de 2011, Decreto ley 19 de 2012, Manual interno de contratación y demás normas que la modifiquen, adicionen. **CLAUSULA VIGESIMA NOVENA- PAGO ESTAMPILLAS PRO-CULTURA Y PRO- ADULTO MAYOR:** El contratista deberá realizar el pago de estampillas según lo establece el Acuerdo municipal No. 019 de 2013, en el Articulo 224 ,232 y233 demás normas. Modificado por el acuerdo 009 de 2016. **PRO- CULTURA:** El pago de estampillas nace en el momento de la suscripción del contrato. Contratos cuya cuantía sea entre 10.1 y 100 SMMLV será el 1% sobre el valor total del contrato y sus adicciones. En los contratos cuya cuantía exceda 100.1 SMMLV y será el (2%) sobre el valor total del contrato y sus adicciones. **ADULTO MAYOR:** Tarifa aplicable es el cuatro por ciento (4%) del valor del contrato y sus adicciones, el presente pago se hará cuando a ello hubiese lugar. El pago de las estampillas se realizar antes de la firma del acta de inicio. **CLAUSULA TRIGÉSIMA- PROPIEDAD DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS**. Todos los informes, memorandos técnicos, estudios especiales y memorias, planos esquemas y demás información producida en desarrollo del objeto contractual, serán de propiedad de LA EMPRESA, LA CONTRATISTA no podrá hacer uso de ellos, o de sus resultados, para fines no autorizados expresamente y por escrito por LA EMPRESA. **CLAUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA - INDEMNIDAD:** EL CONTRATISTA, mantendrá indemne al LA EMPRESA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL CONTRATISTA, o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule, reclamo, demanda o acción legal contra LA EMPRESA por asuntos, que según este contrato sea de responsabilidad del contratista, se le comunicara lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al LA EMPRESA. **CLAUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA- PREVENCIÓN FRENTE A LAVADO DE ACTIVOS Y/O NEGOCIOS ILÍCITOS:** EL CONTRATISTA certifica al CONTRATANTE que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades conexas al lavado de activos provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. EL CONTRATISTA se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados, provengan, de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato EL CONTRATISTA, algunos de sus administradores y/o socios llegaren a ser (I) vinculado por parte de las autoridades competentes a cualquier tipo de investigación por delitos de narcotráfico, terrorismo, secuestro, lavado de activos, financiación del terrorismo y administración de recursos relacionados con actividades terroristas y otros delitos relacionados con el lavado de activos y financiación del terrorismo. (II) Incluido en listas para el control de lavado de activos y financiación del terrorismo administradas por cualquier autoridad nacional o extranjera, tales como las listas de la Oficina de Control de Activos en el Exterior OFAC emitida por las oficinas del Tesoro de los Estados Unidos de Norte América, la lista de la organización de las Naciones Unidas y otras listas públicas relacionadas con el tema del lavado de activos y financiación del terrorismo o (III) Condenado por parte de las autoridades competentes en cualquier tipo de proceso judicial relacionado con la comisión de los anteriores delitos. Por lo anterior LA EMPRESA tiene el derecho a terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio o daño a EL CONTRATISTA. De la misma forma, EL CONTRATISTA declara que los recursos que incorpora para el desarrollo del objeto del presente contrato, proceden de actividades completamente lícitas. PARAGRAFO: EL CONTRATISTA, se obliga expresamente a entregar a LA EMPRESA, la información veraz y verificable que éste le exija para el cumplimiento de la normatividad relacionada con prevención de lavado de activos y financiación del terrorismo y a actualizar sus datos por lo menos anualmente, suministrando la totalidad de los soportes que LA EMPRESA requiera. En el evento en que no se cumpla con la obligación consagrada en el presente parágrafo, LA EMPRESA tendrá la facultad de dar aplicación a su política de SARLAFT. **CLAUSULA TRIGÉSIMA TERCERA- AUTORIZACIÓN TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES:** De acuerdo con

lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto Reglamentario 1377 de 2013, para el Tratamiento de datos personales y su régimen de protección, las partes autorizan la recolección de sus datos personales, así como el tratamiento, almacenamiento y uso de su información para su contratación y para su uso relacionado con todos los aspectos atinentes al contrato, tales como la ejecución, cumplimiento, indicadores de gestión, productos a entregar, supervisión y liquidación del contrato. **CLAUSULA TRIGÉSIMA CUARTA- NOTIFICACIONES:** A LA EMPRESA en la Carrera 26 No. 8-10 en Melgar – Tolima, e-mail: eselouispasteur@hotmail.com y, a EL CONTRATISTA en la Manzana C Casa 8 Urbanización la sultana,e-mail: lidanielgc@hotmail.com **CLAUSULA TRIGÉSIMA QUINTA- DOMICILIO CONTRACTUAL:** LA EMPRESA Y EL CONTRATISTA acuerdan que para todos los efectos legales que se deriven del presente contrato como domicilio contractual, el Municipio de Melgar.

Para constancia de aceptación se firma en Melgar el primero (01) días del mes de Julio de Dos Mil Veinte 2020.

POR LA EMPRESA,

OD. TOMAS LEONARDO MORENO LADINO
C.C No. 14.251.728 de Melgar
Representante Legal
LA EMPRESA

POR EL CONTRATISTA,

GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO
C.C No. 1.065.639.845 de Valledupar
EL CONTRATISTA

Elaboró: Sandra Pachón
Apoyo al área de contratación

Revisó y Aprobó: ANA MARIA LOZANO LOZANO
Asesora jurídica Externa Contratista

CERTIFICA QUE:

El(La) Señor(a) GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO identificado(a) con CC 1065639845 se encuentra afiliado(a) a la EPS en condición de BENEFICIARIO.

Fecha de Activación de	01/04/2018
Estado de la Afiliación:	ACTIVO
IPS:	CAFAM CENTRO DE ATENCION EN SALUD MELGAR
Categoría:	A

La presente certificación se expide a solicitud del(de la) interesado(a) en QUIEN , a los 07 días del mes febrero del 2023 .

La certificación tiene validez de un mes con respecto a la fecha de generación.

Observaciones:

NO VÁLIDO PARA TRASLADO A OTRA EPS.

Cordialmente,

Fredy Alexander Caicedo Sierra

Director Operaciones Comerciales

EPS FAMISANAR S.A.S.

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:

GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.065.639.845**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir**.

La presente certificación se expide el 7 de Febrero del 2023.

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.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 215839119

WEB
10:49:01

Bogotá DC, 07 de febrero del 2023

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) GEISON STIVEN GOMEZ RIAÑO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1065639845:

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.

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 martes 07 de febrero de 2023, a las 10:51:46, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1065639845
Código de Verificación	1065639845230207105146

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:53:31 AM horas del 07/02/2023, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1065639845**
Apellidos y Nombres: **GOMEZ RIAÑO GEISON STIVEN**

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: 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

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14813617715

(415)7707212489984(8020) 0000014813617715

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1065639845	8	Impuestos y Aduanas de Girardot 8	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 13	1065639845	2010 05 12

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Cesar 20	Valledupar 001

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
GOMEZ	RIAÑO	GEISON	STIVEN

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Tolima 73	Melgar 449

41. Dirección principal: CR 26 9 00 CA 23

42. Correo electrónico: stiven.gomezr88@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3202516223	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8692	2022 02 01	7490	2021 08 06					

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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
53. Código 20																									

20- Obtención NIT

Obligados aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código									

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

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 2022 - 02 - 20 / 21 : 04: 33

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:

984. Nombre GOMEZ RIAÑO GEISON STIVEN
985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	SANDRA LILIANA CRUZ MATOMA
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	38.015.986 de Chaparral Tolima
FECHA DE NACIMIENTO	"18" de "Marzo" de "1985"
LUGAR DE NACIMIENTO	Chaparral, Tolima
ESTADO CIVIL	Casada
CIUDAD	Melgar - Tolima
DIRECCIÓN	Carrera 35 4 21 barrio sicomoro
TELÉFONO	3124213385
E-MAIL	slcruzma@gmail.com

Perfil Profesional

Psicóloga, con conocimientos en técnicas de intervención aplicables en los diferentes campos de acción. Poseo la habilidad de adaptarme fácilmente y de relacionarme con diferentes tipos de personas, cumplo con mis responsabilidades, proactiva, ordenada. Así mismo, cuento con la capacidad de liderazgo, comunicación asertiva, trabajo en equipo y manejo de herramientas tecnológicas

Estudios

Estudios Primarios:	Escuela "Nuestra Señora del Rosario" Chaparral, 1995
Estudios Secundarios:	Institución Educativa Técnica "Manuel Murillo Toro", Chaparral, 2002.
Titulo Obtenido:	Bachiller técnico especialidad en informática.
Universitarios:	Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) Girardot Cundinamarca. Diplomado acompañamiento psicosocial en -- escenarios de violencia. Agosto 2020 Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)Girardot Cundinamarca. psicologia Diciembre 2020
Tarjeta profesional:	229182

Talleres y Cursos

Diplomado en cuidado integral de adulto Mayor y paciente Domiciliario
120 Horas
2021

Curso
Seguridad y desinfección efectiva intrahospitalarias-COVID-19
Resolución 666-2020
60 Horas
2021

Curso
Clínica de ulceras y heridas
48 Horas
2021

Taller
Prevención de abuso sexual en NNA y adultos "GRITOS EN SILENCIO"
2020

Curso
Organización de archivos administrativos
2016

Curso
AIEPI
Atención Integral a las Enfermedades Prevalentes de la Infancia.
Año 2016

Diplomado
De cero a siempre
Atención integral a la primera infancia
2014

Curso
Emprendimiento básico
2009

Programas Manejados

- ✓ Word,Excel,Power Point
- ✓ Picassa
- ✓ Canva
- ✓ Genal.ly
- ✓ PowToon

Experiencia Laboral

NOMBRE DE LA EMPRESA: Sancol

CARGO: Psicóloga
FUNCIONES: Ejecución de talleres de intervención grupal, planeación de actividades, elaboración de informes
JEFE INMEDIATO: Cristian pachón
TELÉFONO: 3103306975
15 de febrero 2022 hasta 30 de agosto de 2022 Melgar (Tolima)

NOMBRE DE LA EMPRESA: Unión temporal años dorados

CARGO: Psicóloga
FUNCIONES: Ejecución de talleres de intervención grupal, planeación de actividades, elaboración de informes
JEFE INMEDIATO: Cristian pachón
TELÉFONO: 3103306975
12 de noviembre 2021 hasta 31 de diciembre de 2021 Melgar (Tolima)

NOMBRE DE LA EMPRESA: Hogar Infantil Mirringa Mirronga

CARGO: Practicante de Psicología de decimo semestre
FUNCIONES: Asesorías individuales, ejecución de talleres de intervención grupal, elaboración de informes.
JEFE INMEDIATO: Liliana Pachón
TELÉFONO: 3124292678
04 septiembre de 2020 hasta 10 de diciembre de 2020 Melgar (Tolima)

NOMBRE DE LA EMPRESA: Instituto Liceo campestre Montesori
CARGO: Practicante de Psicología de noveno semestre
Funciones: Asesorías individuales, ejecución de talleres de intervención grupal, planeación de actividades, elaboración de informes.
JEFE INMEDIATO: Paulina rubio
TELÉFONO: 3142933542
07 de febrero de 2020 hasta el 11 de junio 2020 Melgar (Tolima)

NOMBRE DE LA EMPRESA: SAC DE COLOMBIA

CARGO: Auxiliar pedagógica
JEFE INMEDIATO: Alejandra Centeno Ayala
TELEFONO:0376780066
02 de noviembre 2016 hasta 05 de febrero 2018 Santander (Bucaramanga)

NOMBRE DE LA EMPRESA: fundación crecer con éxito

CARGO: Auxiliar pedagógica
JEFE INMEDIATO: Luis enrique
TELEFONO: 0376178094
18 de febrero 2016 hasta 31 de octubre 2016 Santander (Bucaramanga)

Construyamos Colombia

CARGO: Auxiliar pedagógica
JEFE INMEDIATO: Diana Paola Parrado
TELEFONO: 3114651936
16 de enero 2014 hasta10 de julio 2015 Melgar Tolima

NOMBRE DE LA EMPRESA: Construyamos Colombia

CARGO: Administrativas y operativas y de supervisión
al programa dealimentación escolar
JEFE INMEDIATO: Carlos Alberto Infante
TELEFONO: 31045972
01de febrero 2012 hasta 20 de octubre-2013 Melgar (Tolima)

Referencias Familiares

Diana Eloísa cruz matoma
Profesión: Técnico Auxiliar de Enfermería
Teléfono: 3203963433
Chaparral Tolima

Adalgiza cruz Perdomo
Profesión: Docente
Teléfono: 3158416532
Chaparral Tolima

Referencias Personales

Oscar David Tibamoso Parra
Profesión: suboficial
Cargo: ingeniero de vuelo
Celular: 3115071539
Melgar tolima

Rocio Barrero
Profesión:Independiente
Cargo: Gerente
Celular: 3204736528
Melgar Tolima

SANDRA LILIANA CRUZ MATOMA
C.C. 38.015.986 de Chaparral Tolima
Melgar Tolima 2022



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 38.015.986

CRUZ MATOMA
APELLIDOS

SANDRA LILIANA
NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 18-MAR-1985
CHAPARRAL
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

19-ENE-2004 CHAPARRAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

COLEGIO COLOMBIANO DE PSICÓLOGOS



TARJETA PROFESIONAL DE PSICÓLOGA

No. 229182

Fecha de expedición: 29/04/2021

SANDRA LILIANA CRUZ MATOMA

Cédula de Ciudadanía

38015986

Según la Ley 1090 de 2006, este documento es de carácter vitalicio y tiene validez nacional, por tanto su vigencia es permanente

Profesional es personal e intransferible y acredita a su portador LOGO de conformidad con los Artículos 8, 7 y 12 de la Ley 1090 de es requisito legal para el ejercicio profesional en Colombia.

GLORIA AMPARO VÉLEZ
Presidente del Consejo Directivo

www.colpsic.org.co

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **SANDRA LILIANA CRUZ MATOMA**, identificado con cedula de ciudadanía No. 38.015.986 de CHAPARRAL, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **PSICÓLOGA** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

FUNDACIÓN NUESTRA
SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Sandra Liliana Cruz Matoma

c.c. 38015986 de Chaparral - Tolima

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado integral de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 120 Horas.

Fecha de emisión: 2021-11-19
Fecha de vencimiento: 2023-11-19

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

FUNDACIÓN NUESTRA
SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Sandra Liliana Cruz Matoma

c.c. 38015986 de Chaparral - Tolima

Realizó y aprobó el Curso en Clínica de Úlceras y Heridas
con un total de 48 Horas.

Fecha de emisión: 2021-11-17
Fecha de vencimiento: 2023-11-17

FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
verifique la autenticidad de su certificado en la página
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermeria
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y
Desarrollo Humano
Docente Especialista

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Sandra Liliana Cruz Matoma

c.c. 38015986 de Chaparral - Tolima

Realizó y aprobó el Curso en Seguridad y Desinfección Efectiva Intrahospitalarias – COVID-19 Resolución 666/2020

con un total de 60 Horas.

Fecha de emisión: 2021-11-17

Fecha de vencimiento: 2023-11-16

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 207742703

WEB
11:10:22
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 21 de octubre 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 CRUZ MATOMA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 38015986:

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:00:07 AM horas del 21/10/2022, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **38015986**

Apellidos y Nombres: **CRUZ MATOMA 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.

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 CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de octubre de 2022, a las 11:03:56, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	38015986
Código de Verificación	380159862210211103 56

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

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:

ue a la fecha, 21/10/2022 04:07:27 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **38015986** y Nombre: **SANDRA LILIANA CRUZ MATOMA.**

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. **44542179** . 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

MARI HELLEN SOFIA ROA AVILA

PSICÓLOGA
Celular: 3142621645
Email: hellensofiaroa@gmail.com
Dirección: Cra 26#12a36 B/La Colina. Melgar-Tolima

INFORMACIÓN PERSONAL

Documento de identificación: 1.106.900.194
Fecha de nacimiento: Abril 23 de 1998
Edad: 25 años
Estado civil: soltera

PERFILES

PROFESIONAL:

Psicóloga profesional con 2 años y 10 meses de experiencia, con conocimientos en el sector educativo en planificación y elaboración de capacitaciones, talleres y asesoría individual. En el área de gestión de talento humano cuento con la capacidad de realizar entrevistas, de reclutar y seleccionar candidatos idóneos a través de procesos objetivos. En el ámbito psicosocial he adquirido el dominio en aplicación y evaluación de instrumentos, trabajo de campo con la comunidad y gestión de actividades a nivel cognitivo y conductual. Además, poseo habilidades brindando atención de calidad al usuario y manejando herramientas de software, me desenvuelvo de manera interdisciplinar, con facilidad de promover y liderar situaciones a intervenir, favoreciendo el éxito de las actividades dentro de la entidad u organización.

PERSONAL:

Persona empática y asertiva que cuenta con habilidades comunicativas y adaptativas, facilidad para relacionarse interpersonalmente y enfrentar nuevos retos y entornos de manera dinámica, responsable y diligente, con capacidad de resolución de conflictos, y dispuesta a adquirir conocimientos permanentemente.

ESTUDIOS

Pre-grado de psicología
Fundación de Estudios Superiores Monseñor Abraham Escudero Montoya (Fundes)
Año 2020 Espinal-Colombia

Bachiller técnico- Hoteleria y turismo
Institución Educativa Técnica Sumapaz
Año 2014 Melgar-Colombia

Básica Secundaria
Institución Educativa Técnica Sumapaz
Año 2008 Melgar-Colombia

Básica Primaria
Institución Educativa Técnica Sumapaz
Año 2004 Melgar-Colombia

IDIOMAS:

Español: Natal
Inglés: Intermedio

OTROS ESTUDIOS:

Diplomado en atención integral en salud a la víctima de violencia sexual
Politécnico Colombiano, 120 horas ,2022

Diplomado en nuevas tendencias en el proceso de selección de personal
Politécnico Colombiano, 120 horas, 2021

Diplomado en salud mental
Corporación internacional de líderes ONG (CIL)120 horas, 2021

Primer conversatorio interinstitucional para prevenir el suicidio en el Tolima
Secretaria de salud en el Tolima, 26 de septiembre del 2018

EXPERIENCIA LABORAL

Integral CONSULTER CIA. LTDA
Cargo: Psicóloga prestadora de servicios para visitas domiciliarias
Melgar-Tolima. Febrero 2022-Actual
2 meses

Fundación DSANCOL
Cargo: Psicóloga en Atención y Protección Integral al Adulto Mayor bajo la modalidad CENTRO VIDA
Melgar-Tolima. Febrero 2022- Diciembre 2022
10 meses

Grupo ALIANZA
Cargo: Psicóloga Gestión de talento Humano para temporales
Melgar- Tolima. Febrero 2021 – Febrero 2022
12 meses

Colegio MAYOR DEL CASTILLO
Cargo: Psicóloga Educativa
Melgar- Tolima. Febrero 2020 - Junio 2020
5 meses

Colegio GIMNASIO PERSONALIZADO LOS PILARES
Cargo: Psicóloga Educativa
Melgar- Tolima. Agosto 2019 - Noviembre 2019
5 meses

REFERENCIAS LABORALES

Cristhian Fernando Pachón Manrique
Fundación Dsancol
Gerente Municipal
Contacto: 310 330 6975

Paola Daniela Rada
Grupo Alianza
Ejecutiva Comercial
Contacto: 312 309 9548

Biviana Caro Sanchez
Colegio Mayor castillo
Psico- orientadora
Contacto: 314 2438761

Clara lnes Roa Gutierrez
Colegio Gimnasio personalizado los pilares
Rectora y representante legal
Contacto: 313 420 5355

LA INFORMACIÓN DETALLADA, CERTIFICACIONES Y REFERENCIAS SE ENCUENTRAN DISPONIBLES A SU SOLICITUD.

TRABAJADORAS SOCIALES

Stefanny León Carvajal

Tel: +57-3215129782
Email: eslek08@hotmail.com

ESPECIALISTA EN GERENCIA SOCIAL



Especialista en Gerencia Social y profesional en Trabajo Social, con profundos valores cristianos. Comprometida con la realidad social, competente para comprenderla, analizarla e interpretarla. Capacitada para liderar procesos y consolidar cultura organizacional, con sensibilidad hacia la función social e integridad profesional y ética. Profesional líder, eficaz, honesta, tolerante, responsable, persuasiva, solidaria, capaz, recurrente, innovadora, creativa, con gran sentido de pertenencia, disponibilidad para trabajar en equipo y calidad para el aprendizaje y adaptación. Con habilidades de comunicación, concertación y negociación, experiencia en servicio al cliente, manejo de grupos, con facilidad para trabajar bajo presión demostrando éxitos en el cumplimiento de metas y objetivos.

ESTUDIOS

2012-2015 — **Trabajo Social**
Girardot - Colombia — Corporación Universitaria Minuto de Dios

2020 — **Especialización en Gerencia Social**
Girardot - Colombia — Corporación Universitaria Minuto de Dios

Idiomas: **Español:** Natal
Inglés: 50%

Programas manejados: Word, Excel, Power Point, Outlook, Acces.

EXPERIENCIA LABORAL

15 Feb 2022 – 30 Dic 2022 — Fundaciòn DSancol
Melgar, Colombia — **Trabajadora Social**

- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante.
- Atenciòn y protección integral al adulto mayor para el mejoramiento de su calidad de vida.
- Experiencia en fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, Socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad.
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor.
- Gestión de recursos para la población vulnerable.
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez.

Powered by CamScanner

01 Mar 2016 – 20 Dic 2019 Construyamos Colombia – Alcaldia de Melgar "Centro Vida del adulto mayor".
Melgar, Colombia **Trabajadora Social**

- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante.
- Experiencia en fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad.
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor.
- Gestión de recursos para la población vulnerable.
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez.
- Gestión y coordinación de proyectos en el proceso de elaboración de la política pública de vejez y envejecimiento.

01 Feb- 01Jul 2015 Comisaria de Familia de Melgar.
Melgar, Colombia **Practicante de Trabajo Social.**

- Ex periencia en fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares con mayor grado de complejidad.
- Archivo de procesos, seguimientos telefónicos, verificación de derechos y visitas domiciliarias.
- Acompañamiento integral y orientadora en el área familiar.
- Prevención y promoción de las rutas de atención sobre violencia sexual, familiar, maltrato infantil, rutas de atención SPA y escuela de padres.

01 Agos- 30 Nov 2014 Centro de Familia del Centro Nacional de entrenamiento- Fuerte Militar de Tolemaida "Brigada de Aviacion N°25".
Nilo, Colombia **Practicante de Trabajo Social.**

- Reuniones de planificación y seguimiento con usuarios y familias.
- Prevención y promoción en salud mental.
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja.
- Diseño de políticas en la elaboración de planes, programas y proyectos de atención integral, con el fin de mejorar la calidad de vida familiar, psicosocial y de bienestar social.

REFERENCIAS LABORALES

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Fundacion DSancol (Melgar- Colombia)
Cargo : Representante Legal
Teléfono : 3136303048

Ayda Luz Gòmez Oliveros
Alcaldia Municipal (Melgar- Colombia)
Cargo : Secretaria de Desarrollo Social ¨2016-2019¨
Teléfono : 3204135499

Yuri Alexandra Franco Lozano
Comisaria de Familia (Melgar- Colombia)
Cargo: Comisaria de Familia
Teléfono : 3105589935

CEFAM
Brigada de Aviación N°25 (Nilo-Colombia)
Teléfono : 06-81297

Powered by CamScanner

REFERENCIAS PERSONALES

Maria Victoria Betancourt
Amiga (Melgar- Colombia)
Ocupación : Psicologa
Teléfono : 3162555020

Maria Cristina Morales Gallego
Amiga (Melgar- Colombia)
Ocupación : Locutora
Teléfono : 3152787497

Edgardo Leòn Carvajal
Hermano (Melgar- Colombia)
Ocupaciòn : Comunicador Social y Periodista
Teléfono : 3132718172

FORMACIONES ADICIONALES E INTERESES

2020 (Uniminuto): Enfoques gerenciales contemporáneos.

2016-2019 (SENA): Diseño y Organización de eventos recreativos, aplicación de programas de actividad física en adultos mayores, emprendedor en elaboración de accesorios artesanales con recursos naturales de la región, teoría del color para procesos artesanales, trabajo en equipo y comunicación asertiva; comunicación asertiva y efectiva en equipos de trabajo, cuidados con el adulto mayor, creación de bases de datos con Microsoft Access.

2017- 2018 (Secretaria de Salud Departamental): Manipulación de alimentos.

2017 (ESAP): Participación ciudadana Juvenil.

2016 (Secretaria de Salud del Tolima y Hospital granja integral de Lérida): Capacitación en el programa agentes psicosociales en temas de salud mental.

2014 (Ministerio de Defensa Nacional): Capacitación de Lideres pares en Derechos Sexuales y Reproductivos, Disminución de Estigma y Discriminación y Derechos Humanos con Énfasis en Prevención de VIH/SIDA.

Seminarios 2013-2016: Capacitación y entrenamiento teórico- práctico de brigadas de emergencia, mujeres exitosas tras la huella personal, aprender a investigar, transformaciones de las prácticas Pedagógicas en el aula de clase, conferencia en prevención de explotación sexual y comercial de niños, niñas y adolescentes ESCNNA en el contexto de viajes y turismo.

Deportes Hobbies: Leer, Cantar, Caminar, ir al gimnasio y compartir con mi familia.



Stefanny León Carvajal
C.C. 1.106.895.664

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.106.895.664

LEON CARVAJAL

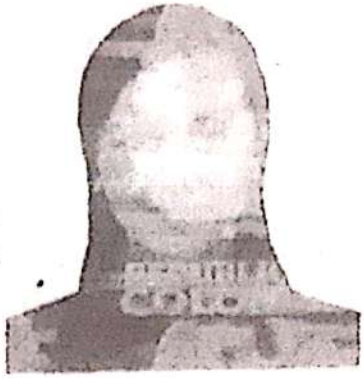
APELLIDOS

STEFANNY

NOMBRES

Stefanny León Carvajal

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 16-FEB-1994

MELGAR
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

13-MAR-2012 MELGAR
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-2907900-00376594-F-1106895664-20120517 0020860835A 1 38126847

Powered by CamScanner

La República de Colombia
y en su nombre la
Institución Educativa Técnica

"Sumapaz"

Melgar - Tolima

Autorizada por la Secretaría de Educación y Cultura del Departamento del Tolima, según Resolución No. 1178 de 26 de Agosto de 2009.

Confiere a:

Stefanny León Carvajal

Ti: 94021607236 Melgar

El título de:

Bachiller Técnico

Especialidad en Hotelería y Turismo

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

Acta general de Graduación No. 103 Folio No. 135 de 7 de Dibre. del año 2010
Dado en Melgar, Tolima el 7 de Dibre. del año 2010

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SUMAPAZ MELGAR - TOLIMA

Ricardo Elías Morales Rodríguez
C.C. No. 5.933.845 de Iconozo
Rector

Jaime Augusto Salgado Daza
C.C. No. 12.1[illegible].900 Neiva
Auxiliar Administrativo

Anotado en el Libro de Registro de Diploma No. _____ Folio No. _____ Fecha: _____

Este diploma no debe ser registrado ante la Secretaría de Educación (Decreto 921 de mayo 6 de 1994)

Powered by CamScanner

República de Colombia
Institución Educativa Técnica

SUMAPAZ

Carrera 25 No. 5 - 43 Teléfono (8) 2450647- 2452305
* Melgar - Tolima
Inscripción S. E. :133060 Código Dane:17344900647
Jornada Diurna

Acta Individual de Graduación

En la Rectoría de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA "SUMAPAZ" institución reconocida por la Secretaria de Educación y Cultura del Departamento del Tolima, según Resolución No. 1178 del 26 de agosto del 2009, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de último grado, los suscritos Rector, Auxiliar Administrativo y Comité de Promoción y Evaluación, para otorgar el titulo de:

Bachiller Técnico

Especialidad en Hoteleria y Turismo

A:

Stefanny León Carvajal

Ti: 94021607236 Melgar

Estudiante quien cumplió con los requisitos académicos y las exigencias establecidas en los reglamentos y las normas legales, razón por la cual se le otorgó el Diploma que le acredita como tal.

Registrado para efectos legales de conformidad con los Decretos Nacionales No. 180 de Enero 29 de 1981 y 921 de Mayo 06 de 1994, en:

El libro de Actas de Graduación, Acta 103... Folio 135... del 7..... de Dicbre..... del año 2010
Para Constancia se firma en Melgar - Tolima a los 7.... días del mes de Dicbre..... del año 2010

Según decreto Nacional No. 921 de mayo 6 de 1994, Artículo 2, "la Calidad del Bachiller se prueba con copia autenticada del Acta de Graduación o con el diploma expedido por la correspondiente Institución educativa".

Ricardo Elías Morales Rodríguez
C.C. No. 5.933.845 de Icononzo (Tol)
Rector

Jaime Augusto Salgado Daza
C.C. No. 12.110.900 de Neiva (Hui)
Auxiliar Administrativo

Para su validez no se necesita la firma ni el sello de la Secretaria según (Decreto 2150 de Diciembre 5 de 1995)

Powered by CamScanner

UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Stefanny Leon Carvajal

C.C. No. 1.106.895.664

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

Trabajadora Social

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

Rector
Cundinamarca

Secretario General

Personería Jurídica otorgada por resolución 10315 del 1 de Agosto de 1990, Ministerio de Educación Nacional

República de Colombia

Folio 239 del Libro de Registro No. 005
Girardot, 18 de Junio de 2016
No. 41893

Powered by CamScanner

UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Acta de Grado No. 043

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO

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

Certifica:

Que en el Municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día diez (10) de Junio de dos mil dieciséis (2016), 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 ***Trabajadora Social*** a ***Stefanny Leon Carvajal*** con cédula de ciudadanía No. ***1106895664*** quien aprobó el trabajo de grado 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 **41893** que lo acredita como tal, registrado en el Folio ***239*** del Libro No. ***006*** 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 ***16147*** concedido por el Ministerio de Educación Nacional.

En constancia de lo anterior, se firma en el Municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día diez (10) de Junio de dos mil dieciséis (2016).

Juan Fernando Pacheco Duarte
Rector Cundinamarca

Lincia Lucia Guarín Gutiérrez
Secretaria General

Powered by CamScanner

Registro Profesional

1. Este Registro Profesional es personal e intransferible
2. De uso en todo acto de ejercicio de la profesión de Trabajo Social

5328773229911281933

CALLE 78 N° 12 A - 15 PBX: 248 4683

BOGOTÁ, D. C. - COLOMBIA

CONTAMATIC

Consejo Nacional de Trabajo Social

Ley 53 de 1977 Decreto Reglamentario No. 2833 de 1981



TRABAJADOR (A) SOCIAL
Código: 322991128-I

Registro: 1.106.895.664
Nombres: Stefanny
Apellidos: León Carvajal
Inscripción: 20 de enero de 2017
Vigencia: 20 de enero de 2027

Powered by CamScanner

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Stefanny Leon Carvajal

CC No. 1.106.895.664

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

Especialista en Gerencia Social

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

Rector Cundinamarca

Secretario General

MD SECRETARIA CENERAL

Personería Jurídica otorgada por resolución 3043 del 1 de agosto de 1990, Ministerio de Educación Nacional

República de Colombia

Documento protegido con Marca de Agua Digital, verifique con SecureDoc

Folio 073 del libro de Registro No. 011
Bucaramanga, 27 de marzo de 2021
No. 137908

Powered by CamScanner

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO No. 028

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

Certifica:

Que en el municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día veintisiete (27) de Marzo de (2021), 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* ***Especialista en Gerencia Social*** *a* ***Stefanny Leon Carvajal*** *con cédula de ciudadanía No.* ***1.106.895.661*** *quien aprobó el trabajo de grado 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* ***137906*** *que la acredita como tal, registrado en el Folio* ***073*** *del Libro No.* ***011*** *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* ***108105*** *concedido por el Ministerio de Educación Nacional.*

En constancia de lo anterior se firma en el municipio de Girardot, departamento de Cundinamarca; el día veintisiete (27) de Marzo de (2021).

Jairo Enrique Cortés Barrera
Rector Cundinamarca

Linda Lucía Guarín Gutiérrez
Secretaria General

CORPORACION UNIVERSITARIA MD SECRETARÍA GENERAL MINUTO DE DIOS

Powered by CamScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

STEFANNY LEON CARVAJAL

Con Cedula de Ciudadania No. 1106895664

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FISICA EN ADULTOS MAYORES.

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los veintinueve (29) dias del mes de julio de dos mil diecinueve (2019)

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

59491484 - 29/07/2019
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 9310001875547CC1106895664C.

Powered by CamScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

STEFANNY LEON CARVAJAL

Con Cedula de Ciudadania No. 1.106.895.664

Cursó y aprobó la acción de Formación

CUIDADOS CON EL ADULTO MAYOR

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los veinticuatro (24) dias del mes de octubre de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

48634560 - 24/10/2017
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 9310001543091CC1106895664C.

Powered by CamScanner

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, ESTEFANNY LEON CARVAJAL, identificado con cedula de ciudadanía No. 1106895664 de MELGAR - TOLIMA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **TRABAJADORA SOCIAL** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

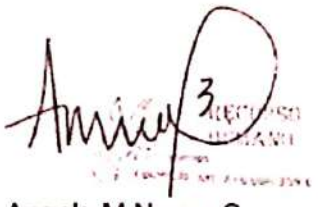
Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
01/03/2016	30/12/2016	TRABAJADOR SOCIAL	$2.000.000.00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,



Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
21/03/2017	31/08/2017	TRABAJADOR SOCIAL	2 000 000 00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

Construyamos Colombia

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
01/09/2017	30/12/2017	TRABAJADOR SOCIAL	2.000.000 00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
01/02/2018	15/09/2018	TRABAJADOR SOCIAL	2.000.000 00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
17/09/2018	28/12/2018	TRABAJADOR SOCIAL	$2.000.000.00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
01/03/2019	10/06/2019	TRABAJADOR SOCIAL	2.000.000.00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

Construyamos Colombia

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
11/06/2019	31/10/2019	TRABAJADOR SOCIAL	2.000.000.00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratantè
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

2020 - CONSTRUYAMOS COLOMBIA
NIT 816.006.359- 6

CERTIFICA QUE:

La señora **STEFANNY LEON CARVAJAL**, Identificado con cedula de Ciudadanía No. 1.106.895.664 tuvo un vínculo por **Prestación de Servicios** con la empresa con el siguiente historial de contratos:

Fecha Ingreso	Fecha Salida	Cargo	Honorarios	Tipo Contrato
05/11/2019	20/12/2019	TRABAJADOR SOCIAL	2.000.000.00	Prestación de Servicios

Desempeñando las siguientes funciones:

- Promotora de inclusión social para los adultos mayores vulnerables al centro vida
- Diagnóstico y evaluación de riesgos en la población tratante
- Fomentar alternativas de solución a las problemáticas socio familiares, habitacionales, socioeconómicas y emocionales en los adultos mayores en condición de vulnerabilidad
- Educadora social y apoyo integral para la población mayor
- Articulación y trabajo con las redes de apoyo familiar y redes sociales en pro al fortalecimiento y desarrollo de la población en estado de envejecimiento y vejez
- Prevención y promoción en salud mental
- Fortalecimiento de vínculos afectivos en relación de pareja de los adultos mayores

Para constancia se firma el 12 de noviembre de 2021

Atentamente,

Angela M Navas S
Directora de Recurso Humano
Proyecto: Claudia I Valencia S

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE MELGAR

DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA DE MELGAR
SECRETARÍA GENERAL Y DE GOBIERNO
COMISARÍA DE FAMILIA

YURI ALEXANDRA FRANCO LOZANO

C. C. No 65.822.771 de Melgar

C E R T I F I C A Q U E :

STEFANNY LEÓN CARVAJAL identificada con la C. C. No 1.106.895.664 de Melgar, realizó sus prácticas profesionales, como Trabajadora Social en Formación, desde el día 01 de Febrero del año 2015 hasta el día 01 de Julio del año 2015, tiempo durante el cual ejecutó 320 horas. Lo anterior, teniendo en cuenta que la Universidad Minuto de Dios, donde estudia **STEFANNY LEÓN CARVAJAL**, tenía convenio con la Alcaldía Municipal para la ejecución de práctica de trabajo social de sus estudiantes.

La joven **STEFANNY LEÓN CARVAJAL,** fue una persona responsable, cumplida en el desempeño de sus funciones, honrada, honesta, dispuesta a aprehender las funciones que desempeñan las trabajadoras sociales en la comisaría de familia, posee habilidades sociales para realizar proyectos que contribuyen al desarrollo integral, cambio social y proyecto de vida de la comunidad femenina víctima de violencia intrafamiliar.

La joven **STEFANNY LEÓN CARVAJAL,** realizó en la comisaría de familia, las siguientes funciones: constancias telefónicas, archivo de procesos, seguimientos telefónicos, verificación de derechos, visitas domiciliarias, apoyo capacitaciones de la ruta de atención de la violencia intrafamiliar, y de la escuela para padres.

La anterior certificación, se expide a solicitud de la interesada, hoy 08 de Enero del año 2016.

YURI ALEXANDRA FRANCO LOZANO
C. C. No 65.822.771 de Melgar
Comisaria de Familia
Melgar Tolima

Powered by CamScanner

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJERCITO NACIONAL

CENTRO NACIONAL DE ENTRENAMIENTO

Tolemaida, 12 de Marzo de 2015

CERTIFICACION

El Centro Nacional de Entrenamiento certifica que la señorita **STEFANNY LEON CARVAJAL** identificada con número de cédula de ciudadanía C.C 1.106.895.664; estudiante de la Fundación Universitaria Minuto de Dios (Sede Girardot), realizó las prácticas profesionales de Trabajo Social en los Centros de Familia del Centro Nacional de Entrenamiento – Fuerte Militar de Tolemaida desde el 01 de Agosto de 2014 hasta el 30 de Noviembre de 2014.

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado los 12 días del mes de Marzo de 2015.

Sargento Primero **MARTHA PATRICIA OLAYA MORALES**
Suboficial Administración de Personal Cenae

Powered by CamScanner

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 domingo 07 de mayo de 2023, a las 15:56:33, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1106895664
Código de Verificación	1106895664230507155633

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

Powered by CamScanner

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 222550276

WEB
15:54:51

Bogotá DC, 07 de mayo del 2023

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) STEFANNY LEON CARVAJAL identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1106895664:

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.

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 03:53:22 PM horas del 07/05/2023, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía N° **1106895664**
Apellidos y Nombres: **LEON CARVAJAL STEFANNY**

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. 20552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.grate-atc@policia.gov.co

Powered by CamScanner

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Hoja Principal

MUISCA

001

2. Concepto 0 2 Actualización

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 14502273914

5. Número de Identificación Tributaria (NIT):	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 1 0 6 8 9 5 6 6 4	6	Impuestos y Aduanas de Girardot 8	

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente:	25. Tipo de documento:	26. Número de Identificación:	27. Fecha expedición:
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de ciudadanía 1 3	1 1 0 6 8 9 5 6 6 4	2 0 1 2 0 3 1 3

Lugar de expedición 28. País:	29. Departamento:	30. Ciudad/Municipio:
COLOMBIA 1 6 9	Tolima 7 3	Melgar 4 4 9

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
LEON	CARVAJAL	STEFANNY	

35. Razón social:

36. Nombre comercial: | 37. Sigla:

UBICACION

38. País:	39. Departamento:	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Tolima 7 3	Melgar 4 4 9

41. Dirección principal: MZ K CA 19 BRR 17 ENERO

42. Correo electrónico:	43. Código postal	44. Teléfono 1:	45. Teléfono 2:
eslek08@hotmail.com		3 2 1 5 1 2 9 7 8 2	3 1 3 2 7 1 8 1 7 2

CLASIFICACION

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código: 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8 8 9 0	2 0 1 6 0 3 0 3	9 3 2 9	2 0 1 6 0 3 0 3	7 0 1 0			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código:	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
	1	2																								

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

12- Ventas régimen simplificado

Obligados aduaneros

54. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

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: 2 0 1 9 0 3 0 4

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:

984. Nombre: LEON CARVAJAL STEFANNY
985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 04-03-2019 01:54:37PM

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS:	Karen Liset Cadena Cadena
FECHA DE NACIMIEINTO:	17 de Junio de 1993
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.106.894.840 de Melgar Tolima
ESTADO CIVIL:	Soltera
DIRECCIÓN:	Manzana 1 Casa 1 B/ San Bernardo
TELÉFONO:	3015912182
E-MAIL:	kcadenacadena@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Profesional en Trabajo Social egresada de la corporación universitaria Uniminuto, con profundización en el área de atención familiar y comunitaria; experiencia en atención de Niñas, Niños, Adolescentes en situación de inobservancia, amenaza y/o vulneración de la garantía de sus derechos. De la misma manera con experiencia en atención integral con personas adultas mayores. Profesional con alto sentido de responsabilidad y compromiso, habilidad para el trabajo en equipo, capacidad de liderazgo y eficiencia en las labores asignadas. Pongo a su servicio mis conocimientos y experiencia, con el fin de contribuir mediante un buen desempeño en cada uno de los contextos a intervenir, siempre teniendo como base en mi actuar la ética profesional, la misión y visión institucional.

Powered by CamScanner

FORMACIÓN ACADÉMICA

Universitarios: Universidad Minuto De Dios
Dirección: Girardot- Cundinamarca Barrio Rosa Blanca
Año de Inicio: 2010 hasta Año **Final:** 2014

Estudios Secundarios: Institución educativa técnica sumapaz
Dirección: Melgar- Tolima
Año de Inicio: 2004 hasta Año **Final:** 2009

CURSOS Y DIPLOMADOS

CURSO DE CUIDADOS BASICOS A PERSONAS MAYORES
ENTIDAD: El servicio nacional de aprendizaje SENA
DURACION: 48 HORAS

DIPLOMADO CUIDADO DEL ADULTO MAYOR Y PACIENTE DOMICILIARIO
ENTIDAD: Fundación nuestra señora de la esperanza
DURACION: 120 HORAS

DIPLOMADO EN GESTION SOCIAL Y PARTICIPAION COMUNITARIA EN PROYECTOS DE DESARRLLO CON ENFASIS EN MEDIO AMBIENTE
ENTIDAD: La corporación universitaria Minuto De Dios
DURACION: 120 HORAS

CONFERENCIA EN PREVENCION DE EXPLOTACION SEXUALY COMERCIAL DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ESCNNA
ENTIDAD: La corporación universitaria Minuto De Dios
DURACION: 5 HORAS

DIPLOMADO EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
ENTIDAD: Academia hispanoamericana de letras y ciencias
DURACION: 120 HORAS

SEMINARIO EN EVALUACION DEIMPACTOS Y GESTION SOCIAL ENPRYECTOS DE INFRAESTRUCTURA
ENTIDAD: La corporación universitaria Minuto De Dios
DURACION; 5 HORAS

Powered by CamScanner

EXPERIENCIA LABORAL

CARGO OCUPADO: Trabajadora Social
ENTIDAD: fundación Dsancol
DEPENDENCIA: operador (programa adulto mayor)
DIRECCION: calle 7A N° 13-45 la Florida
MUNICIPIO: Melgar –Tolima
TELEFONO: 3115025779 Coordinadora Yasmini Murcia
TIEMPO LABORADO: Febrero 2022 a la fecha

CARGO OCUPADO: Trabajadora Social
ENTIDAD: Unión Temporal Años Dorados
DEPENDENCIA: Centro Vida para persona Adulta Mayor
DIRECCION: Barrio la Florida.
MUNICIPIO: Melgar –Tolima
TELEFONO: 3115025779 Coordinadora Yasmini Murcia
TIEMPO LABORADO: 01 Noviembre 2021 -31 Diciembre 2021

CARGO OCUPADO: Trabajadora Social
ENTIDAD: Alcaldía Municipal De Melgar- Tolima
DEPENDENCIA: Desarrollo Social (Programa Atención Integral Móvil del Adulto Mayor).
DIRECCION: Carrera 25 No 5 - 56
MUNICIPIO: Melgar –Tolima
TELEFONO: 3115025779 Coordinadora Yasmini Murcia
TIEMPO LABORADO: 03 Agt. 2020 - Oct 2020
09 Nov 2020 - Dic 2020
08 Febr 2021- Jun 2021
01 Jul 2021- 30 Agosto 2021
TOTAL : (12 mese)

CARGO OCUPADO: Trabajadora Social
ENTIDAD: Fundación nueva vida para un país libre FUNDIPAL
DEPENDENCIA: adulto mayor CPS Arcadia
DIRECCION: kilómetro 38 vía Bogotá- Melgar vereda Malachi
MUNICIPIO: Melgar –Tolima
TELEFONO: 314-203-4949 Coordinador Jorge Forero
TIEMPO LABORADO: 04 Octubre 2018 a 30 Junio 2019.

CARGO OCUPADO: Trabajadora Social
ENTIDAD: Fundación Fraternal De Ayuda
DEPENDENCIA: Protección (Hogar Sustituto)
DIRECCION: Carrera 3A N°36-71 Lote 6 Barrio Sicamoro
MUNICIPIO: Melgar –Tolima

Powered by CamScanner

TELEFONO: 310-292 8081 coordinadora Tatiana Oviedo
TIEMPO LABORADO: 1 Enero 2017 a 30 Noviembre 2017

CARGO OCUPADO: Trabajadora Social
ENTIDAD: Alcaldía municipal Apulo- Cundinamarca
DEPENDENCIA: comisaria de familia
DIRECCION: Calle9N°5-43C parque principal
MUNICIPIO: Apulo- Cundinamarca
TELEFONO: 8388301
TIEMPO LABORADO: Febrero de 2016 - Noviembre 2016

REFERENCIAS LABORALES

NOMBRE: Jorge Forero Parra
EMPRESA: Fundación Fundipal
CARGO: Coordinador
DEPENDENCIA: CPS La Arcadia
TELEFONO: 314-203-4949

NOMBRE: Flor Elia Gonzales
EMPRESA: Fundación Fundipal
CARGO: Psicóloga
DEPENDENCIA: CPS La Arcadia
TELEFONO: 321-902-3998

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE: Yesica Andrea Cadena Cadena
PARENTESCO: hermana
OCUPACION: Trabajadora Social
ENTIDAD: Alcaldía de Bogotá- Idiprom
CONTACTO: 314-226-8402

NOMBRE: Aidé Maldonado Cadena
PARENTESCO: Prima
OCUPACION: Administradora Financiera
ENTIDAD: Banco Caja social sede Melgar
CONTACTO: 3132510829

Karen Liset Cadena Cadena
C.C.: 1.106.894.840 Melgar - tolima

Powered by CamScanner

UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Karen Liset Cadena Cadena

C.C. No. 1.106.894.840

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

Trabajadora Social

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

Rector Candelaria

Secretario General

Personería Jurídica otorgada por resolución 1015 del 1 de Agosto de 1990, Ministerio de Educación Nacional

República de Colombia

Folio 243 del Libro de Registro No. 814
Ciudad M de Noviembre de 2014

No. 24016

Powered by CamScanner

Libertad y Orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

KAREN LISET CADENA CADENA

Con Cedula de Ciudadania No. 1106894840

Cursó y aprobó la acción de Formación

CUIDADOS BASICOS A PERSONAS MAYORES

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los veintiun (21) dias del mes de abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
Subdirector
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

74333108 - 21/04/2021
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 93100022607TCC1106894840C.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Verificación:

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Karen Liset Cadena Cadena

c.c. 1106894840 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 120 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-13
Fecha de vencimiento: 2023-08-13

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
Verifique la autenticidad de su certificado en la página
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3208
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

Powered by CamScanner

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **KAREN LISET CADENA CADENA**, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.106.894.840 de MELGAR - TOLIMA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **TRABAJADORA SOCIAL** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.106.894.840

CADENA CADENA

APELLIDOS

KAREN LISET

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-JUN-1993

GIRARDOT
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.64 O+ F

ESTATURA G.S. RH SEXO

23-JUN-2011 MELGAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

A-2907900-00783584-F-1106894840-20160115 0048037882A 1 6353594001

Powered by CamScanner

Consejo Nacional de Trabajo Social

Ley 53 de 1977 Decreto Reglamentario No. 2833 de 1981



TRABAJADOR (A) SOCIAL
Código: 263641128-1

Registro: 1.106.894.840
Nombres: Karen Liset
Apellidos: Cadena Cadena
Inscripción: 20 de enero de 2015
Vigencia: 20 de enero de 2025

Registro Profesional

1. Este Registro Profesional es personal e intransferible
2. De uso en todo acto de ejercicio de la profesion de Trabajo Social

5328772636411281933

CALLE 78 Nº 12 A - 15 TELEFAX: 257 6129

BOGOTÁ, D. C. - COLOMBIA

CONTAMATIC

Powered by CamScanner

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 19 de octubre de 2022, a las 20:43:14, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1106894840
Código de Verificación	1106894840221019204314

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Powered by CamScanner

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 207626966

WEB
20:40:56

Bogotá DC, 19 de octubre 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) KAREN LISET CADENA CADENA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1106894840:

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.

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:44:38 PM horas del 19/10/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1106894840**
Apellidos y Nombres: **CADENA CADENA KAREN LISET**

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

Powered by CamScanner

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, 19/10/2022 08:47:28 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1106894840** y Nombre: **KAREN LISET CADENA CADENA.**

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. **44332967** . 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

Powered by CamScanner

AUXILIARES DE ENFERMERIA

HOJA DE VIDA

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
TÉCNICO EN AUXILIAR DE ENFERMERIA

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA



Nombres	: Alexandra
Apellidos	: Cediel Pinto
Lugar De Nacimiento	: Bucaramanga (Santander)
Fecha De Nacimiento	: 9 de octubre 1977
Estado Civil	: Casada
Cedula De Ciudadanía	: 37.548.443 de Bucaramanga
Tel. Celular	: 3175861467
e-mail	: cedielpinto77@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Técnico en Auxiliar de enfermería, visionaria dispuesta a desarrollar todo proyecto en salud, busco propiciar un adecuado desempeño social de la población en su medio, cuento con capacidades para la orientación, desarrollo de la salud, asesoría, acompañamiento permanente y de todas las actividades que requiera el talento humano. Contribuyo a mejorar y/o desarrollar cultura y habilidades de promoción y prevención en el área de salud.

Poseo alta capacidad de responsabilidad, liderazgo, pertenencia, participación en el establecimiento, planeación y ejecución de acciones comunitarias de prevención, detección, diagnóstico e intervención en las áreas de salud.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria

Centro Educativo Cajasan
Bucaramanga
Año 1990

Estudios Secundarios:

Colegio José Ignacio Zabala
Bachiller Académico
Piedecuesta

Estudios Técnico:

Técnico Auxiliar de Enfermería
Escuela Colombiana de
Educación en Salud
Eforsalud

EXPERIENCIA LABORAL

EFORSALUD

Labore para la escuela de Eforsalud 1 año y medio, como auxiliar de enfermería atendiendo pacientes en casa y clínicas, realizando turnos curaciones y demás servicios relacionados con el cuidado de pacientes. Desde enero del 2002 hasta Julio de 2004.

***CONSULTORIO* DR. FIDEL VASQUEZ LUCIGNIANI**

Labore 1 año, como auxiliar de enfermería y atención al cliente,

HOSPITAL SAN JUAN DE GIRON

Labore para el Hospital San Juan de Girón 1 año, como auxiliar de enfermería en el área de vacunación Desde enero del 2010 hasta diciembre de 2010.

QSALUD IPS

Labore para QSALUD IPS 1 año, como auxiliar de enfermería atendiendo pacientes en casa, curaciones y demás servicios relacionados con el cuidado de pacientes. Desde enero del 2017 hasta diciembre de 2017.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

ALCALDIA MUNICIPAL MELGAR

Labore para la Alcaldía de Melgar, *dependencia secretaria de desarrollo social durante 1 año, como auxiliar de enfermería brindando atención primaria en salud en el programa de atención integral móvil al adulto mayor. Desde agosto del 2020 hasta diciembre 2020 y febrero 2021 hasta septiembre 2021.*

UNION TEMPORAL AÑOS DORADOS

Labore para UT Años Dorados, durante dos meses, como auxiliar de enfermería prestando mis servicios en atención primaria en salud bajo la modalidad centro vida e itinerantes. Desde noviembre 2021 hasta diciembre 2022.

FUNDACIÓN DSANCOL

Labore para la fundación Dsancol, durante diez meses, como auxiliar de enfermería prestando mis servicios en atención primaria en salud bajo la modalidad centro vida e itinerantes. Desde 15 febrero hasta 30 diciembre 2022.

REFERENCIAS LABORALES

EFORSALUD
Director General
Fabricio Monroy Téllez
Tel 6572323-6577006

DR **FIDEL VASQUEZ LUCIGNIANI**
Medico Ortopedista
Cel: 3175861467

HOSPITAL SAN JUAN DE GIRON
Jefe Enfermería Laura Parra
Cel: 315 372 6022

QSALUD IPS
Jefe Inmediato Luz Marina Amaya
Cel: 3183805970

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

ALCALDIA MUNICIPAL MELGAR
Jefe inmediato: Yasmini Murcia
Cel: 3115025779

FUNDACION DSANCOL
Jefe inmediato: Mario Rafael Chica Meza
Cel: 3136303048

REFERENCIAS PERSONALES

Mauricio Morales
SP ®
Cel. 3222431088

Nury Constanza Riveros
Auxiliar de Enfermería
Cel. 3102412241

REFERENCIAS FAMILIARES

ORLANDO CEDIEL NEIRA
Caddy Máster Tennis
Cel. 3183758021

JOSE ORLANDO CEDIEL
Licenciado, Especialista en Educación Física y Deportes
Cel. 316 875 3899

LUIS ALFONSO CHOCONTA GARZON
Tecnólogo SG-SST
Cel. 3208337628

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
C.C. 37.548.443 De Bucaramanga

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA



La República de Colombia
y en su nombre

El Colegio

"José Ignacio Zabala"

Piedecuesta - Santander

Autorizado por la Secretaría de Educación Departamental según Resolución No. 8075 del 11 de noviembre de 1992, prorrogada mediante Resolución No. 0441 del 28 de octubre de 1996

Confiere a

Alexandra Cediel Pinto

Identificado(a) con C.C. No. 37.548.443 Expedida en Bucaramanga

El Título de

Bachiller Académico

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

Rector Secretario

COLEGIO JOSE IGNACIO ZABALA
PIEDECUESTA

Anotado en el control interno del plantel en el

Libro No. 001 Folio No. 0094 Diploma No. 99

Dado en Piedecuesta, a 30 de Noviembre de 1996

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

Acta Individual de Grado

INSCRIPCION [illegible]

DANE 268364001015

JORNADA MAÑANA

COLEGIO JOSE IGNACIO CABRERA

En la ciudad de [illegible] a los [illegible] días del mes de [illegible] del año [illegible]

se reunieron, con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de último grado, los suscritos Rector y Secretario en la rectoría del [illegible]

Institución aprobada hasta [illegible] en el nivel de Educación Media [illegible]

y autorizada por [illegible] para otorgar el Título de Bachiller

en la Modalidad [illegible] según [illegible]

[illegible]

Comprobada la situación Legal y Académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media [illegible], se procedió a otorgar el TITULO DE

BACHILLER ACADEMICO

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

[illegible] C.C. No. 17.549.442 [illegible]

La fiel copia tomada del Acta original general No. [illegible] de fecha [illegible] que consta de [illegible] alumnos que comienza con el nombre de [illegible]

y cierra con el nombre de [illegible]

Firmado y sellado por [illegible] (Rector)

y [illegible] (Secretario)

Dada en [illegible] a los [illegible] días del mes de NOVIEMBRE de [illegible]

Firmado y Sellado

El Rector o Director

C.C. No.

Secretario(a)

C.C. No. [illegible]

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

República de Colombia

ESCUELA COLOMBIANA DE FORMACION EN SALUD

ESCUELA COLOMBIANA DE FORMACION EN SALUD

EDUCACION NO FORMAL

Resolución 0736 de la Secretaría de Educación de Santander
Ministerio de Salud Acuerdo No. 14 Decreto 1849 de 1992

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

Concedido a:

Alexandra Cediel Pinto

C.C. 37.548.443 de Bucaramanga

Por haber cursado y aprobado el programa de estudios Teórico-Práctico de 1800 horas, establecidas por el Ministerio de Salud, que lo capacitan para ejercer como:

TECNICO

AUXILIAR DE ENFERMERIA

FABRICIO MUNOZ VELEZ
DIRECTOR GENERAL

LILIANA STELLA ROJAS MUNOZ
COORDINADOR ACADEMICO

Anotado al Folio No. **25** del Libro No. **1** de Certificados

Bucaramanga, ***Diciembre 18 de 1999***

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

EFORSALUD
Corporación Educativa de Colombia

CONSEJO DE DIRECCION
ACTA No 0021
TECNICOS EN AUXILIAR DE ENFERMERIA
1999

El Consejo de Dirección de la ESCUELA COLOMBIANA DE FORMACION EN SALUD "EFORSALUD"; en uso de sus atribuciones y considerando:

1. Que según el Acuerdo No 14 en su sesión No 13 de Junio 5 de 1996, Decreto 1849 de 1992 del Ministerio de Salud otorgó a EFORSALUD, concepto favorable para la formación de Técnicos en Auxiliares de Enfermería.
2. Que el Ministerio de Educación Nacional a través de la Gobernación de Santander, según resolución 0786 del 23 de Febrero de 1996, concedió Autorización Oficial para impartir Capacitación Teórico – Práctica en el Programa Técnico en Auxiliar de Enfermería
3. Que entre las funciones establecidas por los estatutos de la institución, es el Consejo de Dirección quien conceptúa sobre las Certificaciones en el Programa de Formación de Técnico en Auxiliar de Enfermería.
4. Que en el Manual de Convivencia en el Capitulo Undécimo, Artículo 73, 74 determina: Que para optar el Certificado que conste la Formación de Recurso Auxiliar en Salud, los aspirantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Haber cursado y aprobado la totalidad de las asignaturas correspondientes al plan de estudios establecidos en el programa, atendiendo los porcentajes de calificación mínima aprobatoria.
b. Cancelar los derechos que por este concepto de grado fija anualmente la institución.
c. Encontrarse a Paz y Salvo con todas las dependencias de la institución.
d. No encontrarse con impedimento legal, psíquico o físico para el ejercicio de la respectiva ocupación.

5. Que el Manual de Convivencia en el Capitulo Undécimo, Artículo 75, 76 determina: Que para otorgar el Certificado como Técnico en Auxiliar de Enfermería se hará constar en una acta de graduación el correspondiente certificado.

RESUELVE

6. Registrar el Certificado de TECNICO EN AUXILIAR DE ENFERMERIA en un diploma que dice La República de Colombia, Secretaria de Educación Departamental y en su nombre el Instituto de Educación No Formal ESCUELA COLOMBIANA DE FORMACION EN SALUD- EFORSALUD, Autorización Oficial 0786 Secretaria de Educación de Santander y Acuerdo No 14 de 1996.
   Confiere CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL de AUXILIAR DE ENFERMERÍA a: **CEDIEL PINTO ALEXANDRA,** identificada con Cédula de Ciudadanía No **37.548.443** de **Bucaramanga,** por haber cursado y aprobado sus estudios en el programa con una intensidad total de 1800 Horas.
   Expedido en Bucaramanga, a los doce días del mes de Diciembre de Mil Novecientos Noventa y nueve.
   Firman: El Director General; Fabricio Monroy Tellez, La Coordinadora General; Iliana Milena Ulloa Sabogal, La Secretaria General; Silvia Areiza Lozano.
   Anotado en el folio 25, Libro de Certificados No 01.
   Para seguridad de los Certificados se encuentra el Logotipo de EFORSALUD, y sus respectivas firmas.

Firman:

DIRECTOR GENERAL

COORDINADORA GENERAL

SECRETARIA GENERAL

CARRERA 27 No. 48 - 49 - PBX: 657 2323 - 657 7033 - 657 0490 - BUCARAMANGA
www.eforsalud.com - E-mail: eforsalud@hotmail.com

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
GOBERNACIÓN DE SANTANDER
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

Resolución No. 01188-2010

Nombre: ALEXANDRA CEDIEL PINTO

C.C. No. 37.548.443 de BUCARAMANGA

Profesión: AUXILIAR DE ENFERMERIA

Fecha de Inscrip. 4 DE AGOSTO DE 2010

Secretario de Salud Deptal.

Vigilancia y Control

HOJA DE VIDA



ESCUELA COLOMBIANA DE FORMACION EN SALUD

ESFORSALUD

Mención de Honor

en reconocimiento a:

Alexandra Cediel Pinto

por

Mecanografía Ventilería

"Implementación de Talleres de Primeros Auxilios para alumnos de bachillerato" presentado al término de sus estudios de Auxiliar de Enfermería.

La Institución la felicita por su esfuerzo y dedicación y le desea éxitos en el futuro

FABRICIO MONROY TELLEZ
DIRECTOR GENERAL

SECRETARIA ACADEMICA

COORDINADOR ACADEMICO

Dado en Bucaramanga a 18 de Diciembre de 1999

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA



ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA



ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA



REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ALEXANDRA CEDIEL PINTO

Con Cédula de Ciudadanía No. 1[illegible]

Cursó y aprobó la acción de Formación

CUIDADOS BASICOS A PERSONAS MAYORES

con una duración de 45 horas

En testimonio de lo anterior se firma el presente en Melgar a los veintiún (21) días del mes de abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
[illegible]
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

[illegible]237 - 21/04/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada [illegible]

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Alexandra Cediel Pinto

c.c. 37548443 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 120 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-13
Fecha de vencimiento: 2023-08-13

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermeria
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Alexandra Cediel Pinto

c.c. 37548443 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Curso en Clínica de Úlceras y Heridas con un total de 48 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-11
Fecha de vencimiento: 2023-08-11

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA



FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Alexandra Cediel Pinto

c.c. 37548443 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Curso en Seguridad y Desinfección Efectiva Intrahospitalarias – COVID-19 Resolución 666/2020
con un total de 60 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-09
Fecha de vencimiento: 2023-08-09

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

HOJA DE VIDA

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con NIT. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **ALEXANDRA CEDIEL PINTO**, identificado con cedula de ciudadanía No. 37.548.443 de BUCARAMANGA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **AUXILIAR DE ENFERMERIA** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente:

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Escaneado con CamScanner

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Entre los suscritos a saber, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.920.074 de Cartagena, domiciliado y residente en Bucaramanga, actuando en nombre y representación de la **UNIÓN TEMPORAL AÑOS DORADOS MELGAR 2021**, inscrita y particularizada bajo el Nit: 901.533.788 - 0, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE (o LA UNIÓN TEMPORAL)**, y **ALEXANDRA CEDIEL PINTO,** igualmente mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. 37.548.443 expedida en Bucaramanga Santander, 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: El día 27 de octubre de 2021 la **ALCALDÍA MUNICIPAL DE MELGAR** le adjudicó el convenio de asociación No. de 869 de 2021 al **CONTRATANTE**, cuyo objeto consiste en **AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA Y LA COORDINACIÓN LOGÍSTICA Y DESARROLLO DE LA SEMANA DEL ADULTO MAYOR Y ENCUENTRO GENERACIONAL DEL MUNICIPIO DE MELGAR TOLIMA VIGENCIA 2021.** Lo cual para efectos de ejecución y entendimientos entre las partes se denomina como "el Contrato Originario".
SEGUNDA: Para la ejecución del contrato se requiere para la operación de un **AUXILIAR DE ENFERMERIA**. La **UNIÓN TEMPORAL**, 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 DE ENFERMERIA** acorde a los perfiles presentados y requeridos en el proceso de selección de invitación pública surtido.
TERCERA: Que el contratista declara que conoce todo lo concerniente a las actividades que su perfil amerita dentro de la ejecución de la política pública de Centro Vida y por lo tanto acepta lo pactado contractualmente
Las partes se encuentran en capacidad legal de suscribir el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, y su objeto es 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 demas actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar mediante la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO EN AUXILIAR DE ENFERMERÍA PARA LA ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD A LOS ADULTOS MAYORES BAJO LA MODALIDAD CENTRO VIDA**, del contrato suscrito por la UNIÓN TEMPORAL CON el Municipio de Melgar - Tolima, en tal virtud el contratista declara que conoce la normatividad técnica, conexa y complementaria de la política pública de Centro Vida en lo que respecta al desarrollo de sus actividades y el conocimiento que se requiere para el cumplimento de sus obligaciones. **CLÁUSULA SEGUNDA: PLAZO:** El plazo inicial 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 2021. **VALOR Y FORMA DE PAGO: DOS MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS $ 2.600.000 M/CTE**, efectuándose en dos pagos cada uno de **UN MILLÓN TRECIENTOS MIL PESOS $ 1.300.000 M/cte**, los cuales serán pagados a título de honorarios, previa la presentación de la respectiva cuenta de cobro con los documentos que amenten el cumplimiento de lo dispuesto en la cláusula cuarta 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 contrato y demás información que se requiera para dar cuenta del cumplimiento de sus obligaciones. Para el primer pago el contratista deberá presentar junto con la cuenta de cobro y el informe de actividades copia de su RUT, copia de la afiliación a seguridad social integral (EPS, AFP, ARL y parafiscales) para las demás cuentas deberá anexar el respectivo informe de actividades debidamente aceptado el pago respectivo a la seguridad social en salud, pensión y ARL. **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

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

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 diligenciamento 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 y en particular a cumplir con las siguientes obligaciones especificas

- Realizar la caracterización y diligenciar el formato de ingreso de los adultos mayores al centro de bienestar y protección social modalidad centro vida, haciendo uso de las herramientas digitales y formatos correspondientes.
- Aplicar a los adultos mayores las herramienta e instrumento de valoración nutricional denominada: Mini Nutritional Assessment, haciendo uso del formato facilitado por la organización
- Entregar orientaciones nutricionales, de buenos hábitos alimenticios teniendo en cuenta los resultados, aplicándose las estrategias alternas y valederas las cuales deberán cumplir con el protocolo de bioseguridad
- Realizar el diagnóstico y análisis mediante procedimientos observacionales, consultas y/o intervenciones de tamizaje individuales (talla, peso, tensión), haciendo uso de las herramientas facilitadas por la organización, llevándose el control en el formato correspondiente.
- Realizar avisos preventivos de manera verbal, escrita al cuidador y/o red familiar activa del adulto mayor, indicándose signos de alarma según tamizajes realizados en pro de la atención básica en salud, activando a su vez las rutas existentes de acuerdo los resultados del mismo
- Realizar campañas de sensibilización sobre los hábitos y estilos de vida saludable, teniendo en cuenta la información de las cuatro áreas de acción de la Década de Envejecimiento Saludable (2021-2030) declarada por la Asamblea General de las Naciones Unidas
- Mantener y hacer uso de todas las medidas de Bioseguridad para el desarrollo de actividades y visitas en campo por parte del equipo interdisciplinario en atención a los adultos mayores
- Elaborar, proyectar y ejecutar las actividades encaminadas a la atención integral del adulto mayor según su perfil, estableciéndose bajo cronograma semanal y entregándose en medio magnético e impreso
- Presentar un informe semanal donde se refleje el cumplimiento de las actividades contempladas en el plan de atención integral y centrada en la persona adulta mayor.
- Apoyar a la formulación y/o construcción de políticas públicas encaminadas a la atención integral y protección social de los adultos mayores.
- Acatar las directrices impartidas, participando activamente de los procesos de gestión, así mismo respetar y cumplir el reglamento interno y manual de buen trato impartido por la organización.
- Apoyar en las demás funciones asignadas por el supervisor del contrato y/o jefe de área conforme a la naturaleza de este
- Las demás que le sean encargadas en razón y función de las actividades y naturaleza de la prestación de servicios que se contrata e inherentes al cumplimiento del objeto del contrato en el marco de la política pública de Centro Vida.

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, ARL y demás que legalmente se encuentre obligado 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 demás normas que la sustituyan, reemplace o adicione, 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 supervisarán la ejecución del servicio contratado, y podrán formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el **CONTRATISTA** y

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

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 en el marco de la atención del Centro Vida, 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 **CONTRATANTE**, 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 DÉCIMOPRIMERA. Domicilio contractual.** — Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será el Municipio de Melgar y donde sea necesario según las consideraciones del **CONTRATANTE** y las notificaciones serán recibidas en las siguientes direcciones: Calle 58 8 - 51 bodega 6 Por el **CONTRATANTE** en: la ciudad de Girón, Parque Industrial Garibaldi Bodega No. 6. **CLÁUSULA DÉCIMOSEGUNDA. 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 - Tolima a los 02 días del mes de noviembre del 2021.

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
Unión Temporal AÑOS DORADOS MELGAR 2021
NIT.: 901.533.788 – 0

1 37548443

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
EL CONTRATISTA

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA DE MELGAR
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN

NÚMERO DE CONTRATO	**Nº 593 DEL 3 DE AGOSTO DE 2020**
CLASE DE CONTRATO	Prestación de servicios: Profesionales Apoyo a la Gestión X

AGUSTIN MANRIQUE GALEANO, mayor de edad, domiciliado en el Municipio de Melgar - Tolima, identificado con cédula de ciudadanía Nº 17.337.046 de Villavicencio, quien obra en nombre y representación del **MUNICIPIO DE MELGAR**, electo para el período constitucional 2020 – 2023 y posesionado mediante acta No. 2296 de fecha 26 de diciembre de 2019, quien en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**, con NIT No. 890.701.933-4, por una parte, y por otra parte **ALEXANDRA CEDIEL PINTO**, mayor de edad, residente del Municipio de **Melgar - Tolima**, identificado (a) con cedula de ciudadanía Nº 37.548.443, obrando en su propio nombre, quien declara bajo la gravedad del juramento hallarse sin inhabilidades e incompatibilidades para contratar, establecidas en el artículo 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios; con base en las siguientes Consideraciones:

CONTRATISTA	**ALEXANDRA CEDIEL PINTO**
IDENTIFICACIÓN	C.C Nº 37.548.443
REPRESENTANTE LEGAL	N/A
DIRECCIÓN	Cr 12C No. 7b-16 Apto 2 barrio La Florida, Melgar-Tolima
TELÉFONO	317-5951467
	ESTIPULACIONES CONTRACTUALES
1.OBJETO	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y DE APOYO A LA GESTIÓN EN LA ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD PARA EL PROGRAMA DE ATENCION INTEGRAL MOVIL AL ADULTO MAYOR
2.VALOR	**TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS MCTE. ($ 3.900.000,00)**
3.FORMA DE PAGO	El Municipio pagará al Contratista el valor del contrato a razón de **TRES PAGOS PARCIALES DE UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.300.000,00), CADA UNO**, previa verificación de la prestación efectiva del servicio, presentación del informe mensual de actividades, presentación de la factura o cuenta de cobro y pago de seguridad social (EPS, Pensión y ARL), recibidos a satisfacción por parte del supervisor. El Municipio efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. En todo caso los pagos estarán sujetos al programa anual de caja (PAC) de la entidad Para cada uno de los pagos a efectuar, el Contratista deberá presentar: 1. Informe de las actividades ejecutadas durante el período objeto de pago Constancia suscrita por el supervisor del contrato, en la que se señale que el Contratista cumplió a satisfacción de la entidad, con el objeto y las obligaciones pactadas. 2. Copia de los comprobantes de pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social en Salud y Pensiones, y contribuciones parafiscales, si a ello hay lugar, según el porcentaje establecido en la Ley, de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 1º del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
4.PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución es hasta el 30 de Octubre de 2020, que serán contados desde el cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su legalización se requiere el registro presupuestal. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías, cuando así se requiera. El plazo de ejecución no podrá superar el 31 de Diciembre de 2020.
5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	RUBRO: 23411341206 CDP: 2020000468 DEL 08 DE JULIO DE 2020
6.GARANTÍA ÚNICA	Teniendo en cuenta lo establecido en el estudio previo y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. Del Decreto 1082 de 2015, que consagra: "No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos", se prescinde de la exigencia de garantías, de conformidad a la naturaleza y cuantía de la presente contratación.
7.SUPERVISOR	**Secretaria de Desarrollo Social y/o la Persona que designe el ordenador del Gasto.**
8.LUGAR DE EJECUCIÓN Y CENTRO DE TRABAJO- ARL	El lugar de ejecución es en el Municipio de Melgar -Tolima. Para efectos de la Administración de Riesgos Profesionales el Centro de Trabajo del contratista será: Oficina: X Campo: X Conductor Maquinaria: Otro: Trabajo en casa N/A:
9.OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	a) Apoyar la asistencia en casa de los adultos Mayores aislados en el hogar durante la pandemia de COVID-19 que pertenecen al programa atendiendo las necesidades de acuerdo con las actividades propias de su profesión. b) Apoyar la atención primaria a patologías de los Adultos Mayores beneficiarios del Programa. c) Apoyar las Jornadas de vacunación realizadas a los Adultos Mayores beneficiarios del Programa. d) Apoyar con el Suministro de medicamentos a los adultos mayores participantes de las jornadas de salud que se adelanten por parte de Salud pública. e) Apoyar la toma de tensión arterial, peso, IMC, en las actividades de salud a realizar a los adultos mayores vinculados al programa. f) Apoyo para el trámite de citas médicas y acompañamiento de los adultos mayores que lo requieran. g) Gestión de recursos ortopédicos ante las entidades de orden Departamental y Nacional, tales como, prótesis dentales, gafas, audífonos, etc., para quienes lo requieran.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

ALCALDÍA DE MELGAR
"Por Amor a Melgar"
2020 - 2023

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN

h) Apoyar la verificación del cumplimiento de los compromisos y obligaciones que las EPS, Cajas de Compensación Familiar o Instituciones Hospitalarias tienen con los usuarios del programa bajo nuestra responsabilidad.
i) Apoyar el proceso de traslado inmediato de los adultos mayores que lo requieran a urgencias médicas.
j) Apoyo con charlas, conferencias y/o entrega de materiales para las actividades encuentro diario, tanto a los usuarios del programa, brindando especial atención a la población que se encuentra en situación de discapacidad.
k) Presentar un informe de focalización de la población objetivo, coberturas de atención en cada sector, acompañado de planillas de asistencia y evidencias fotográficas.
l) Apoyar a evitar la inmovilidad por tiempos prolongados. En los casos que se requiera, por situación de dependencia funcional, preste apoyo o cambiela frecuentemente de posición, no se debe estar acostado o sentado todo el tiempo.
m) Apoyar en la realización de las recomendaciones para acciones y cuidados que se requieren implementar en el aislamiento preventivo definido para el adulto mayor.
n) Apoyar en la realización del tamizaje respecto a los síntomas de COVID- 19, a los Adultos Mayores y seguir la ruta dispuesta, para las medidas en caso de presentar sintomatología.
o) Mantener y hace uso de todas las medidas de Bioseguridad para el desarrollo de actividades y visitas a casa del equipo interdisciplinario y los adultos mayores.
p) Apoyar en el diligenciamiento de los informes requeridos conforme a los formatos y necesidades establecidas por el Supervisor y/o coordinador del programa de atención integral móvil al adulto mayor.
q) Apoyar en las demás funciones asignadas por el supervisor del contrato conforme a la naturaleza de este.

10. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga especialmente a: A) Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con las actividades establecidas en el presente documento y dentro del plazo pactado, especialmente las que le sean asignadas por el Supervisor del contrato. B) Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. C).Cumplir con todos los requisitos necesarios para la ejecución del contrato. D) Mantener y mejorar el Sistema Integrado de Gestión (MECI – CALIDAD). E) El contratista se compromete a mantener con carácter confidencial toda la información de propiedad del Municipio a la que tenga acceso en desarrollo del objeto del contrato y no podrá divulgarla a terceras personas. En caso de incumplimiento de lo aquí pactado por parte del contratista, el Municipio ejercerá las acciones legales que sean del caso. F). El contratista se compromete a entregar debidamente organizada al supervisor del contrato la documentación que haya producido durante la ejecución del contrato cuando así lo solicite o, en todo caso, cuando finalice el contrato. G).Mantener la documentación que le sea asignada debidamente custodiada y dar estricto cumplimiento a la ley de archivo proferidas por el Archivo General de la Nación. H). Mantener indemne a la entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista. I). No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al Municipio a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a la demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueran necesarios. J). En el evento que de que no exista disponibilidad de equipos de cómputo para asignarle al contratista, éste, para la ejecución del contrato, deberá contar con un equipo de cómputo portátil con conexión y una red inalámbrica con acceso a Internet.

11. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Suministrar al Contratista toda la información que éste requiera para la ejecución del contrato; 2. Cancelar el valor del presente contrato en la forma establecida, previa la verificación de los requisitos a que están sujetos los pagos. 3. Ejercer la Supervisión del Contrato. **12. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** Los servicios contratados se ejecutaran de manera autónoma y sin subordinación, razón por lo cual no genera relación laboral ni prestaciones sociales y ningún tipo de costas distintos al valor acordado en la cláusula cuarta de este contrato, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993 concordante con el numeral 29 del artículo 48 de la Ley 734 de 2.002 Código Disciplinario Único. **13. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. b) Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para indemnizar el MUNICIPIO, ni se causen otros perjuicios. c) Por incapacidad del CONTRATISTA de prestar sus servicios de manera personal. La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por las partes. **14. CESIÓN:** El (la) CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. **15. SUBCONTRATOS:** El (la) CONTRATISTA no podrá subcontratar el presente contrato a persona natural o jurídica, nacional o extranjera alguna. En todos los casos el (la) CONTRATISTA es el único responsable por la celebración de subcontratos y el MUNICIPIO no adquirirá vínculo alguno con los subcontratistas. **16. SUPERVISIÓN:** Ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato. Las funciones del supervisor, indicado en la cláusula séptima del presente Contrato, son las definidas en la ley y en Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Municipio. El Ordenador del Gasto, podrá realizar el cambio de supervisión de acuerdo con la necesidad de la entidad. **17. INDEMNIDAD:** El Contratista se obliga a indemnizar al MUNICIPIO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. Se obliga a mantener indemne a la Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato y mantener indemne al indemnizar al MUNICIPIO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **18. MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES** El presente contrato podrá ser terminado, modificado e interpretado unilateralmente por el MUNICIPIO con sujeción a lo previsto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **19. CADUCIDAD.-** El MUNICIPIO podrá declarar la caducidad administrativa de este contrato mediante Resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con lo contemplado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. **20. PENAL PECUNIARIA:** Si el Contratista no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del presente contrato, pagará al MUNICIPIO el diez por ciento (10%) del valor total del mismo como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se declare la caducidad del contrato, se impongan las multas a que haya lugar, y se obtenga la indemnización de la totalidad de los perjuicios causados. El MUNICIPIO podrá hacer efectivo el valor de la cláusula penal descontándola de las sumas que adeude al Contratista en desarrollo del contrato, o haciendo efectiva la garantía única de cumplimiento. En todo caso, el MUNICIPIO podrán acudir ante las autoridades judiciales para reclamar por el mayor perjuicio ocasionado por el incumplimiento. **21. MULTAS-** En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el presente contrato a cargo del Contratista, y como apremio para que las atienda oportunamente, El Municipio podrá imponerle mediante Resolución motivada, multas equivalentes al cero punto uno por ciento (0.1%) del valor total del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA DE MELGAR
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN

requerimiento al Contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El Contratista autoriza desde ya, para que en caso de que el MUNICIPIO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente del saldo a su favor o se ordene hacerlo efectivo con cargo a la garantía única de cumplimiento constituida. Lo anterior, salvo que el Contratista demuestre que su tardanza o mora obedeció a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados. **22. MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES**: Las partes contratantes dirimirán sus controversias contractuales agotando el procedimiento establecido en el artículo 68, título VIII de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes que regulen la materia, para lo cual se acudirá en primer lugar al arreglo directo entre las partes y en segundo lugar a la conciliación extrajudicial o judicial. **23. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en las normas vigentes. **24. ACUERDO DE INTEGRIDAD:** El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que los documentos presentados al MUNICIPIO son verídicos, que no ejerció ningún tipo de presión indebida a funcionarios o contratistas del MUNICIPIO, con relación al trámite del presente contrato. Que acepta acatar y respetar las políticas de la Entidad y que observará durante la ejecución del respectivo contrato un comportamiento que garantice la defensa de lo público, buscando en todo momento anteponer el interés general sobre el particular. **25. TOTAL ENTENDIMIENTO:** Se entiende que las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las cláusulas y aparte del presente contrato. También se entiende que el eventual vicio declarado por autoridad competente de alguna o algunas de ellas, sólo afecta a aquellas declaradas como viciadas. Así mismo, se entiende que los títulos de cada cláusula son únicamente indicativos y no las afectan. En general se da por comprendido a cabalidad este contrato. **26. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** Serán causales de terminación del contrato a. La expiración del plazo pactado b. El mutuo acuerdo entre las partes. c. La imposibilidad técnica, administrativa o legal debidamente sustentada para continuar con la ejecución del contrato. d. El acaecimiento de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad del contrato. **27. LIQUIDACIÓN:** Terminada la ejecución del contrato de manera satisfactoria, no será necesaria su liquidación acorde a lo establecido en el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, no obstante, si se da por terminado el contrato por causa distinta al agotamiento del objeto contractual y del plazo, la entidad si lo estima conveniente o necesario, procederá a su liquidación en los términos y plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **28. ESTAMPILLAS:** En las correspondientes órdenes de pago se hará la respectiva retención por concepto de estampillas PROCULTURA Y ADULTO MAYOR, cuando aplique y en el evento que el CONTRATISTA así lo requiera a la Secretaría de Hacienda del Municipio. **29. DOMICILIO Y NOTIFICACIONES:** Para todos los efectos legales y fiscales se fija como domicilio contractual en el Municipio de Melgar Tolima. Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas. **30. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** El presente contrato se perfecciona con el acuerdo de voluntades de las partes y la suscripción del mismo. Requiere para su legalización: a) Expedición del registro presupuestal correspondiente. b) Suscripción del acta de inicio. c) Aprobación de póliza, en caso de que el contrato lo exija. **Parágrafo Primero:** El contratista deberá mantener actualizadas las garantías de acuerdo con las estipulaciones pactadas y hasta la liquidación del contrato (cuando la norma aplicable lo exija y a ello haya lugar). **Parágrafo Segundo:** Para la suscripción del documento - acta de inicio, se requiere previamente el pago de estampillas, en observancia de lo previsto en el Acuerdo N°019 del 30-12-2013, modificado por el acuerdo N°009 del 06-012-2016. **31. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Hacen parte del presente contrato todos los documentos de la etapa precontractual (propuesta, estudios previos), contractual y en la liquidación del mismo cuando haya lugar a ello.

En constancia, se firma en Melgar Tolima, a los 3 días del mes de Agosto de 2020.

POR EL MUNICIPIO	POR EL CONTRATISTA:
AGUSTIN MANRIQUE GALEANO Alcalde	ALEXANDRA CEDIEL PINTO C.C. N° 37.548.443
EL SUPERVISOR HUGO RODRIGUEZ GUTIERREZ Secretario de Desarrollo Social	

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

EFORSALUD

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Yo, **FABRICIO MONROY TELLEZ,** Director General de la **Escuela Colombiana de Formación en Salud – EFORSALUD**, hago constar que la Señora **ALEXANDRA CEDIEL PINTO,** identificada con la cédula de ciudadania número 37.548.443 expedida en Bucaramanga, egresada, de esta institución, del Programa Técnico en Auxiliar de Enfermeria ha trabajado para nosotros como enfermera atendiendo a pacientes en casa y clínicas, realizando turnos, curaciones y demás servicios relacionados con su profesión, durante el período comprendido de Enero de 2.002 a Julio de 2.004, y se ha destacado por ser una persona eficiente, responsable honesta, de buena calidad humana, y alto sentido del compañerismo y servicio.

Se expide la presente constancia a los (04) días del mes de Noviembre de (2010)

Cordialmente

FABRICIO MONROY TELLEZ
Director General EFORSALUD

CARRERA 27 No 48-49 Tel - Fax 6571177 - 6577033 – 6572435 – 6572323 – 6570490 – 6430892- 6478803
***Sede Pamplona:** Hospital San Juan de Dios Pamplona II Piso Pediatria Tel684790*
***Sede San Gil:** Hospital San Juan de Dios Tel 236767*

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

CERTIFICACION

Por la presente, me permito certificar que conozco personalmente a ALEXANDRA CEDIEL PINTO, Auxiliar de Enfermería, identificada con cédula de ciudadanía N° 37.548.443 de Bucaramanga, persona seria, responsable y quien se distingue por su desempeño laboral eficiente en la atención de pacientes y comunidad, dentro del campo de la Enfermería.

En constancia, firmo la presente certificación, a los 04 días del mes de Noviembre de 2010

HERNANDO MOSQUERA SÁNCHEZ
Médico Dermatólogo
Docente UIS-UNAB

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

Dr. Fidel Vasquez Lucigniani
ORTOPEDIA Y TRAUMATOLOGIA
U.I.S. - Universidad Nacional de Colombia

Floridablanca, Octubre 31 de 2010

CERTIFICACIÓN

Certifico que conozco a Alexandra Cediel Pinto identificada con cédula de ciudadanía 37.548.443 de Bucaramanga, auxiliar de enfermería egresada de EFORSALUD, como persona honorable y responsable la cual pude desempeñarse idóneamente como auxiliar de enfermería.

Atentamente,

FIDEL VÁSQUEZ LUCIGNIANI
MÉDICO ORTOPEDISTA

Centro Médico
Carlos Ardila Lulle
Urbanización el Bosque Florida Stder. Conmutador: 38 41 60 Beeper: 432200 Cód. 1416 Residencia: 34 47 31 B/manga - Col.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

Tipo Identificación	Nro. Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Estado Homologación	Detalles
CC	[illegible]	ALEXANDRA		CEDIEL	PINTO	Aprobado	Ver

Tipo Programa	Origen Obtención Título	Profesión u Ocupación	Fecha Inicio ejercer Acto Administrativo	Acto Administrativo	Entidad Reportadora
AUX	Local	Auxiliar de enfermería	2010-01-21	10188	DTS DEPARTAMENTO DE SANTANDER

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA





ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 223035191

WEB
13:23:23
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 14 de mayo del 2023

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) ALEXANDRA CEDIEL PINTO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 37548443:

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

Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPUBLICA

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 domingo 14 de mayo de 2023, a las 13:25:46, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	37548443
Código de Verificación	37548443230514132546

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.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 01:28:02 PM horas del 14/05/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **37548443**

Apellidos y Nombres: **CEDIEL PINTO ALEXANDRA**

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.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

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, 14/05/2023 01:31:47 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **37548443** y Nombre: **ALEXANDRA CEDIEL PINTO.**

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. **60470826** . 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.

ALEXANDRA CEDIEL PINTO
Técnico en Auxiliar de Enfermería
Cra 7b # 12c-16 La florida
MELGAR TOLIMA

HOJA DE VIDA
TÉCNICO LABORAL AUXILIAR EN ENFERMERÍA



Datos Personales

NOMBRE:	Yureidy Esquivel Oviedo
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1106895856.
FECHA DE NACIMIENTO:	14/05/1994.
LUGAR DE NACIMIENTO:	Chaparral Tolima.
ESTADO CIVIL:	Soltera.
CIUDAD:	Melgar, Tolima
DIRECCIÓN:	cr28A#13-62
TELÉFONO:	3108860112.
E-MAIL:	yureidyoviedo@hotmail.com

Perfil Profesional

Técnico Laboral por competencias en Auxiliar en Enfermería, asistencial, de naturaleza social, apoyando las funciones del profesional del área de la salud en las diferentes etapas del ciclo salud – enfermedad, proveyendo el cuidado integral básico a las personas y desarrollando mis funciones con responsabilidad, de manera émpatica y con un alto grado de compromiso, interactuando con las demás personas y ante situaciones adversas cuando se realiza lo que se debe hacer para lograr un fin, respetando las ideas de los demás sin abandonar las propias, para compartir el fruto de la acción y ayudar a los otros a realizar las suyas con responsabilidad. Con actitud positiva para trabajo en equipo, con responsabilidad facilidad de aprendizaje Dispuesta a cumplir con las distintas funciones, obligaciones entre otros.

Estudios

ESTUDIOS PRIMARIOS: Institucion Manuel Murillo Toro
Chaparral.
2005

ESTUDIOS SECUNDARIOS: Centro Jhoan Kepler
Melgar.
2015

TECNICOS: Formates – Aux. en enfermeria.
Melgar.
Culminado.
2014

Diplomados y Cursos

CURSO: Soporte Vital basico RCP-SVB,DEA,BLS100 horas, Melgar, 2020

Primeros auxilios ,abril 04 2020 ,covid 19abril03,2020

Curso de gestion del duelo en los servicios de salud 13,diciembre2020 Asta 13-12-2021 duracion horas 20

Curso de atencion integral a victimas de violencia sexual y otras violencias “codigo blanco” 30 agosto 2022,duracion horas140

Acciones de formacionen el manejo del dolor y cuidado paliativo 2020 horas 40

Protocolo de atencion integral de urgencias a victimas de ataque con agentes quimicos 20 horas 2021

Vacunacion y lineamientos pai vacuna covid-19 40 horas, 20 septiembre de 2021

Toma y trasporte de muestras de laboratorio clinico 40 horas 22 septiembre 2021

Curso humanizacion en servicios de salud 48 horas novimbre 2021

Curso en clinica de ulceras y heridas 48 horas diciembre 2021

Curso en seguridad y y desinfeccion afectiva intrahospitalarias-covid 19 duracion 60 horas diciembre 2021

DIPLOMADO: Unidad de cuidados intensivos UCI, 160 horas, Bogotá, 2018

Circulante de salas de cirugia y recuperacion 120 horas, yopal casanare 2021

Diplomado en cuidado integral de adulto mayor y paciente domiciliario duracion 120 horas, diciembre 2021

Experiencia Laboral

DESANCOL
Cargo: auxiliar en enfermería
Funciones: atención integral al adulto mayor brindar atención primaria
JEFE INMEDIATO: Cristian pachón
Inicio de labores 28 de febrero de 2022 hasta 15 de agosto del 2022

UNIÓN TEMPORAL AÑOS DORADOS
Cargo: auxiliar en enfermería
Funciones: atención integral al adulto mayor brindar atención primaria
JEFE INMEDIATO: Cristian pachón
Inicio de labores 2 de noviembre de 2021 hasta 31 diciembre del 2021

CENTRAL DE URGENCIAS LOUIS PASTEUR
Cargo: auxiliar en enfermería
Funciones:
TRIAGUE: clasificación de la gravedad, sintomatología y problema de salud definir la prioridad de la atención. Tomar presión sanguínea, respiración, temperatura y pulso, realizar escala de valoración del dolor
HOSPITALIZACION Y OBSERVACION Observar el progreso de los pacientes y reportar cambios a los familiares y médico tratante, administración de medicamentos, curaciones, cambios de posición Realizar actividades de comodidad, bienestar físico
Urgencias: atención en sala de procedimientos y sutura alistar bandeja con los elementos de sutura, atención a pacientes COVID en zona de aislamiento Asistir al médico, entubación Endotraqueal, antes y durante el procedimiento. Prepararemos el material y el equipo, además de los medicamentos indicados para la entubación

Atención en el parto, adaptación neonatal, toma de muestras de laboratorio, toma de electrocardiograma, atención al paciente en sala de reanimación código azul, atención en traumas administración de medicamentos, canalización endovenosa, atención al paciente pediátrico
Tripulante de ambulancia: traslado de paciente en ambulancia medicalizada y básica preparación y el traslado de la persona del sitio de origen al sitio de destino monitoreo a las personas durante el traslado según necesidades
JEFE INMEDIATO: THOMAS LEONARDO MORENO LADINO
TELEFONO:3125232876
Inicio de labores 1 de noviembre de 2020 hasta 31 septiembre del 2021

PIC: PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS, SALUD PUBLICA
CARGO: auxiliar en enfermería
FUNCIONES: desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención en sexualidad y derechos reproductivos, realizar capacitaciones a jóvenes y población en general, virtual y presencial apoyar el suministro de información, brindar capacitaciones a las ips públicas y privadas del municipio
JEFE INMEDIATO: TOMAS LEONARDO MORENO LADINO
TELEFONO:3125232876
Inicio de labores 15 de SEPTIMBRE de 2020 asta 31 DICIEMBRE del 2021

Enfermería asistencial
CARGO: Auxiliar en Enfermería
FUNCIONES:
1. Tomar presión sanguínea, respiración, temperatura y pulso, realizar escala de valoración del dolor, administración de medicamentos
2. Observar el progreso del paciente y reportar cambios al familiar supervisar ejercicios de rutina y ejercer otras funciones relacionadas con el cuidado de pacientes.
JEFE INMEDIATO: Jorge borda caballero
Inicio de labores 16 marzo 2019 – fecha de finalización 20 mayo de 2021
CARGO: Auxiliar en Enfermería.
FUNCIONES: Atencion domiciliaria.

Hogar geriatrico san jose
CARGO: Auxiliar en Enfermería.
FUNCIONES:
1. Tomar presión sanguínea, respiración, temperatura y pulso, realizar escala de valoración del dolor, distribuir medicamentos a los pacientes y realizar otros procedimientos de enfermería de rutina.
2. Observar el progreso de los pacientes y reportar cambios a los familiares
3. Realizar actividades de comodidad, bienestar físico, recreativo y ocupacional al paciente.

4. Responder a las señales de llamada, vaciar recipientes, preparar a los pacientes para citas medicas y realizar acompañamiento.

JEFE INMEDIATO: Dayana Marin.
CARGO: Auxiliar de enfermeria.
TELEFONO: 3143439011
.**INICIO DE LABORES:** 01 marzo 2016– fecha de finalización 13 de noviembre de 201
PRACTICAS

Hospital Louis Pasteur
FUNCIONES:
1. Tomar presión sanguínea, respiración, temperatura y pulso, realizar escala de valoración del dolor, tomar muestras sanguíneas, urológica y coprológica, distribuir medicamentos a los pacientes, realizar electrocardiograma, asistencia en sutura y sala de partos y realizar otros procedimientos de enfermería de rutina.
2. Observar el progreso de los pacientes y reportar cambios a los enfermeros, médicos y otros miembros del equipo de salud.
3. Responder a las señales de llamada, vaciar recipientes, preparar a los pacientes para los tratamientos médicos y quirúrgicos, suministrar alimentos, supervisar ejercicios de rutina y ejercer otras funciones relacionadas con el cuidado de pacientes.
4. Administrar medicamentos según delegación y normativa de salud.
JEFE INMEDIATO: jefe Edna Ruth Moscoso.
CARGO: jefe de enfermeras.
Inicio de prácticas 01 marzo 2019 – fecha de finalización 20 mayo de 2019

EMPRESA: Fuerte militar Tolemaida.
CARGO: Practicante.
FUNCION: Vacunación PAI.
JEFE INMEDIATO: Jefe Daniel charrys.
HORAS: 90.

EMPRESA: Bomberos melgar.
CARGO: Practicante.
JEFE INMEDIATO: Capitán Feliz.
HORAS: 90.

EMPRESA: Defensa civil.
CARGO: Practicante.
JEFE INMEDIATO: José Godoy.
HORAS: 90.

Referencias Familiares

CARLOS ESQUIVEL RAYO
Oficios Varios
Cel. 3202287811

LEIDY ESQUIVEL
Jefe de personal
Cel: 3225368926

Referencias Personales

YESSICA PATIÑO
Auxiliar en enfermeria
Cel: 3209181630

LEIDY BETANCOURT
Auxiliar en enfermeria
Cel:3108572938

_____

NOMBRE: yureidy esquivel oviedo
C.C 1106895856

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Yureidy Esquivel Oviedo

c.c. 1106895856 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado integral de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 120 Horas.

Fecha de emisión: 2021-12-17
Fecha de vencimiento: 2023-12-17

FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA verifique la autenticidad de su certificado en la página www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3208
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

FORMATÉS

IDEAS

HUMANARTE

Grupo Educativo

Instituto de Enseñanza en Artes y Salud - Ideas-

Formates Carreras Técnicas y Humanarte

RESOLUCIONES DE APROBACIÓN

INSTITUTO DE ENSEÑANZA EN ARTES Y SALUD -IDEAS-

Nit: 912292458-2 Licencia de Funcionamiento No. 7761 Licencia de Programas No. 7807 Matrícula de Cámara de Comercio No. 01959851/09

ESCUELA DE CARRERAS TÉCNICAS -FORMATÉS-

Nit. 900071364-4 Acuerdos No. 041.0015 Resolución del Ministerio de Protección Social No. 10321 Resolución No. 10155

INSTITUTO DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO - HUMANARTE-

Acuerdo No. 00028 Del Ministerio de Salud y Educación, Resolución No. 402-405. Licencia de Funcionamiento

Registro de Programas emitida por la Secretaria de Educación

En cumplimiento a la ley 119 de 1994 y el decreto 1075. Art. 2668 y Art. 47 del decreto - ley 2150/95

Certifica que :

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Esquivel Oviedo Yureidy

Identificado(a) con CI. Nº 1.106.895.856 Melgar

cursó y aprobó la acción de formación

Especialización y Avances Técnico Cientificos en

"Unidad de Cuidados Intensivos"

UCI

con una intensidad horaria de asistencia de 160 horas Teórico Practico registrado en la

Ciudad de Bogotá D.C. el día 22 de Mayo de 2018

En testimonio de lo anterior se firma el presente

ANOTADO:

LIBRO: 07

FOLIO: 667

Director Instituto IDEAS

Escuela de Auxiliares de Enfermería

Coordinación Académica

Coordinador de Programas y Proyectos educativos

Para verificación de Títulos favor citar libro y folio a ideas_1daniel@hotmail.com 321 2797008

Educamos u Orientamos con Sentido Social y Participativo hacia la Comunidad

ESCUELA DE FORMACIONES TÉCNICAS "FORMATÉS"

NIT. 900.671.364-4 Acuerdos 041 del 5 de diciembre de 2008, 148 del 21 de mayo de 2009, 0013 del 21 de enero del 2011,0102 del 16 de junio del 2011 del Ministerio de protección Social, Resoluciones 110321 del 3 de diciembre de 2010 110155 del 11 de julio de 2011 emitidas por la Secretaría de Educación Localidad 11 de Suba "Educación Para el Trabajo y Desarrollo Humano"

ACTA DE CERTIFICACIÓN

ACTA DE CERTIFICACIÓN No. 2354 ACTA GENERAL No. 027

En la ciudad de Bogotá D.C., a los diecinueve (19) días del mes de Julio de 2014, se reunieron la Directora Académica y la Representante Legal, en el aula múltiple con el fin de formalizar. Certificado de Aptitud Ocupacional por competencias Técnico Laboral en: **AUXILIAR EN ENFERMERIA** a: **Yureidy Esquivel Oviedo** Identificado(a) con la C.C. No. **1.106.895.856** de Melgar. Quien cursó y culminó satisfactoriamente, con una intensidad de 1609 Horas.

BELINDA ORTIZ PEÑA
REPRESENTANTE LEGAL

LIC. DIANA MARLENY ROA CASTRO.
DIRECTORA ACADÉMICA

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y EN SU NOMBRE

ESCUELA DE FORMACIONES TECNICAS "FORMATES"

EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO

NIT: 900.071.364-4 Acuerdos 041 del 5 de diciembre de 2008, 148 del 21 de mayo de 2009, 0013 del 21 de enero del 2011, 0102 del 16 de junio del 2011 del Ministerio de protección Social, Resoluciones 110321 del 3 de diciembre de 2010, 110155 del 11 de julio de 2011 emitidas por la Secretaría de Educación Localidad 11 de suba.

Confiere a:

Yureidy Esquivel Oviedo

IDENTIFICADO (A) CON C.C. No. 1.106.895.856 DE HELGAR

El
Certificado de Aptitud Ocupacional por competencias Técnico Laboral en:

AUXILIAR EN ENFERMERÍA

Por haber cursado y culminado satisfactoriamente

Intensidad 1609 Horas

FORMATES

BELINDA ORTIZ PEÑA
REPRESENTANTE LEGAL

LIC.DIANA MARLENY ROA CASTRO
DIRECTORA ACADÉMICA

DADO EN BOGOTÁ, D.C., A LOS 19 DIAS DEL MES JULIO DE 2014

ANOTADO EN EL FOLIO 86 DEL LIBRO 5 DEL REGISTRO DE FORMATES

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución No **4415** *de* **20/04/2015**

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C

Por la cual se autoriza el ejercicio de una ocupación en el Territorio Nacional.

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

en uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en el decreto 1875 de 1994 y resoluciones 02085 de Febrero 7 de 1989 y 449 de Febrero 8 de 1993 suscritas por el Ministerio de Salud y, Resolución No. 001390 del 10 de Marzo de 1997 y

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) ESQUIVEL OVIEDO YUREIDY Identificado(a) con CC número 1106895856 expedida en MELGAR solicitó ante esta Secretaría la autorización del ejercicio de su ocupación según CERTIFICADO de AUXILIAR EN ENFERMERIA otorgado por LA ESCUELA DE FORMACIONES TECNICAS FORMATES. el día 19/07/2014.
Que estudiada la documentación presentada por el solicitante esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes;

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: autorizar a ESQUIVEL OVIEDO YUREIDY identificado(a) con CC número 1106895856 expedida en MELGAR para desempeñarse como AUXILIAR EN ENFERMERIA en el Territorio Nacional e inscribirlo para laborar en el D.C.

ARTICULO SEGUNDO: Para laborar en zona geográfica diferente al Distrito Capital, el autorizado deberá inscribir su nombre en la Secretaría de Salud correspondiente con el fin de ejercer el control y vigilancia conforme a la ley.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición ante la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud en los términos establecidos en el código contencioso administrativo.

NOTIFÍQUESE, Y CÚMPLASE
Dada en Bogotá, D.C. a los 20/04/2015

ISABEL CRISTINA ARTUNDUAGA PASTRANA
Directora de Calidad de Servicios de Salud.

Isabel Cristina Artunduaga P.
Directora de Calidad de Servicios de Salud (E)

Reviso : Daniel Ome Bay
Elaboro : Victor Sánchez

Bogotá, D.C 30/06/2016
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) Yureidy Esquivel Oviedo
CC. # 1106895856
Firma Yureidy Esquivel O

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

BOGOTÁ HUMANA

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Yureidy Esquivel Oviedo

c.c. 1106895856 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Curso en Seguridad y Desinfección Efectiva Intrahospitalarias – COVID-19 Resolución 666/2020

con un total de 60 Horas.

FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA verifique la autenticidad de su certificado en la pagina www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

Fecha de emisión: 2021-12-17

Fecha de vencimiento: 2023-12-17

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3208
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Yureidy Esquivel Oviedo

c.c. 1106895856 de Melgar - Tolima

Realizó y aprobó el Curso en Clínica de Úlceras y Heridas con un total de 48 Horas.

Fecha de emisión: 2021-12-17
Fecha de vencimiento: 2023-12-17

FUNDACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
verifique la autenticidad de su certificado en la página
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

ING. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

EL GRUPO EDUCATIVO
INSTITUTO DE ENSEÑANZA EN ARTES
Y SALUD "IDEAS"
FORMATES Y HUMANARTE
CARRERAS TECNICAS
EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO

Resoluciones 820 Y 2b271 De Secretaria De Educación, Acuerdo 43 Y 062 Min salud
Resolución 110321 Del 3 De diciembre De 2010, 110155 Del 11 De Julio De 2011 Emitidas Por La Secretaria De Educación Y El Instituto De Enseñanza En Artes Y Salud "IDEAS"

Certifica que:

Esquivel Oviedo Yureidy

Identificada con C.C. N° 1.106.895.856 DE MELGAR, TOLIMA.
Asistió Y Participo En El Curso De Actualización Para técnicos laborales:

Curso De atención integral a víctimas de violencia sexual y otras violencias "Código blanco"

Realizado en BOGOTA, D.C.
Concedido el día 30 de agosto de 2020. con una intensidad horaria de
(120 horas Teórico – Práctico)

Coordinación Académica

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

DIRECTOR GENERAL

FIRMA

Para verificación de Certificación De Diploma: EMAIL:
ideas_1daniel@hotmail.com institutoideas2009@gmail.com
Cel: 3197070422. En caso de verificación remitir número de libro y folio



RESCATE FÉNIX E.U

NIT: 900211314-8

REGISTRO MERCANTIL N° 00184757

CERTIFICA QUE:

YUREIDY ESQUIVEL OVIEDO

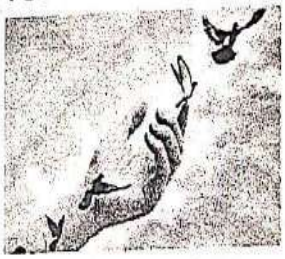
C.C. N° 1.106.895.856

Aprobó satisfactoriamente el entrenamiento dictado de 20 horas teóricas en cumplimiento a la RESOLUCIÓN NÚMERO 3100de2019elcursode:

CURSO DE GESTIÓN DEL DUELO EN LOS SERVICIOS DE SALUD

RESCATE FENIX E.U.
NIT. 900.211.314 - 8

DAVID RAMOS MORENO M.D.
Representante Legal



En testimonio a ello se firma en la ciudad de Neiva, Huila; a los 13 dias del mes diciembre de 2020.

EMAIL: rescatefenixeu@hotmail.com

EC DUELO N° 090-2020. VENCE: 13-12-2022.

Cruz Roja Colombiana

HACE CONSTAR QUE:

YUREIDY ESQUIVEL OVIEDO

Con documento de identidad No.: 1106895856

CALIDAD DE PARTICIPANTE COMUNITARIO

Formación Básica Virtual COVID 19

Código N° : BnHrW7MzCm

Con una intensidad horaria de : 4 horas

Registrado en el acta N° : FBVCO19-012020

Esta constancia fué generada en Bogotá D.C, Colombia el : 3 abril 2020

VICTORIA EUGENIA LEMA LONDOÑO
Líder Educación Nacional
Sociedad Nacional de la Cruz Roja Colombiana

RESCATE FÉNIX E.U.

REGISTRO MERCANTIL N° 00184757

NIT. 900211314-8

CERTIFICA QUE:

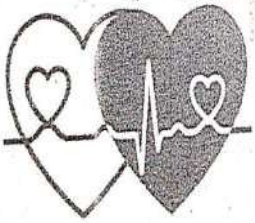
YUREIDY ESQUIVEL OVIEDO

C.C. Nº 1.106.895.856

Aprobó satisfactoriamente el entrenamiento dictado de 20 horas teórico -prácticas en el cumplimiento a LA RESOLUCIÓN 3100 del 25 de Noviembre del 2019 en:

SOPORTE VITAL BÁSICO SVB/BLS/DEA

GUÍAS RCP 2020 AHA-ERC-COVID-19



RESCATE FENIX E.U.
NIT. 900.211.314 - 8

DAVID RAMOS MORENO
Representante Legal

En testimonio a ello se firma en Neiva, Huila

INICIO: 17-12-2020 VENCE: 17-12-2022

EC BLS Nº 448- 2020

EMAIL: rescatefenixeu@hotmail.com

Cruz Roja Colombiana

HACE CONSTAR QUE:

YUREIDY ESQUIVEL OVIEDO

Con documento de identidad No.: 1106895856

CURSÓ Y APROBÓ

Curso Virtual de Primeros Auxilios

Código N° : 2sBH8eRLq7

Con una intensidad horaria de : 8 horas

Registrado en el acta N° : CVPA01-2020

Esta constancia fué generada en Bogotá D.C, Colombia el : 4 abril 2020

VICTORIA EUGENIA LEMA LONDOÑO
Líder Educación Nacional
Sociedad Nacional de la Cruz Roja Colombiana



RESCATE FÉNIX E.U

NIT: 900211314 -8

REGISTRO MERCANTIL N° 00184757

CERTIFICA QUE:

En cumplimiento a la Ley 1733 de septiembre 8 de 2014 y *RESOLUCIÓN 3100* de 2019.

YUREIDY ESQYUIVEL OVIEDO

C.C. N° 1.106.895.856

Asistió a la Capacitación virtual dictada de 40 horas de intensidad en:

ACCIONES DE FORMACIÓN EN EL MANEJO DEL DOLOR Y CUIDADO PALIATIVO

RESCATE FENIX E.U.
NIT. 900.211.314 - 8

DAVID RAMOS MORENO M.D.

Representante Legal

En testimonio a ello se firma en la ciudad de Neiva, Huila; a los 10 días del mes de diciembre de 2020.

EMAIL: rescatefenixeu@hotmail.com

EC-DOPAL 2020: N° 011 VENCE: 10-12-2022.

Fuorinoquia
"Dejando huella" Nit. 901358082-1

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO DE LA ORINOQUIA
de conformidad con la ley 115 de 1994 y en concordancia
con el decreto único reglamentario 1075 del 2015

Hace constar que:

Yureidy Esquivel Oviedo

Con cedula de ciudadanía N° 1.106.895.856 de Melgar-Tolima

Cursó y aprobó el diplomado en:

CIRCULANTE DE SALAS DE CIRUGÍA Y RECUPERACIÓN

Con una intensidad horario de 120 horas

Esta constancia se expide en Yopal el día 15 de julio de 2021.

No. certificado 0120210715

Jaider Enrique Ramírez Godoy
Representante legal Fuorinoquia

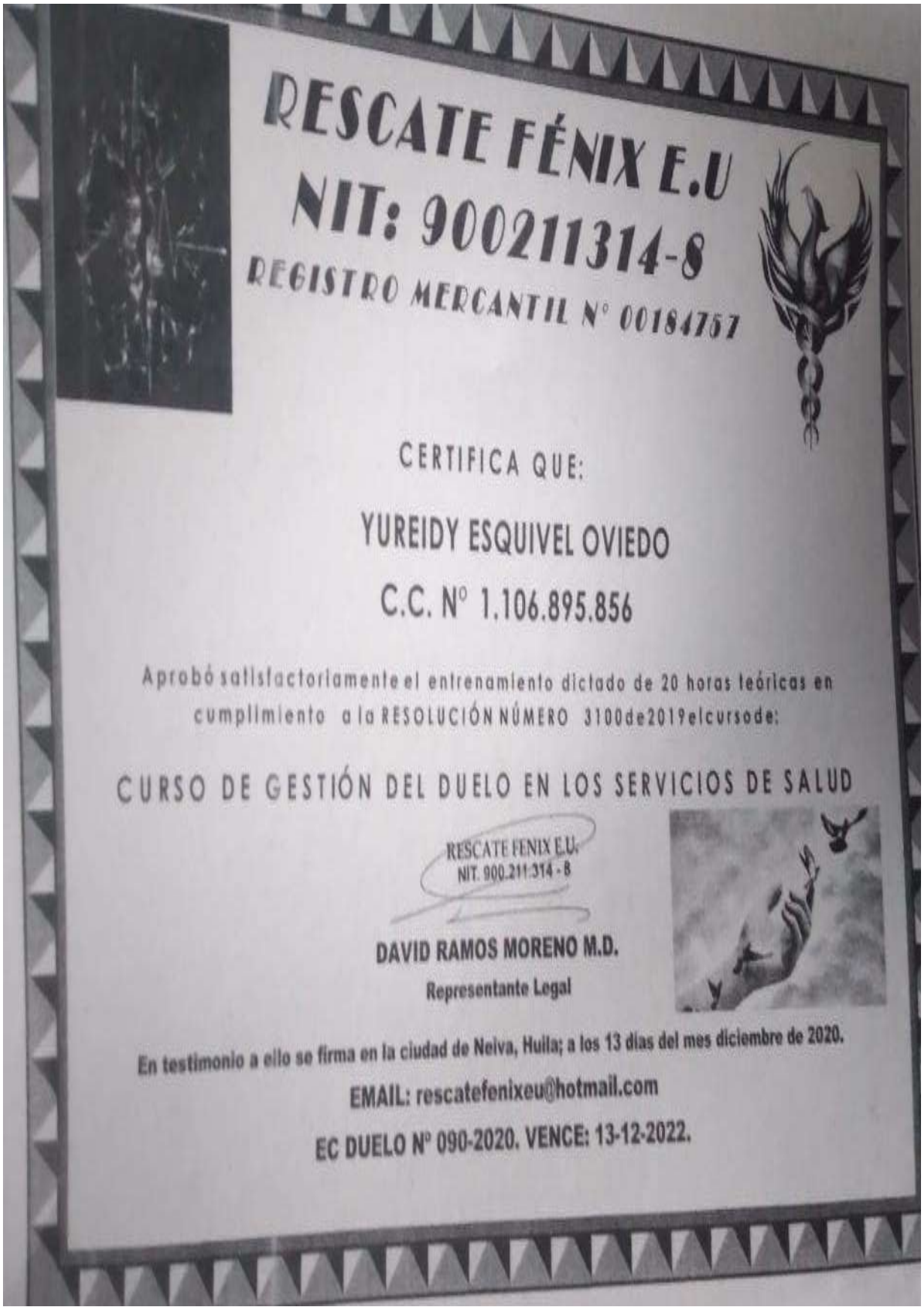


FECHA DE NACIMIENTO 14-MAY-1994
CHAPARRAL
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.57 ESTATURA
A+ G.S. RH
F SEXO
18-MAY-2012 MELGAR
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO

P-2907000-00386691-F-1106895856-20120707 0030470424A 1 30127323



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.106.895.856
ESQUIVEL OVIEDO
APELLIDOS
YUREIDY
NOMBRES
FIRMA



RESCATE FÉNIX E.U

NIT: 900211314-8

REGISTRO MERCANTIL N° 00184757

CERTIFICA QUE:

YUREIDY ESQUIVEL OVIEDO

C.C. N° 1.106.895.856

Aprobó satisfactoriamente el entrenamiento dictado de 20 horas teóricas en cumplimiento a la RESOLUCIÓN NÚMERO 3100 de 2019 el curso de:

CURSO DE GESTIÓN DEL DUELO EN LOS SERVICIOS DE SALUD

RESCATE FENIX E.U.
NIT. 900.211.314 - 8

DAVID RAMOS MORENO M.D.

Representante Legal

En testimonio a ello se firma en la ciudad de Neiva, Huila; a los 13 días del mes diciembre de 2020.

EMAIL: rescatefenixeu@hotmail.com

EC DUELO N° 090-2020. VENCE: 13-12-2022.

HOJA DE VIDA



FARIZADA VANEGAS TORRES
CC No. 65.740.730 de Ibagué (Tol.)

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento	:	20 de diciembre de 1968
Dirección	:	Calle 7 No. 21-23 Centro
Teléfono	:	320 855 26 62
Estado civil	:	Separada
Email	:	fari_daisa@hotmail.com
Ciudad	:	Melgar Tolima

PERFIL LABORAL

Persona apoyada en los principios y fundamentos esenciales del ambiente laboral y social como lo son el respeto, responsabilidad y puntualidad, acompañados de una personalidad emprendedora y positiva.

Habilidades como el trabajo en equipo, creatividad, innovación, recursiva y el manejo confidencial de la información, hacen de mí, una herramienta de competencia, competitividad y alcance del éxito.

FORMACIÓN ACADÉMICA

BACHILLER ACADÉMICO
Colegio Álvaro Nieto
Melgar (Tol.)

PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
Universidad del Quindío – Universidad del Tolima
Ibagué (Tol.)

AUXILIAR DE ENFERMERÍA
Fundemag
Girardot (Cund.)

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA : **FUERZAS MILITARES**
FUERZA AÉREA COLOMBIANA
JEFE INMEDIATO : Gustavo Celis
CARGO DESEMPEÑADO : Enfermera
DURACIÓN : 21 años
TELÉFONO : **6616 412 ext. 21 10 Cel. 313 86 58 233**
CIUDAD : Apiay- Villavicencio

EMPRESA : **LABORATORIO UNIDSALAUD**
JEFE INMEDIATO : Sandra Patricia González
CARGO DESEMPEÑADO : Enfermera
DURACIÓN : 2 años
TELÉFONO : **411 15 61 – 312 39 13 633**
CIUDAD : Bogotá D.C.

EMPRESA **: AÑOS DORADOS**
JEFE INMEDIATO : Cristian Pachón
CARGO : Enfermera
DURACION : 1año
TELEFONO **: 3103306975**
CUIDAD : Melgar

EMPRESA **: FUNDACION DSANCOL**
JEFE INMEDIATO : Mario Rafael Chica Meza
CARGO : Enfermera
DURACION : 1año
TELEFONO **: 3103306975**
CUIDAD : Melgar

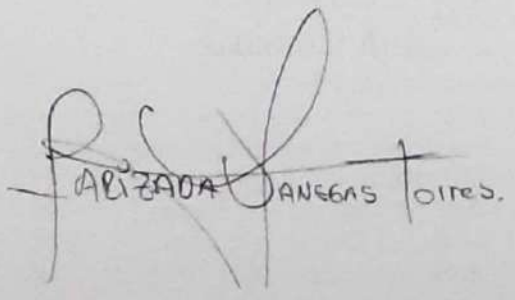
REFERENCIAS PERSONALES

SANDRA GONZALEZ
Bacterióloga
Cel. 3107893372
Bogotá D.C.

YINETH PATRICIA GONZALEZ
Fisioterapeuta
Cel.: 313 829 94 54
Melgar (Tol.)

REFERENCIAS FAMILIARES

FERNANDO ALBERTO AMAYA
Suboficial
Cel.: 310 815 22 38



FARIZADA VANEGAS TORRES

CC No. 65.740.730 de Ibagué (Tol.)

FARIZADA VANEGAS TORRES

Primaria:	Escuela de Niñas Santa clara 1980-1985 Melgar (Tol)
Secundaria:	Colegio Carlos Álvaro Nieto Beltrán 1986-1991 Melgar (Tol).
FUNDEMAG:	Auxiliar de Enfermería.
U. Quindío:	Profesional en Salud Ocupacional.
U. Tolima:	Profesional en Salud Ocupacional.

Experiencia Laboral:

Fuerza Militares Fuerza Aerea

Tiempo Laborado:	21 Años.
Cargo:	Auxiliar de Enfermería.
Jefe Inmediato:	Cr. Victoria Barrera.
Teléfono:	6616412 - EX.2110
Ciudad:	Villavicencio Meta
Unidad:	Cacom 2 Apiay

Recomendaciones Personales:


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 65.740.730
VANEGAS TORRES
APELLIDOS
FARIZADA
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 20-DIC-1968
MELGAR
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
03-ABR-1987 IBAGUE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-5200100-00152592-F-0065740730-20090315
00103 29981A 1
6760023880

CUNDINAMARCA
REGION
Que Progresa!

RESOLUCIÓN No. 25- 1725 De 2020

01 DE SEPTIEMBRE 2020

"Por la cual se autoriza el ejercicio de una ocupación en el Territorio Nacional"

LA SECRETARIA DE SALUD

En uso de sus facultades legales y reglamentarias en especial las conferidas por el Decreto 1352 del 2000 por el cual modifica parcialmente el Decreto 1875 de 1994, emanada por el Ministerio de Salud y Protección Social, demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO:

Que **VANEGAS TORRES FARIZADA,** identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No.**65740730,** expedida en **IBAGUE TOLIMA**, solicitó ante esta Secretaría de Salud la autorización, para ejercer como **APTITUD OCUPACIONAL EN AUXILIAR DE ENFERMERÍA;** diploma otorgado por, **LA FUNDACIÓN DE ESTUDIOS TECNICOS DEL MAGDALENA FUNDEMAG EN GIRARDOT CUNDINAMARCA,** según **ACTA DE GRADO TOMADA** del **ACTA GENERAL No.188** del 25 de enero de 2000.

Que dicho certificado de aptitud ocupacional, no requiere Registro de la Secretaría de Educación, de conformidad con lo establecido en el Parágrafo del Artículo 2°, de la Resolución 08211 de 1989.

Que estudiada la documentación presentada por el (la) solicitante, este (a) cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes.

Que en virtud de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Autorizar a **VANEGAS TORRES FARIZADA,** identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No.**65740730,** expedida en **IBAGUE TOLIMA,** para ejercer como **APTITUD OCUPACIONAL EN AUXILIAR DE ENFERMERÍA,** y tiene efectos en el Territorio Nacional.

ARTÍCULO SEGUNDO: Con la presente Resolución, el profesional quedará inscrito en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS).

ARTÍCULO TERCERO: Notificar electrónicamente la presente resolución conforme a lo dispuesto en el Art. 4 Del Decreto 491 de 2020[1], advirtiéndole que contra la misma procede el recurso de reposición el cual podrá interponerse dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación acorde con el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., el 01 de septiembre 2020

GILBERTO ALVAREZ URIBE
Secretario de Salud

1176 2020 08 25

FARIZADA VANEGAS TORRES

Fundación de Estudios Técnicos del Magdalena

FUNDEMAG

EDUCACIÓN NO FORMAL

Resolución Oficial No. 000628-95 Secretaría de Educación de Cundinamarca

En Nombre de la República de Colombia y por Autorización de la Secretaría de Educación de Cundinamarca

Confiere el Certificado de Aptitud Ocupacional en

Auxiliar de Enfermería

A

Farizada Vanegas Torres

Identificada con C.C. 65.740.730 de Ibagué

Girardot, Enero 25 de 2000

Quien cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución y la Secretaría de Educación de Cundinamarca

Rector

Secretario General

Coordinador del Programa

FARIZADA VANEGAS TORRES

Fundación de Estudios Técnicos del Magdalena

FUNDEMAG

Resolución No. 000628-5 S.E.C.

ACTA DE GRADO No.188

PROGRAMA: AUXILIAR DE ENFERMERIA

GRADUANDO: FARIZADA VANEGAS TORRES

En Girardot a los VEINTICINCO (25) dias del mes de ENERO del 2000

siendo las 4:00 P.M. presidido por el Señor Rector del Instituto Fundación de Estudios Técnicos del Magdalena FUNDEMAG, se llevó a cabo el acto de graduación del (a) Señor (a) FARIZADA VANEGAS TORRES

En el programa de: AUXILIAR DE ENFERMERIA

Aprobado por Resolución No. 000628 del 9 de Junio de 1995 de la Secretaría de Educación de Cundinamarca y el Ministerio de salud. Acuerdos No. 8 de 1.995 y No. 28 de 1998.

El Señor Rector de la Fundación de Estudios Técnicos de Magdalena 'FUNDEMAG', después de tomar el Juramento de rigor al graduando, le hizo entrega del Certificado de Aptitud ocupacional (CAO) pertienente a:

FARIZADA VANEGAS TORRES

No siendo otro el objeto, se levantó la sesión y se firmó ésta Acta por los que intervinieron en el acto de grado.

FDO. EL RECTOR :

FDO. EL COORDINADOR :

FDO. EL SECRETARIO : Olivia María Guayara

En Girardot, a los VEINTICINCO (25) dias del mes de ENERO del 2000

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el 93100022907716C65740730E.

FUNDACIÓN NUESTRA
DRA DE LA ESPERANZA

NIT. 901366232-1

Aprobado por Decreto No.1075 del 26/05/2015. Educación no formal Art. 2.6.6.8.

Certifica

Farizada Vanegas Torres

c.c. 65740730 de Ibagué - Tolima

Realizó y aprobó el Diplomado en Cuidado integral de Adulto Mayor y Paciente Domiciliario con un total de 160 Horas.

Fecha de emisión: 2021-08-10
Fecha de vencimiento: 2023-08-10

FUNDACION NUESTRA SEÑORA DE LA ESPERANZA
verifique la autenticidad de su certificado en la pagina
www.fundacionnuestrasenoradelaesperanza.org

. SOLANLLY COVALEDA
Representante Legal.

DEIBIE STEVENS BRAVO OBANDO
Jefe de Enfermería
TP 3206
Docente.

ROSA GUZMAN
ESP. Orientación Educativa y Desarrollo Humano
Docente Especialista

REGIONAL TOLIMA

EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

CERTIFICA

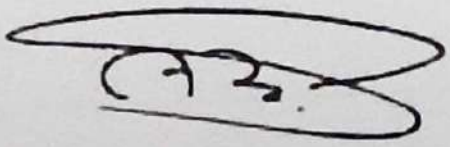
Que FARIZADA VANEGAS TORRES identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 65740730 de Ibagué, realizó y aprobó el curso de CUIDADOS BASICOS A PERSONAS MAYORES con una intensidad horaria de Cuarenta y Ocho (48) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Melgar. a los veintiun (21) dias del mes de abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por



ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
Subdirector CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

SENA: Una Organización con Conocimiento

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 3100022907 71CC65740730E

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:05:02 AM horas del 21/10/2022, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **65740730**

Apellidos y Nombres: **VANEGAS TORRES FARIZADA**

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

ES UN

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, 21/10/2022 03:39:16 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **65740730** y Nombre: **FARIZADA VANEGAS TORRES.**

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. **44530406** . 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

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 207740361

WEB
10:52:39

Bogotá DC, 21 de octubre 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) FARIZADA VANEGAS TORRES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 65740730:

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

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, 21/10/2022 12:11:37 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **65740730** y Nombre: **FARIZADA VANEGAS TORRES.**

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. **44510420** . 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

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **FARIZADA VANEGAS TORRES**, identificado con cedula de ciudadanía No. 65.740.730 de IBAGUE - TOLIMA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **AUXILIAR DE ENFERMERIA** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

tentamente;

ARIO RAFAEL CHICA MEZA
presentante Legal
NDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

INSTRUCTOR DE ACTIVIDAD FISICA



DATOS PERSONALES

NOMBRE: Laura Sofia Cruz Bate
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.070.584.419
FECHA DE NACIMIENTO: 07 febrero 2004
LUGAR DE NACIMIENTO: Girardot Cundinamarca
ESTADO CIVIL: Soltera
DIRECCIÓN: Vereda Cualamana Melgar Tolima
TELÉFONO: 317 886 9845
CORREO ELECTRÓNICO: laura.sofia.c.b@hotmail.com

PERFIL

Conocimiento en el manejo de Office Excel y Word, también en aplicación normas y reglas ortográficas en la redacción de documentos empresariales, archivo, atención personalizada a clientes, con la capacidad de una buena atención al cliente vía telefónica y presencial. Actitud positiva frente a cada situación que se presente tanto en la vida laboral, educativa y personal.

FORMACIÓN ACADÉMICA

PRIMARIOS: (ENERO 26 2009-DICIEMBRE 05 2014) INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA CUALAMANA, MELGAR TOLIMA

ESTUDIOS SECUNDARIOS: (ENERO 26 2015-DICIEMBRE 02 2020) INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES, ICONONZO TOLIMA

ESTUDIO TÉCNICO: TECNICO ASISTENCIA ADMINISTRATIVA SENA, CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, REGIONAL TOLIMA.

ESTUDIO TECNÓLOGO: TECNOLOGO EN GESTION EMPRESARIAL SENA, CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL TOLIMA.

CARRERA PROFESIONAL: ADMINISTRACION DE EMPRESAS, UNIVERSIDAD SAN JOSE
FECHA FIN: 07 DICIEMBRE

CURSO DE SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST
FECHA FIN: 01 DICIEMBRE 2021

CURSO COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR SENA
FECHA FIN: 13 SEPTIEMBRE, 2021

ENGLISH DOT WORKS 1 (INGLES) SENA
FECHA FIN: 08 MAYO, 2020

MENTALIDAD EMPRESARIAL E IDEAS DE NEGOCIO SENA
FECHA FIN: 11 OCTUBRE, 2019

INFORMATICA: MICROSOFT WORD, EXCEL E INTERNET SENA
FECHA FIN: 05 DICIEMBRE, 2018

CURSO TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION TICS (INTERNET) SENA
FECHA FIN: 23 NOVIEMBRE 2018

EXPERIENCIA LABORAL

- **FUCSIA**
  Inicio etapa productiva: 1 julio 2019
  Fin etapa productiva: 12 febrero 2020
  Duración etapa productiva: 7 meses.

- **CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR COMFATOLIMA**
  Inicio pasantías tecnólogo: 17 diciembre 2021
  Fin pasantías: 17 junio 2022
  Duración pasantías: 6 meses

- **DSANCOL**
  Inicio etapa laboral: 1 noviembre 2022
  Fin etapa laboral: 31 diciembre 2022

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre: Leidy Yurany Corredor Ortiz
Cargo: Dueña local fucsia
Dirección y teléfono: Cra 5 centro Icononzo, 3165320686

Nombre: Sandra Milena Ordoñez Ruiz
Cargo: Jefe inmediato
Dirección y teléfono: Cra 21 N 7-57 Centro Melgar, 3132107632



FIRMA

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Tarjeta de Identidad No. 1070584419

Cursó y aprobó la acción de Formación

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Piedecuesta. al primer(1) dia del mes de diciembre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

GUSTAVO RAMIREZ PEÑALOZA
Subdirector (E)
CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

79674018 - 01/12/2021
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 9122(02441101TI1070584419C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Tarjeta de Identidad No. 1070584419

Cursó y aprobó la acción de Formación

ENGLISH DOT WORKS 1 (INGLES)

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Armenia. a los cuatro (4) días del mes de mayo de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

NESTOR JIMENEZ SERNA
Subdirector
CENTRO AGROINDUSTRIAL
REGIONAL QUINDÍO

66124597 - 04/05/2020
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 9120002090224TI1070584419C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Tarjeta de Identidad No. 1070584419

Cursó y aprobó la acción de Formación

MENTALIDAD EMPRESARIAL E IDEAS DE NEGOCIO

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Icononzo. a los seis (6) días del mes de septiembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

JAIRO ENRIQUE ROBAYO MORENO
Subdirector
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
REGIONAL TOLIMA

61276399 - 06/09/2019
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 91230019244841T1070584419C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Tarjeta de Identidad No. 1070584419

Cursó y aprobó la acción de Formación

INFORMATICA: MICROSOFT WORD, EXCEL E INTERNET

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Icononzo, a los tres (3) días del mes de diciembre de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
JORGE ENRIQUE MONTEALEGRE HERNANDEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JORGE ENRIQUE MONTEALEGRE HERNANDEZ
Subdirector
CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION
REGIONAL TOLIMA

57151176 - 03/12/2018
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 9226001812538TI1070584419C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Tarjeta de Identidad No. 1070584419

Cursó y aprobó la acción de Formación

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACIÓN TICS (INTERNET)

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Iconozo, a los veinte (20) días del mes de noviembre de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
JORGE ENRIQUE MONTEALEGRE HERNANDEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
TOLIMA - IBAGUE - COLOMBIA

JORGE ENRIQUE MONTEALEGRE HERNANDEZ
Subdirector
CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION
REGIONAL TOLIMA

56679776 - 20/11/2018
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 9226001793850TI1070584419C.

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional y en su nombre la

Institución Educativa Técnica
Nuestra Señora de las Mercedes

Icononzo - Tolima

Aprobada por la Secretaría de Educación y Cultura del Departamento del Tolima
Según Resolución No.5998 del 02 de Octubre de 2017

Confiere a:

Laura Sofía Cruz Bate

T.I. 1.070.584.419 de Melgar - Tolima

El Título de:

Bachiller Técnico

Con Especialidad en Comercio

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

Anotado en el control interno del plantel en el libro de Registro No 23
Acta General de Graduación No. 49 Folio No. 102
Dado en Icononzo - Tolima, a los 11 días del mes de Diciembre de 2020

2020

Mg. Edgar Gallo Duarte.
CC. 7.229.016 de Duitama - Boyacá
Rector.

Arleny Díaz García
Arleny del Pilar Díaz García.
CC. 28.788.356 de Icononzo - Tolima
Aux. Administrativa.

Este diploma no requiere registro ante la Secretaría de Educación y Cultura del Departamento del Tolima (Decreto 1021 de Mayo 6 de 1994)

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Tarjeta de Identidad No. 1070584419

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

ASISTENCIA ADMINISTRATIVA

En testimonio de lo anterior. se firma el presente Titulo en Icononzo. a los dos (2) días del mes de diciembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
Subdirector CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

58738154 - 02/12/2020
No y 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 9310001848175TI1070584419C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

LAURA SOFIA CRUZ BATE

Con Cedula de Ciudadania No. 1070584419

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad. le confiere el

Título de

TECNÓLOGO EN

GESTIÓN EMPRESARIAL

En testimonio de lo anterior. se firma el presente Titulo en Ibagué. a los veintiseis (26) dias del mes de julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
Subdirector CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

72682664 - 26/07/2022
No y 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 9310002251190CC1070584419C.

Ibagué, 17 de junio de 2022

EL JEFE DE GESTION HUMANA DE LA CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR DEL TOLIMA "COMFATOLIMA"

HACE CONSTAR:

Que LAURA SOFIA CRUZ BATE Identificada con cédula de ciudadanía N° 1.070.584.419 prestó sus servicios a esta entidad como Aprendiz SENA desde el 01 de septiembre de 2021 hasta el 17 de junio de 2022 en la Modalidad de TECNOLOGO EN GESTION EMPRESARIAL con las siguientes funciones:

Funciones Tecnólogo Gestión Empresarial:
-Asistente de mercadeo y ventas
-Asistente Administrativo
-Atención al cliente

Tareas comunes como:
-La gestión de documentos
-La atención presencial a usuarios y visitantes
-La atención telefónica y virtual
-La administración de agendas

Esta constancia se expide con destino a: EL INTERESADO.

Cordialmente,

Diana Karolina Diaz.

DIVANA KAROLINA DIAZ DIAZ

E/ PILAR RICO

FUNDACIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR

SANJOSÉ

INSTITUCIÓN TECNOLÓGICA

Con Personería Jurídica No. 14878 de 1984 del Ministerio de Educación Nacional,
y Resolución de cambio de carácter No. 0412 de febrero 6 de 2007.

Teniendo en cuenta que

Laura Sofia Cruz Bate

C.C. 1.070.584.419 de Melgar

Cursó y aprobó los estudios programados por la institución y cumplió con todas las exigencias académicas, legales y reglamentarias le confiere el título de:

Administrador de Empresas

En testimonio de ello lo firmamos y sellamos, en la ciudad de Bogotá D.C.
01 de Diciembre de 2022.

Francisco Alfonso Pareja González	Dra. Romelia Nuste.	Dra. Stefanny Camacho	Ed D. Luis C. Gutiérrez M.
Presidente del Consejo Directivo	Rectoria	Vicerrectoria Académica	Secretario General

Anotado en el libro de registro de diplomas No. 8 folio No. 050 registro académico No. 15017

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	JUDDY PAOLA PARRA LEON
DOCUMENTO DE IDENTIDAD.	65824934
FECHA DE NACIMIENTO.	09/octubre/1983
LUGAR DE NACIMIENTO.	Ibague-Tolima
ESTADO CIVIL.	Soltera
CIUDAD.	Melgar-Tolima
DIRECCION.	Calle 12 # 16-60 Icacal
TELEFONO	3138411699
EMAIL.	Judileon09@outlook.com

Estudios

Estudios Primarios:

Escuela antonio maria lozano
Direccion: centro.
28 noviembre de 1996

Estudios Secundarios:

Tecnica oficial Sumapaz
Direccion:centro
6 de diciembre 2006

Universitarios:

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Tecnica en Cultura y Deportes,Danza.
Auxuiar de Artesania,
Tecnica en Peluqueria.

Otros Cursos

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Woord basico, excel abanzado,
digitacion de textotexto
fundacion archivistico.
Duracion de 20 a 40 horas.

Experiencia Laboral

Love Spa El Arte Sano De La Belleza
Jefe Inmediato: Johanna Torres
Telefono: 310 6692757

Almacen Juaka Sport
Jefe Inmediato: Johanna Patricia Parra Pedraza
Telefono: 313 4095061

H2o Extrema Agencia De Viaje
Jefe Inmediato: Ricardo Muñoz Barrantes.
Telefono: 3045253833

JUNTA DE ACCION COMUNAL B/ ICACAL
Jefe Inmediato: Yilma Neira Ricaute.

Perfil Profesional

Técnica en cultura física y estética con conocimientos suficientes para contribuir al desarrollo. Y Diagnosticar, crear, innovar, emprender en todo tipo de organizaciones.
Con amplios conocimientos en la parte de Recursos Humanos.

E presento a cumplir con las distintas funciones con deseos de superación en los logros de los objetivos claros y obligaciones y normas laborales que tengan establecidas me presento con gran entusiasmo a su empresa para formar parte del cumplimiento de metas planeadas en su misión

Referencias Familiares

EDGAR ANDRES PARRA LEON
patruyero
Telefono: 3505474235

GLORIA MARIA PARRA PEDRAZA
Empresaria
Telefono: 315 5681336

Referencias Personales

MARTHA CECILIA TRIANA CAMACHO
Love Spa el arte sano de la belleza
Telefono:3115841951

Nidia marcela quintana berrio
Sicologa
Telefono: 3124095264

JUDDY PAOLA PARRA LEON
CC. 65824934
Melgar Tolima

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 65.824.934

PARRA LEON

APELLIDOS

JUDDY PAOLA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 09-OCT-1983

IBAGUE
(TOLIMA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 A+ F

ESTATURA G.S. RH SEXO

13-AGO-2003 MELGAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-2907900-00946661 F-0065824934-20171013 0058154307A 1 6354643706



República de Colombia

Escuela Antonio María Lozano

Certifica que:

Judy Paola Parra León

Cursó el plan de estudios, logró los objetivos de formación definidos en el P.E.I. para la educación básica primaria, conforme a lo dispuesto por la Ley 115 de 1994 y reglamentada en el decreto 1860 de 1994 del Ministerio de Educación Nacional.

Director

La República de Colombia

y en su nombre el

Colegio de Bachillerato Técnico Oficial Sumapaz

Jornada Nocturna

Melgar Tolima

Con Licencia de funcionamiento de la Secretaría de Educación y Cultura del Tolima según resolución Nº 1944 del 6 de diciembre de 2000

Confiere a:

Judyy Paola Pavia León

T.I. Nº831009-1025 de Ibagúe

El título de:

Bachiller Académico

Por haber cumplido y finalizado satisfactoriamente los Ciclos Lectivos Especiales Integrados de Educación Media

Acta general de graduación Nº020 Folio Nº164 del 6 de XII de 2002 .

Dado en Melgar, a los 6 dias del mes de Diciembre de 2002

Rector

Secretario

SENA

REGIONAL CUNDINAMARCA

EL CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL

CERTIFICA

Que JUDDY PAOLA PARRA LEON identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 65.824.934 de , realizó y aprobó el curso de CULTURA FISICA con una intensidad horaria de Cuarenta (40) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:
D: Reprobo
A: Aprobo

Se expide en Melgar, al primer(1) día del mes de noviembre de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
CESAR AUGUSTO HERNANDEZ RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

CESAR AUGUSTO HERNANDEZ RODRIGUEZ
SUBDIRECTOR CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

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 951100291105CC65824934E.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JUDDY PAOLA PARRA LEON

Con Cedula de Ciudadania No. 65.824.934

Cursó y aprobó la acción de Formación

CUIDADOS CON EL ADULTO MAYOR

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los veinticuatro (24) días del mes de octubre de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

48634546 - 24/10/2017
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 9310001543091CC65824934C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JUDDY PAOLA PARRA LEON

Con Cédula de Ciudadanía No. 65.824.934

Cursó y aprobó la acción de Formación

ELEMENTOS BASICOS DE RECREACION

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los diecinueve (19) días del mes de octubre de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
CESAR AUGUSTO HERNANDEZ RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

CESAR AUGUSTO HERNANDEZ RODRIGUEZ
SUBDIRECTOR
CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

6656271 - 19/10/2011
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 nú
951100278719CC65824934C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JUDDY PAOLA PARRA LEON

Con Cedula de Ciudadania No. 65.824.934

Cursó y aprobó la acción de Formación

TRABAJO EN EQUIPO Y COMUNICACIÓN ASERTIVA

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, a los trece (13) días del mes de diciembre de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

49397183 - 13/12/2017
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 9310001577966CC65824934C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JUDDY PAOLA PARRA LEON

Con Cedula de Ciudadania No. 65.824.934

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE HABITOS PARA LA VIDA SALUDABLE

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Melgar, al primer(1) dia del mes de julio de dos mil dieciseis (2016)

Firmado Digitalmente por
ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

35707474 - 01/07/2016
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 9310001187531CC65824934C.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

JUDDY PAOLA PARRA LEON

Con Cédula de Ciudadanía No. 65.824.934

Cursó y aprobó la acción de Formación

AUXILIAR EN ARTESANIAS

Con una duración de 440 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Ibague a los Diecisiete (17) días del mes de Diciembre de Dos Mil Ocho (2008)

BRIAN BAZIN BULLA TOVAR
SUBDIRECTOR CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION
REGIONAL TOLIMA

SGC2008AP02185 17/12/2008
No Y FECHA DE REGISTRO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Creado mediante Ley 119 de 1994

Hace Constar que

JUDDY PAOLA PARRA LEON

Con Cédula de Ciudadanía No. 65.824.934

Cursó y aprobó la acción de Formación

FUNDAMENTACION ARCHIVISTICA

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Ibague a los Nueve (9) días del mes de Mayo de Dos Mil Siete (2007)

ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR
SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL TOLIMA

SGC2007AP00359 09/05/2007
No Y FECHA DE REGISTRO

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en linea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia Informa:
Que siendo las 04:00:56 PM horas del 21/10/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **65824934**
Apellidos y Nombres: **PARRA LEON JUDDY PAOLA**

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 CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de octubre de 2022, a las 15:58:15, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	65824934
Código de Verificación	65824934221021155815

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 207773461

WEB
15 59 55
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 21 de octubre 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) JUDDY PAOLA PARRA LEON identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 65824934:

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.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

Consultar por:

CÉDULA DE CIUDADANÍA

N° Identificación, Comparendo o Expediente:

65824934

Fecha Expedición:

13/08/2003

Nueva Busqueda | Validar Funcionario

Preguntas Frecuentes (https://srvcnpc.policia.gov.co/multimedia/formatos/PREGUNTAS_FRECUENTES_CNSCC_RNMC.pdf)

Imprimir

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 21/10/2022 03:53:40 p. m. el ciudadano con **la Cedula de Ciudadania Nº. 65824934** y Nombres: **PARRA LEON JUDDY PAOLA**

PRESENTA LOS SIGUIENTES REGISTROS:

Detalles	Identificacion	Expendiente	Formato	Infractor	Fecha	Departamento	Municipio
Ver Expediente	65824934	73-449-6-2020-1959	73449005499	PARRA LEON JUDDY PAOLA	12/07/2020 05:45:00 p. m.	TOLIMA	MELGAR

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana".

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 identificacion corresponda con el documento de identidad suministrado.

Advertencias:

1. Para presentar una petición, Queja, Reclamos y Sugerencia relaciona con esta consulta, puede hacerlo ante la autoridad de policía que impuso la medida correctiva, o de no ser posible, podrá hacerlo a través de las Oficinas de Atención al Ciudadano (OAC) que se encuentran ubicadas en las unidades policiales, direcciones, comandos de metropolitanas y departamentos de policía, o mediante la página web de la Institución www.policia.gov.co, mediante la pestaña de trámites y servicios al ciudadano y luego accediendo al link de Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias.
2. **Si el estado de la medida se encuentra en: "CERRADO" o "EN PROCESO" el presente documento NO genera las consecuencias por el no pago de multas descritas en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.**

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, JUDDY PAOLAPARRA LEON, identificado con cedula de ciudadanía No. 65824934 de MELGAR - TOLIMA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **INSTRUCTOR DE ACTIVIDAD FISICA** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	Yenyfer Tathiana Medina Castañeda
CEDULA DE CIUDADANIA	1020806618
FECHA DE NACIMIENTO	11 De Julio De 1995
LUGAR DE NACIMIENTO	Bogotá D.C.(Clínica nueva magdalena)
ESTADO CIVIL	Soltera
CIUDAD	Bogotá D. C.
DIRECCIÓN	KR 12 bis # 17-18 - Urb el bosque 4 etapa
TELEFONO	3012003796
E-MAIL	Jen.nifermedina@hotmail.com o yenifertmedina@gmail.com

Yenyfer Tathiana Medina Castañeda

Perfil

- Desarrollar con responsabilidad y disciplina mis capacidades y habilidades en el área a desempeñarme laboralmente, teniendo siempre presente el trabajo en equipo para obtener el mayor éxito posible y desplegar de forma eficaz la aplicabilidad de mis conocimientos y fortalezas.
  Creativa y suplo a cabalidad cada tarea que requiera mi intervención.
  Poseo valores de ética y buena moral buscando siempre el bienestar de los que me rodean.
- Ingeniosa y eficiente en el área de manualidades, en economía política, sobresaliente en la música, y de la educación física, con múltiples aptitudes para los deportes y cualquiera actividad nueva que me disponga a realizar.
- Me adapto fácil a los cambios para cubrir con mi labor.
- Me gusta mantener una buena relación y convivencia con los que comparto espacio de trabajo o cultural.

Formación Académica

- **Estudios Primarios:** Institucion educativa Compartir Suba
  Direccion: Calle 149 # 117 – 35 Bogotá
  Año de Inicio 2002 hasta 2006

- **Estudios Secundarios:** Institucion educativa Compartir Suba
  Direccion: Carrera 128 #146-52 Bogotá
  Año de Inicio 2007 hasta 2012

- **Estudios terciarios:** SENA , Tecnico en control de calidad en confeccion,curso en serigraria.
- **Universitaria de colombia :** Diseño grafico (2(dos) modulos).
- **DIPLOMADO REPDI DTC :** Artes visuales Basico

Talleres y Cursos

- Talleres realizados en intercambio del festival de danza folklórica y manejo de grupos en agua blanca CALI.

- Participante de Talleres del patronato de artes y ciencias de Colombia, por Gestores, Directores y danzantes, en la ciudad de Guaduas. (certificado)
- Taller de salsa caleña, con azukar (Bailarín de caracol Tv)
- Fotografia, publicidad, marketing digital, diseño básico piezas graficas, planeación estratégica nivel 1,2,3.(certificado)
- Aplicación de estrategias para fortalecer el desarrollo de la mujer como clave para la productividad en la industria 4,0(Certificado)

ACTIVIDADES ADICIONALES

- Participe del día internacional del niño, en Gimnasio Campestre San Rafael - Colegios Minuto de Dios.(certificado)
- Jurado del concurso factor x Harvard, en la ciudad de Bogotá en el colegio Harvard cultura y ciencia. (certificado)
- Participante en el Festival internacional de danza folclórica (Pescadores de san pedro)en la ciudad de Perú Piura-vice, becara y manglares de san pedro.
- Participe en la Feria del libro (FILBO) 2018 Como expositora del pabellón 1 de CIENCIA Y TECNOLOGIA CON COLSUBSIDIO.
- Participe en la semana cultural cafam en su XIII año en centro de vacaciones MELGAR.

Experiencia Laboral

- **Comercializadora Arturo Calle S.A.S**

Inspectora de calidad en producto terminado

Supervisor de calidad (6 meses)

- **Armando Franco 3134502754**
- **Brissa cosas de casa**

Asesora comercial en ventas Outlet (6 meses)

- **CONTACTO SOLUTIONS (21meses)**
  - **Asesora de cobro de cartera de Banco caja social.**
  - **Asesora de cobro de cartera la polar**

Jefe Supervisora

- Olga Lucia velandia 3138951260

Jefe Coordinador

- Oscar Javier melo días **3155817075-3102899204**

- **CRONOPIOS Entretenimiento (1 AÑO Y 1 MES)**

Animadora y recreadora (villeta,Girardot ,villao en general a nivel regional)

- Lugares Como piscilago (Girardot).
- Centro vacacional las Palmeras (villeta).
- Colsubsidio En recreación y deportes (CLUB BELLAVISTA Y COLINA COMO PROVEDOR).
- Acompañamiento como otras empresas de entretenimiento.

Jefe de gerencia

- Ricardo Avila 3106495252~4700084oficina

- **HOTELES DECAMERON con multivacaciones**

OPC-Operador practico comercial (MERCADEO, ASESORA COMERCIAL)

(7 MESES) Jefe de mercadeo

- Juan Diego 3102404781

- **ROYAL DECAMERON BARU**

Bailarina y animadora servicio al cliente en isla playa blanca

Jefe de Actividades Sommerson augusto solorsa 3008744468

- **CAJA DE COMPENSACION CENTRO DE VACACIONES CAFAM MELGAR (4años)**
  Jefe inmediato Jonathan peña murillo **3208130516**

Referencias Familiares

RUTH JANETH CASTAÑEDA RODRIGUEZ
Modista integral

en vestidos de baño

MADRE
Independiente 3138062017

Angie Catherine villarreal Castañeda

COMERCIO INTERNACIONAL

HERMANA 3046588609

Jonathan Manuel Novoa Castañeda

INGENIERO ELECTRONICO

PRIMO 3228937450

Referencias Personales

HECTOR ARMANDO TRIANA ALFARO
Abogado

3112240451 / 2324136

Marco Antonio Rodriguez Aldana
INGENIERO MECANICO

3118515605

YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA

Yenyfer Tathiana Medina Castañeda

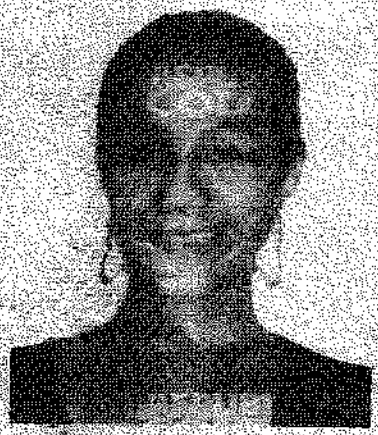
C.C 1020806618 de Bogotá D. C

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **1.020.806.618**

MEDINA CASTAÑEDA
APELLIDOS

YENYFER TATHIANA
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **11-JUL-1995**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.63 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **F** SEXO

22-JUL-2013 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-1500150-00919071-F-1020806618-20170707 0056225128A 3 9910048672

REPÚBLICA DEL ECUADOR
ENTRADA RUMICHACA
C008
26 JUN 2015
T-3 90
C008
EN 008 UCMRC008
UCMRC008 MIGRACIÓN UCMRC008

REPÚBLICA DEL ECUADOR
SALIDA HUAQUILLAS
O002
27 JUN 2016
O002
SA 002 UCMO002
UCMO002 MIGRACIÓN UCMO002
T3

26 JUN 2016

REPUBLICA DE COLOMBIA

PASAPORTE
PASSPORT

Tipo / Type: P
Cod. país / Country code: COL
Pasaporte Nº / Passport No.: AS797153
Apellidos / Surname: MEDINA CASTAÑEDA
Nombres / Given names: YENYFER TATHIANA
Nacionalidad / Nationality: COLOMBIANA
Fecha de nacimiento / Date of birth: 11 JUL/JUL 1995
Núm. personal / Personal No.: CC1020806618
Sexo / Sex: F
Lugar de nacimiento / Place of birth: BOGOTA COL
Fecha de expedición / Date of issue: 21 JUN/JUN 2016
Autoridad / Authority: BTA. CALLE 53
Fecha de vencimiento / Date of expiry: 21 JUN/JUN 2026
Firma del titular / Holder's signature: Yenyfer M. Castañeda

AS797153

P<COLMEDINA<CASTANEDA<<YENYFER<TATHIANA<<<<<
AS797153<0C0L9507111F2606211CC1020806618<<26

Cafam

Subdirección Administrativa
Sección Bienestar y Calidad de Vida

La Caja de Compensación Familiar Cafam otorga este reconocimiento a:

Yenyfer Tathiana Medina Castañeda

por su **gran desempeño y participación** en cada una de las actividades presentadas en el

XIII Día Cultural MELGAR

Carlos Eduardo Balaguera Lara
Subdirector Administrativo

Julio Billorou Rodríguez
Subdirector Servicios Sociales

Miércoles 31 de agosto de 2022

efr Creando felicidad

VIGILADO SuperSubsidio

La República de Colombia

y en su nombre la

Institución Educativa Compartir Suba

Autorizada por la Secretaría de Educación de Bogotá, D.C., según Resolución No. 1903 del 18 de Febrero de 1997

Confiere el Título de

Bachiller Académico

a

Yenyfer Tathiana Medina Castañeda

T.I. 950711-06218 de Bogotá, D.C.

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Académica, según los planes y programas vigentes. (Art.28 ley 115 de 1994).

Rafael Antonio Deháquiz Mejía
Rector

María Esperanza Caita Hernández
Secretaria

Libro de Registro N° 2

Acta N° 60 Folio N° 90

No requiere registro de la Secretaría de Educación Distrital, decretos 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

Dado en Bogotá, D.C. a los 27 días del mes de noviembre de 2012

INSTITUCION EDUCATIVA COMPARTIR SUBA

CARRERA 128 No. 146-52 Tel.: 697 00 24 BOGOTÁ, D.C.

INSCRIPCION S.E.D.: 6908

INSCRIPCION DANE: 31100147281

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO

En la ciudad de BOGOTÁ, D.C., a los (27) veintisiete días del mes de noviembre del año 2012, en la **INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR SUBA** se reunieron el Rector y la Secretaria Académica con el fin de formalizar la promoción de los alumnos de grado undécimo.

Comprobada la situación legal y académica de cada estudiante y que cursó y aprobó los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Académica, la **INSTITUCION EDUCATIVA COMPARTIR SUBA,** debidamente autorizada por **La Secretaría de Educación de Bogotá D.C.,** mediante **Resolución No.1903 del 18 de Febrero de 1997.** confirió el título de:

BACHILLER ACADÉMICO

a

Yenyfer Tathiana Medina Castañeda

T.I. 950711-06218 de Bogotá, D.C.

Quien cumplió con los requisitos académicos y demás exigencias establecidas en los reglamentos y las normas legales vigentes, como lo constatan el Rector y la Secretaria Académica

La presente acta está en correspondencia con el Libro 2 Acta General No.60, Folio No. 90 de fecha veintisiete (27) de Noviembre del año 2012, que consta de 176 estudiantes, que comienza con el nombre de **DANIELA ALARCON ACOSTA** y se cierra con el nombre de **CAMILO ANDRÉS ZULETA VARÓN.**

Firmada y sellada por: RAFAEL DEHÁQUIZ MEJÍA (Rector) y MARÍA ESPERANZA CAITA HERNÁNDEZ (Secretaria Académica)

Dada en Bogotá, D.C., a los 27 días del mes de Noviembre de 2012

Firmada y Sellada:

RAFAEL DEHÁQUIZ MEJÍA
C.C. No. 7.213.566 de Duitama
Rector

MARÍA ESPERANZA CAITA HERNÁNDEZ
C.C. No. 51.688.197 de Bogotá
Secretaria Académica

No requiere registro de la Secretaría de Educación Distrital, decretos 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

LICEO DE CIENCIA Y CULTURA HARVARD

Certifica que:

YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA IDENTIFICADA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 1.020.806.618

Participó en el evento del día cultural y artístico como jurado del concurso de talentos Factor X Harvard

LICEO DE CIENCIA Y CULTURA HARVARD RECTORIA

Mr. Numael Ruíz Cascante
rector

Mr. Carlos Ordóñez
Jefe de área de artes

COLEGIOS MINUTO DE DIOS

GIMNASIO CAMPESTRE SAN RAFAEL

CERTIFICADO

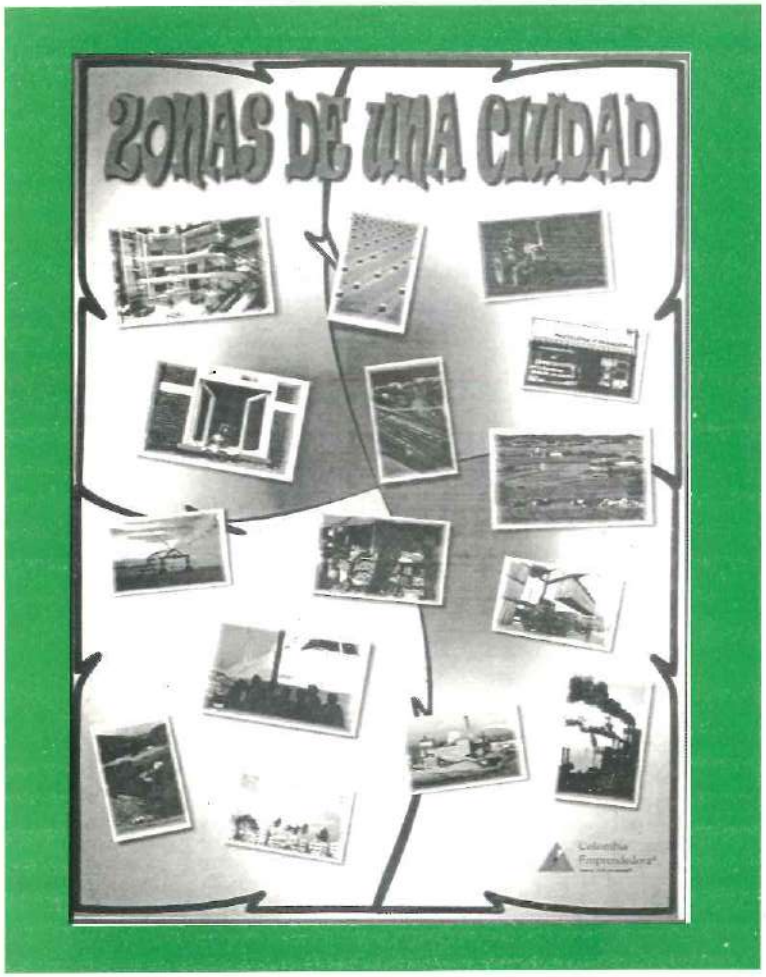
Otorgado a:

YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA

Por su participación en el desarrollo de la Celebración del Día del Niño y el Estudiante.

Carolina Parra G.
Rectora

Certificado de Emprendedor



Yenifer Thatiana Medina C
Nombre

Compartir Suba
Colegio

Ha cursado exitosamente el programa

Nuestra Ciudad

Viviana Farelo
Voluntario

Sonia P. Rodriguez R.
Docente

1 junio 2004
Fecha

Colombia Emprendedora®
Junior Achievement®

© 2002 Junior Achievement Colombia K-319

Cronopios Entretenimiento S.A.S
NIT: 900.354.001-1

CERTIFICA:

A la señorita **YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA** identificada con cedula de ciudadanía No. 1.020.806.618 de Bogotá, como recreadora integral con competencias altas en vacaciones recreativas, eventos empresariales, familiares y ambientales, con un contrato por prestación de servicios, contando con experiencia certificada desde enero 01 de 2018 hasta enero 31 del 2019.

Esta solicitud se expide a los (15) días del mes de marzo de 2019.

Atentamente,

RICARDO ANDRES ÁVILA SALAS
C.C: 79´639.107
Director de Recursos Humanos

Bogotá –Girardot- Yopal- Villavicencio
Calle 10 sur N°19-16
Tel: 4700084- Cel. 310 649 5252
Email - cronopios11@hotmail.com

ESPERANZAS COLOMBIANAS

FUNDACIÓN ARTISTICA Y CULTURAL
GRUPO ÉLITE DE DANZAS
2015

RECONOCE A:

YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA

POR SU COMPROMISO TRABAJO Y DEDICACIÓN COMO BAILARINA

firma

ENTREGADO A LOS 20 DIAS DE DICIEMBRE DEL 2015

fecha

PATRONATO COLOMBIANO DE ARTES Y CIENCIAS

Cuerpo Consultivo del Gobierno Nacional

CERTIFICACIÓN:

El suscrito Presidente y Representante legal del ***PATRONATO COLOMBIANO DE ARTES Y CIENCIAS,*** *entidad privada sin ánimo de lucro, con Nit. No. 830.000.611-1, se permite certificar que la señorita:* ***YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA,*** *identificada con la C.C. No. 1.020.806.618 de Bogotá, asistió y participó activamente en el* ***"Encuentro de Directores, Gestores y Danzantes"*** *realizado en la Villa de Guaduas, durante los días 28, 29 y 30 de mayo de 2016.*

En constancia, se expide la presente certificación a los treinta (30) días del mes de mayo de dos mil diez y seis (2016).

J. DAVID RUBIO RODRÍGUEZ
Presidente
Representante legal

Bogotá, D.C. 30 de mayo de 2016.

Policía Nacional
Dirección Antinarcóticos

Expide el presente

D i p l o m a

a

Medina Castañeda Yenifer Tatiana

Por haber culminado y aprobado satisfactoriamente el
Programa de Educación para Resistir el Uso y Abuso de las Drogas y la Violencia

" D . A . R . E . "

Ciudad y Fecha: Julio 2-006

Mg. Ruby Dignori Mayorquín
Jefe Área de Prevención Antinarcóticos

Bg. Jorge Alirio Barón Lagunzamón
Director Policía Antinarcóticos

OCIO PRODUCTIVO

HOJA DE VIDA



Datos Personales

Nombre: Alicia López Ramírez
Documento De Identidad: 51.962.569
Edad: 54 años
Fecha De Nacimiento: 11 de noviembre de 1967
Dirección: Mz C casa 2 – Barrio La Sultana
Teléfono: 3002064968
E-MAIL: aliciavanidosa2018@gmail.com

Perfil

Persona responsable, honrada, trabajadora, con alto nivel de compañerismo, solidaria, con alta capacidad de liderazgo y dispuesta a desempeñar las funciones del cargo que se me sean asignados.

Actualmente trabajo de manera independiente realizando manualidades como lo son: porcelanicrón, muñecos navideños, pintura en cerámica, cuadros con texturas, accesorios para el hogar y artesanías con material reciclable.

Formación Académica

Tecnico: SENA
Tecnico en maquillaje y peluqueria.
Academia Senfor.
2019

Estudios Secundarios: Colegio Calixto Gaitán
Palma-Cundinamarca
1980-1985

Educación Basica Primaria: Colegio Ave Maria
Bogotá
1975-1980

Experiencia Laboral

NOMBRE DE LA EMPRESA: Empresa Belomatic
CARGO: Auxiliar de Ventas
JEFE INMEDIATO: José Ricardo Escorbar
TELEFONO: 3233660714
DIRECCIÓN: Cr 72 #14ª-25 Bogotá
INICIO: Año 1991
FINALIZACIÓN: Año 1994

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Antonio Nariño.
CARGO: Secretaria de la facultad Ingenieria Industrial
JEFE INMEDIATO: Alvaro Eduardo Cano
DIRECCION: Cl. 58a Bis #3794 (Sede Nicolas de Federmann)
TELEFONO: 01-800-0123060
INICIO: Año 1995
FINALIZACIÓN: Año 1998

NOMBRE DE LA EMPRESA: Taller de Manualidades Gloria
CARGO: Auxiliar de Manualidades
JEFE INMEDIATO: Gloria Ilva Mendoza
DIRECCIÓN: Cr 26a #63-28 Sur
TELEFONO: 3204267737
INICIO: Enero 2004

Referencias Familiares

NOMBRE: Fredy William Gaona Torres
CARGO: Guarda de seguridad. Via 40 expres
DIRECCIÓN: Manzana C casa 2. B, La Sultana
TELEFONO: 3012388186

NOMBRE: Maria Alexandra Gaona Peña
CARGO: Psicologa Profesional
DIRECCIÓN: Centro Vacacional Cafam
TELEFONO: 3102606739

NOMBRE: Jhon Henrry Gaona Torres
CARGO: Conductor
DIRECCIÓN: Ruta 40 Express
TELEFONO: 3156773667

Referencias Personales

NOMBRE: Chery Baena
CARGO: Microempresaria
DIRECCION: Bogotá
TELEFONO: 3024368494

NOMBRE: Sandra Liliana Londoño
CARGO: Gerente Comercial
DIRECCIÓN: Cl. 7a #12a51. Medicina Legal. Bogotá
TELEFONO: 3112812289

NOMBRE: Luis Eduardo Bermudez San Miguel
CARGO: Ingeniero de Sistemas. Independiente
DIRECCIÓN: Cra 12 #22-02. Local Ciber Recarga. Gdt.
TELEFONO: 3105626739

Alicia López Ramírez

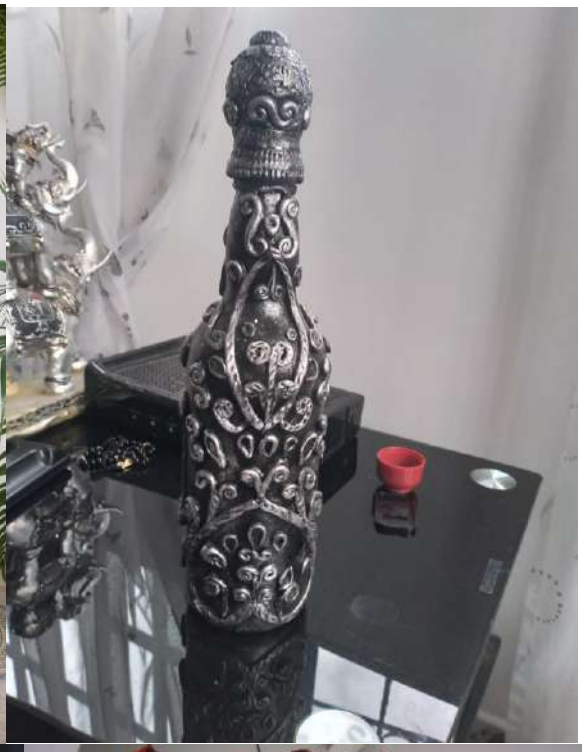
_____

Alicia López Ramirez
C.C.: 51962569. Melgar, Tol.








































REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 51.962.569

LOPEZ RAMIREZ

APELLIDOS

ALICIA

NOMBRES

FIRMA

FECHA DE NACIMIENTO 11-NOV-1967

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.52 O+ F

ESTATURA G.S. RH SEXO

08-MAY-1967 BOGOTA D.C

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

INDICE DERECHO

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de octubre de 2022, a las 13:07:11, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	51962569
Código de Verificación	51962569221021130711

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 207755660

WEB
13:12:19

Bogotá DC, 21 de octubre 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) ALICIA LOPEZ RAMIREZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 51962569:

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.

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, 21/10/2022 01:17:29 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **51962569** y Nombre: **ALICIA LOPEZ RAMIREZ.**

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. **44523945** . 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

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, ALICIA LOPEZ RAMIREZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 51962569 de BOGOTA DC, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **INSTRUCTORA DE OCIO PRODUCTIVO** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	Denice Robayo
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	39´556.053 Girardot
FECHA DE NACIMIENTO	7 Enero de 1961
LUGAR DE NACIMIENTO	Melgar, Tolima
ESTADO CIVIL	Unión libre
CIUDAD	Melgar, Tolima
DIRECCIÓN	Carrera 37 # 4 - 34 Barrio Sicomoro
TELÉFONO	302 324 00 64
E-MAIL	dennisrobayo0903@gmail.com

Powered by CamScanner

Estudios

Estudios Primarios: Instituto Caldas
Flandes - Tolima

Estudios Secundarios: Instituto Olaya Herrera
Girardot - Cundinamarca

Talleres y Cursos

Taller: Repujado en Metales, duración 72 horas; Melgar 02 Octubre 1996.

Curso: Técnicas en screen básico, Melgar 12 Abril 2000.

Curso: Mercadeo y administración a nivel microempresario; duración 90 horas; Girardot 16 Diciembre 2000.

Curso: Cerámica en arcilla; Melgar 19 Diciembre 2003.

Curso: Desarrollo organizacional participativo y desarrollo empresarial participativo; Duración 32 horas; Melgar 15 de Mayo 2005.

Curso: Sensibilización al emprendimiento empresarial; duración 20 horas; SENA 19 de Mayo 2005.

Taller: Microempresaria de avenas y Helados industriales; Melgar 21 de Agosto 2007.

Curso: Ensamble de prendas de ropa exterior; duración 50 horas; SENA Melgar 26 de Maro 2009.

Curso: Cortar prendas de ropa exterior; duración 25 horas; SENA Melgar 26 de Marzo 2009.

Curso: Patronaje de prendas de ropa exterior; duración 40 horas; SENA Melgar 2 Junio 2010.

Powered by CamScanner

Curso: Elaboración de bordados artesanales; duración 60 horas; SENA Melgar 8 Junio 2012.

Curso: Finanzas para las oportunidades de negocio en confesiones; duración 40 horas; SENA Melgar 12 Diciembre 2012.

Curso: Patronaje de prendas de ropa deportiva infantil; duración 40 horas SENA Melgar 12 Diciembre 2012.

Certificado de competencia laboral: Acabar objeto artesanal según técnica y orden de producción; SENA Melgar 30 Noviembre 2012.

Curso: Ensamble de prendas de ropa infantil; duración 40 horas; SENA Melgar 12 Diciembre 2012.

Curso: Operación maquina plana fileteadora; duración 40 horas; SENA Melgar 12 Diciembre 2012.

Curso: Confección de pantalón para dama; duración 40 horas; SENA Melgar 12 Abril 2013.

Curso: Trazo y elaboración de patrones para pantalón femenino; duración 40; SENA Melgar 12 Abril 2013.

- Elaboración de objetos artesanales con material reciclado.
- Proyectos artesanales elaborados con :

  . Fique, fibra plástica, porcelanicron, foamy, vitrales, repujados en metal, velas, floristería, muñequería, Pedrería y adornos.

- Elaboración de proyectos artesanales navideños

Powered by CamScanner

Experiencia Laboral

Trabajo independiente como capacitadora de artes manuales desde 1984 y elaboración de proyectos artesanales variados para instituciones y eventos.

CONSTRUYAMOS COLOMBIA

CARGO: PROFESIONAL EN ARTES
FUNCION: PROFESORA DE ARTES MANUALES
JEFE INMEDIATO: LORENA RODRIGUEZ -COORDINADORA-
TELEFONO: 311 262 7514
Fecha de Inicio de labores 7 DE FEBRERO 2014

Referencias Familiares

MIREYA ROBAYO

Comerciante independiente.

Teléfono: 310 340 33 01

ARISTOBULO ROBAYO

Comerciante independiente

Teléfono: 322 366 44 40

Powered by CamScanner

Referencias Personales

JORGE ALDEMAR DIAZ ALVAREZ

Independiente

Teléfono: 320 882 87 89

CARLOS ROBERTO CARRANZA

(R) Ejercito

Teléfono: 3104813942

DENICE ROBAYO
C.C.: 39 556 053 GIRARDOT

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CERTIFICA QUE

DENICE ROBAYO

CC.39.556.053

APROBO EL CURSO

SENSIBILIZACION AL EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL

DURACION 20 HORAS

JOSE ANTONIO LOZANO RAMIREZ
SUBDIRECTOR

Ibague, 19 de Mayo de 2005
CIUDAD Y FECHA DE EXPEDICION

1119532

AGROPECUARIO LA GRANJA SENA ESPINAL
CENTRO DE FORMACION

SGC2005AP00223 19/05/2005
No Y FECHA DE REGISTRO

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 39.556.053

ROBAYO

APELLIDOS

DENICE

NOMBRES

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 07-ENE-1961

MELGAR
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.57
ESTATURA

O+
G.S. RH

F
SEXO

23-OCT-1981 GIRARDOT
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

A-0100100-00094251-M-0039611-20060111 0009425124A 1 4800334 96

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 05:43:08 PM horas del 19/10/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **39556053**
Apellidos y Nombres: **ROBAYO DENICE**

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

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO

Todos los derechos reservados.

Powered by CamScanner

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de octubre de 2022, a las 11:07:21, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	39556053
Código de Verificación	39556053221021110721

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

Powered by CamScanner

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 207768090

WEB
15:19:40

Bogotá DC, 21 de octubre 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) DENICE ROBAYO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 39556053:

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.

Powered by CamScanner

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **DENICE ROBAYO,** identificado con cedula de ciudadanía No. 39.556.053 de GIRARDOT- CUN, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **INSTRUCTORA DE OCIO PRODUCTIVO** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Powered by CamScanner

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, 21/10/2022 03:25:21 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **39556053** y Nombre: **DENICE ROBAYO .**

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. **44536757** . 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

Powered by CamScanner

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS



YERLY JOHANA BATE PRIETO

Edad: 39
Dirección, Vereda Cualamana
Melgar Tolima
Tel: 3182679422
E-mail: yerlybate1981@gmail.com

HABILIDADES

-Trabajo bajo presión, responsable y organizada.
- Conducción de vehículos particulares, licencia B1
- Manipulación de alimentos

Español: Natal
Inglés: Básico

-Programas manejados: Excel, PowerPoint, Word.

ESTUDIOS

Año: 07 Dic 2001 **Titulo:** Bachiller académico con profundización en educación
Ciudad-País: Icononzo T. Colombia **Institución:** *Escuela normal superior*

EXPERIENCIA LABORAL

De 01/11/2006 a 30/05/2007 (Melgar T.)

NOMBRE DE LA EMPRESA, Corcuencas
Cargo ocupado: Promotora ambiental
Tareas realizadas: Visita a causes de ríos, acueductos, forestaciones.

De 03/03/2010 a 03/09/2010 (Melgar T.)

NOMBRE DE LA EMPRESA, Agustín Codazzi, catastro
Cargo ocupado: Auxiliar de campo
Tareas realizadas: Tabulación de datos, visita presencial en viviendas del sector rural y urbano.

De 03/12/2010 a 02/06/2011 (Vereda Cualamana Melgar T)

NOMBRE DE LA EMPRESA, Petrocasinos
Cargo ocupado: Auxiliar de cocina
Tareas realizadas: Manipulación de alimentos, servicio al cliente.

De 12/11/2019 a 12/01/2020 (Ciudad-País)

NOMBRE DE LA EMPRESA, Catering company
Cargo ocupado: Servicios generales
Tareas realizadas: Servicio generales.

REFERENCIAS

Jaime Leonardo Cruz
Consorcio TWM - OMIA (Melgar T)
Cargo: Operador Líder
Telefono: 3156140447 E-mail: jlcruz21@yahoo.es

Alejandro Martínez
Diputado del Tolima
Telefono: 3153195725

Martha Quinche
Agrícolas del Sumapaz (Icononzo T)
Cargo: Gerente
Telefono 3138770038

FORMACIONES ADICIONALES E INTERESES

Curso: Herramientas ofimaticas
Institución: Universidad Nacional Abierta y a distancia (UNAD)
Fecha: 31 mayo de 2017

Curso: Manejo de herramientas Microsoft office: Word
Institución: SENA
Fecha: 28 de abril de 2020

Deportes Hobbies: Ciclismo



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
28789217
NUMERO

BATE PRIETO
APELLIDOS

YERLY JOHANA
NOMBRES

Yerly Johanna Bate P
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 07-AGO-1981
ICONONZO
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.50
ESTATURA

O+
G.S. RH

F
SEXO

01-SEP-2000 ICONONZO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

P-2906700-63087901-F-0028789217-20010421 15048 01081A 01 087471425



LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

y en su nombre

LA ESCUELA NORMAL SUPERIOR

Icononzo – Tolima

(antes Escuela Normal Nacional Mixta)

Creada por Ley 36 de 1944, Acreditada previamente según Resolución No. 3477 del 24 de Diciembre de 1999 emanada del Ministerio de Educación Nacional y reconocida oficialmente por la Secretaría de Educación del Tolima mediante Resolución No. 0662 del 28 de Septiembre de 2001.

Confiere a:

Bate Prieto Yerly Johana

Identificada con **C.C. No. 28.789.217** expedida en **Icononzo (Tolima)**

El título de
Bachiller Académico
con profundización en Educación

Por haber cursado y alcanzado satisfactoriamente los objetivos y logros específicos de formación correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, según los planes y programas vigentes.

Acta General de Graduación No. 36 del 6 de Diciembre de 2001. Folio: 99 - 102
Dado en Icononzo Tolima a los 7 días del mes de Diciembre de 2001

Quiero SABER de TIC

UNAD Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Puntos vive digital para la gente

La Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD, en virtud del convenio No. 215085 celebrado entre el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones -MinTIC y el Fondo Financiero de Proyectos de Desarrollo - FONADE

CERTIFICA QUE:

YERLY JOHANNA BATE PRIETO

Identificación No. 28789217

Asistió al curso de

HERRAMIENTAS OFIMÁTICAS

Realizado en Iconanzo del 01 de mayo al 31 de mayo de 2017 con una intensidad de 30 horas presenciales. En constancia se firma en la ciudad de Bogotá a los 31 días del mes de mayo de 2017

Patricia Illera Pacheco
Gerente de Relaciones Interinstitucionales UNAD

MINTIC

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

CONSORCIO INTEGRADORES 2018

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

CERTIFICA

Que YERLY JOHANA BATE PRIETO identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 28789217 de Icononzo, realizó y aprobó el curso de MANEJO DE HERRAMIENTAS MICROSOFT OFFICE: WORD con una intensidad horaria de Cuarenta (40) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los veintiocho (28) días del mes de abril de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JAIME GARCIA DI MOTOLI
Subdirector CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

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 930500289316#CC28789217E.

PetroCasinos
SERVIMOS CON GUSTO

HACCP

EL ADMINISTRADOR DE PETROCASINOS
CAMPO GUANDO MELGAR

CERTIFICA QUE:

La señora **YERLY JOHANA BATE PRIETO,** identificada con cedula de ciudadanía número **28.789.217** laboró en nuestra empresa mediante contrato fijo inferior a un año desde el día 03 de diciembre de 2010 hasta el 02 de junio de 2011 desempeñando el cargo de **AUXILIAR DE COCINA**

La presente se expide a solicitud del interesado a los 28 días del mes de octubre de 2019.

HENGELBER CALDERON LEON
ADMINISTRADOR PETROCASINOS S.A
CAMPO GUANDO MELGAR
CEL. 3208387788
TEL. 091-3135100 EXT 4360

CATERING COMPANY
NIT 901310815-4

CERTIFICACION

CATERING COMPANY, con **NIT. 901.310.815-4**, se permite informar que la señora **YERLY JOHANA BATE PRIETO**, identificada con cédula de ciudadanía **No. 28.789.217** de **ICONONZO** laboro en nuestra empresa desde el 12 de Noviembre de 2019 hasta el 12 de Enero del 2020, mediante contrato a término Fijo Inferior a un año liquidado y cancelado en su momento.

AFP: **PORVENIR**
EPS: **FAMISANAR**
ARL: **COLMENA**
CCF: **COMFENALCO**

Desempeñando el cargo de: **Servicios Generales**

Se expide a solicitud del interesado en Bogotá D.C., a los Once (11) días del mes de Febrero de Dos Mil Veinte (2020).

Atentamente,

Nadia Gisel Restrepo
Psicóloga
T.P. 241457

NADIA GISEL RESTREPO
Depto. De Talento Humano
CATERING COMPANY
NIT 901310815-4

Av. Kra. 80 #16 C -51 Teléfono 7436568 Bogotá - Celular 3172497221
Correo Electrónico talento.humano@mme.com.co

CORPORACION TOLIMENSE DE CUENCAS HIDROGRAFICAS Y DEL MEDIO AMBIENTE

Corcuencas

LA CORPORACIÓN DE LAS CUENCAS DEL TOLIMA
"CORCUENCAS"
Nit. 800.246.198 - 8

LIQUIDACIÓN DE PRESTACIONES SOCIALES

NOMBRE:	YERLY JOHANA BATE PRIETO	
CEDULA:	28.799.217	
FECHA INICIACIÓN:	Noviembre 1 de 2006	
FECHA RETIRO:	Mayo 30 de 2007	
DÍAS TRABAJADOS:	210	
SUELDO	650.000	
SUBSIDIO DE TRANSPORTE	50.800	
TOTAL SALARIO	700.800	
DÍAS LIQUIDACIÓN	150	
SALARIO MES DE MAYO		700.800
DESCUENTOS APORTES SALUD Y PENSIÓN		51.188
CESANTÍAS:		$ 292.000
INTERESES A LAS CESANTÍAS:		$ 14.600
PRIMA DE SERVICIOS:		$ 292.000
VACACIONES:		$ 204.400
TOTAL A PAGAR		$ 1.452.613

NOTA:
Las ***Cesantías*** correspondiente a periodos anteriores fueron consignadas debidamente al fondo de Cesantías Porvenir S.A., ***Intereses a las Cesantías*** fueron canceladas en el primer mes de cada año.

Recibo y Acepto la presente liquidación.

YERLY JOHANA BATE PRIETO
C.C. 28.799.217

Elaborado

Aprobado

EDIFICIO CAMARA DE COMERCIO
CALLE 10 No. 3-78 OFICINA 303
TELEAX: 2636780
E-mail: corcuenc@telecom.com.co
corcuenc@hotmail.com
IBAGUE - TOLIMA - COLOMBIA

Para un futuro con agua!

YESICA PAOLA PAVA GOMEZ



PERFIL

Soy una persona honesta, comprometida, responsable, puntual y dedicada a mis labores, con buena actitud para el trabajo, con la actitud y voluntad para llevar acabo con eficacia, eficiencia y efectividad las labores efectuadas.
La ética, honestidad, humildad y respeto, son los valores que caracterizan mi diario vivir.

DATOS PERSONALES

NOMBRE	Yesica Paola Pava Gómez
CEDULA DE CIUDADANIA	1.106.894.212 de Melgar
FECHA DE NACIMIENTO	24 de mayo de 1992
LUGAR DE NACIMIENTO	Girardot - Cundinamarca
ESTADO CIVIL	Soltera
DIRECCIÓN	Manzana 9 Casa 10 Villa Eliza
TELÉFONO	320 407 6926

Powered by CamScanner

FORMACION ACADEMICA

- **Estudios Primarios: Escuela Antonia María Lozano**
  Melgar – Tolima
  5°

- **Estudios Secundarios: Institución Educativa Técnica Sumapaz**
  Melgar – Tolima.
  9°

- **Estudios Secundarios: Cecontec**
  Melgar – Tolima.
  10° - 11°

EXPERIENCIA LABORAL

SUPERMERCADO SUPER CUNDI

Cargo:	Cajera
Tiempo Laborado:	6 Meses
Jefe Inmediato	Carlos Daza

AUTOSERVICIO TAMAYO

Cargo:	Cajera
Tiempo Laborado:	1 año
Jefe Inmediato	Eliza Sabogal

CONSTRUYAMOS COLOMBIA

Cargo:	Manipuladora de Alimentos
Tiempo Laborado:	7 año
Jefe Inmediato	Cristian Pachón
Cel.	310 330 6975

Powered by CamScanner

REFERENCIAS PERSONALES

ALEXANDRA GOMEZ
OCUPACION: Independiente
TELÉFONO: 311 810 2526

LUIS ALBERTO RAMIREZ
OCUPACION: Conductor
TELÉFONO: 310 698 9107

REFERENCIAS FAMILIARES

ADRIANA GOMEZ
OCUPACION: Ama de Casa
TELÉFONO: 322745 8300

YESICA PAOLA PAVA GÓMEZ
C.C. 1.106.894.212 de Melgar
Teléfono: 320 407 6926

Powered by CamScanner

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 207854245

WEB
09:23:29

Bogotá DC, 24 de octubre 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) YESICA PAOLA PAVA GOMEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1106894212:

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.

Powered by CamScanner

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, YESICA PAOLA PAVA GOMEZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 1106894212 de MELGAR - TOLIMA, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque
industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Powered by CamScanner

Hoja de Vida

LUCIA RODRIGUEZ HERRERA

C.C. 1.106.891.489 DE MELGAR
Fecha nacimiento: 10 DE AGOSTO DE1988
Dirección: BARRIO LA LAGUNA PARTE MEDIO SECTOR
Celular: 314 260 5118
Soltera
Melgar – Tolima

PERFIL PROFESIONAL

Tengo disposición laboral para las funciones que se me asignen. Persona honesta, responsable, capaz de asumir retos en el campo laboral con liderazgo y resolverlos con agilidad y eficacia. Hábil en la ejecución de trabajos bajo presión y facilidad para realizar trabajos en equipo. Me considero una mujer emprendedora, que se distingue por su inteligencia, precisión y rapidez para desenvolverse en cualquier campo de acción.

ESTUDIOS

PRIMARIA

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA CLARA
Básica Primaria
Melgar, Tolima

SECUNDARIA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA SUMAPAZ
Técnico Bachillerato
Melgar Tolima

REFERENCIAS LABORALES

ALCALDIA MUNICIPAL DE MELGAR
Cargo: Monitora de Ruta Escolar
Tiempo Laborado: Actualmente
Jefe inmediato: Álvaro Galindo
Cel. 310 571 4435

HOTEL GUADAIRA RESORT
Cargo: Mesera
Tiempo Laborado: 01 año
Jefe inmediato: Moisés Carreño
Cel. 321 451 8212

REFERENCIAS PERSONALES

VICTOR PEREZ
Comerciante
Cel. 314 300 0300
Melgar Tolima

JHON JAIRO RODRIGUEZ
Independiente
Cel. 317 657 7511
Melgar Tolima

REFERENCIAS FAMILIARES

LEIDY GAMA
Estudiante
Cel. 301 756 5608
Parentesco: Hermana
Melgar Tolima

FABIOLA SAAVEDRA
Empleada
Cel. 311 889 9600
Parentesco: Tía
Melgar, Tolima

LUCIA RODRIGUEZ HERRERA

C.C. 1.106.891.489 DE MELGAR

MANTENIMIENTO Y ASEO

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

NOMBRE:	**Marly Yulieth Leal Pacheco**
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	**C.C. 1005855089**
FECHA DE NACIMIENTO:	**07 de Septiembre de 2001**
ESTADO CIVIL:	**Soltera**
CIUDAD:	**Melgar – Tolima**
DIRECCION:	**B/ La María Casa # 11**
CELULAR:	**3223369567 / 3219790939**
EMAIL:	**lealjulieth387@gmail.com**

Powered by CamScanner

ESTUDIOS

ESTUDIOS PRIMARIOS:
Institución Educativa Técnica Sumapaz
Sede Rafael Pombo
2006 - 2012

ESTUDIOS SECUNDARIOS:
Institución Educativa Inen Santiago Pérez
2014 – 2016
Institución Educativa Técnica Sumapaz
2021

ESTUDIO TECNICO:
Sena
Sede Melgar – Tolima
Gestión De La Seguridad Y Salud En El Trabajo
2020

REFERENCIAS LABORALES

EL TRIUNFO

CARGO: Atención al cliente
DURACION: 2018 – 2019
JEFE INMEDIATO: Ángel María González
TELEFONO: 3212829331

Powered by CamScanner

AHORRAMAX

CARGO: Cajera
DURACIÓN: 6 meses
JEFE INMEDIATO: Darwin
TELEFONO: 3147746633

REFERENCIAS PERSONALES

William Castro
CARGO: Administrador
CEL: 3224472020

Alexandra Narváez
CARGO: Independiente
CEL: 3232508118

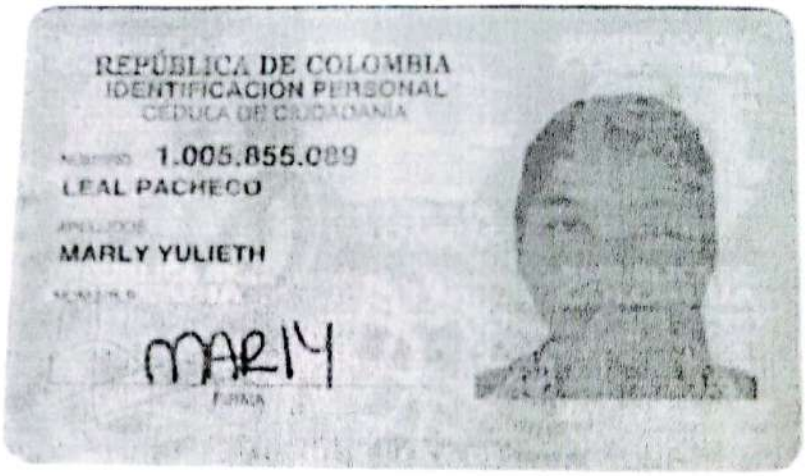
REFERENCIAS FAMILIARES

Marly Pacheco Charry
CARGO: Independiente
CEL: 3219790939

Juan Carlos Barona Sánchez
CARGO: Conductor
CEL: 3227181905

Marly Yulieth real Pacheco
Marly real

Powered by CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.005.855.089
LEAL PACHECO
APELLIDOS
MARLY YULIETH
NOMBRES
MARLY
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 07-SEP-2001
MELGAR
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70 ESTATURA
A- G.S. RH
F SEXO
11-SEP-2019 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO

P-1500150-01107148-F-1005855089-20191031 0068624001A 1 52091610

Powered by CamScanner

SANCOL

A QUIEN INTERESE

CERTIFICACION LABORAL

El suscrito Representante Legal de la **FUNDACIÓN DSANCOL** con Nit. **901.410.425-4**, por medio de la presente certifica, **MARLY YULIETH LEAL PACHECO**, idèntificado con cedula de ciudadanía No. **1.005.855.089** de BOGOTA DC, laboro para la fundación desde 15 de febrero de 2022 al 30 de agosto 2022 con un contrato laboral de prestación de servicios como **PERSONAL DE MANTENIMIENTO Y ASEO** en el siguiente contrato:

Contrato: No.410
Objeto: AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2022

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigido **A QUIEN INTERESE** en Girón a los cuatro días (04) días del mes de octubre de 2022.

Atentamente;

MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Representante Legal
FUNDACIÓN DSANCOL

Km 6 vía a Girón- Parque industrial Garibaldi Bodega No 6
Teléfono:3136303048
talentohumanoutae@gmail.com

Powered by CamScanner

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 207739687

WEB
10:47:32

Bogotá DC, 21 de octubre 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) MARLY YULIETH LEAL PACHECO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1005855089:

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

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:03:49 AM horas del 21/10/2022, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1005855089**

Apellidos y Nombres: **LEAL PACHECO MARLY YULIETH**

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

Powered by CamScanner

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, 21/10/2022 12:13:02 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1005855089** y Nombre: **MARLY YULIETH LEAL PACHECO.**

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. **44510601** . 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

Powered by CamScanner

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de octubre de 2022, a las 11:30:43, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1005855089
Código de Verificación	1005855089221021113043

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

Powered by CamScanner

JOSÉ ALDEMAR GÓMEZ MARÍN

INFORMACION PERSONAL

DOCUMENTO DE INDENTIDAD: 16.546.289 de Roldanillo - Valle
FECHA DE NACIMIENTO: 20 de febrero de 1959
LUGAR DE NACIMIENTO: San Pedro - Valle
ESTADO CIVIL: casado
DIRECCION: Calle 7 # 13 -01 Barrio La Florida
TELEFONO: 313 225 9786

PERFIL PROFESIONAL

Soy una persona responsable, honesta, leal, disciplinada, formada en principios y valores como el respeto, solidaridad; me caracterizo por relacionarme de manera directa y concreta hacia las demás personas tanto de mi área laboral como en mi círculo familiar, cumplo con las labores asignadas y con los requerimientos que se exigen, soy tolerante al estrés y siempre comprometido con el mejoramiento continuo y cumplimiento de mis compromisos.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Primaria
  Escuela La Primavera
  4°

REFERENCIAS LABORALES

APLEN LTDA
Cargo: Administrador de Finca
Tiempo Laborado: 8 años
Jefe inmediato: Eduardo Triana

Powered by CamScanner

FLORES TIVA
Cargo: Oficios Varios
Tiempo Laborado: 4 años
Jefe inmediato: Luis Fernando Lloreda

REFERENCIAS PERSONALES

Luis Fernando Reyes
Cargo: Maestro de Construcción
Celular: 314 395 8275

Robert Rodríguez
Cargo: Carpintero
Celular: 320 348 8714

REFERENCIAS FAMILIARES

Yaneth Giraldo Barrios
Ama de Casa
Parentesco: Cuñada
Celular: 313 472 5232

JOSÉ ALDEMAR GÓMEZ MARÍN
C.C 16.546.289 de Roldanillo - Valle
Cel. 313 225 9786

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 16.546.289

GOMEZ MARIN
APELLIDOS

JOSE ALDEMAR
NOMBRES

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 20-FEB-1959

SAN PEDRO
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

20-SEP-1978 ROLDANILLO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

INDICE DERECHO

A-1514200-39153151-M-0016546289-20061218 0614208349M 02 207114320

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:59:26 PM horas del 21/10/2022, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **16546289**

Apellidos y Nombres: **GOMEZ MARIN JOSE ALDEMAR**

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

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.

Powered by CamScanner

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPUBLICA

LA CONTRALORIA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de octubre de 2022, a las 17:00:35, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	16546289
Código de Verificación	16546289221021170035

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

Powered by CamScanner

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 207780143

WEB
17:01:32

Bogotá DC, 21 de octubre 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) JOSE ALDEMAR GOMEZ MARIN identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 16546289;

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. (Articulo 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.

Powered by CamScanner

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, 24/10/2022 10:29:55 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **16546289** y Nombre: **JOSE ALDEMAR GOMEZ MARIN.**

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. **44637052** . 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

Powered by CamScanner

NUTRICIONISTA

CURRICULUM VITAE

NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS
Documento de identidad No. 52´817.633 de Bogotá
Carrera 20 No. 45ª – 07 / Barrio Palermo / Casa
Teléfono residencia: (1) 5252340
Teléfono móvil: 312 4474229
E- mail: neccy70@hotmail.com



PERFIL

Nutricionista Dietista con alto grado de desempeño en las áreas de nutrición clínica, salud pública, licitaciones, gestión comercial y administración de servicios de alimentos. Me caracterizo por trabajar con responsabilidad, profesionalismo, liderazgo, trabajo en equipo, pensamiento analítico, toma de decisiones, disciplina, iniciativa, administración de recursos, compromiso, ética, constancia, puntualidad, agilidad, habilidad para la obtención y análisis de información, eficiencia, organización, manejo y aplicación de la planificación; siempre enfocada en alcanzar los objetivos trazados por la empresa a la cual represento.

LOGROS

Mención de honor concedida por la Pontificia Universidad Javeriana por haber alcanzado el mayor promedio académico de la carrera.

CURRICULUM VITAE

ESTUDIOS

Título: **Especialista de Gerencia en Salud**
Institución: Escuela de Medicina JUAN N. CORPAS
Lugar: Bogotá D.C.
Periodo: 2.007

ESTUDIOS

Título obtenido: **Nutricionista Dietista**
Institución: Pontificia Universidad Javeriana
Lugar: Bogotá D.C.
Periodo: 2.000 – 2.004

OTROS ESTUDIOS

FORO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E.
Bogotá, 11 de febrero de 2022

CUALIFICACIÓN LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACIÓN INFANTIL SALUDABLE
Secretaría Distrital de Integración Social **-** Alcaldía Mayor de Bogotá
Bogotá, 20 de Octubre de 2021

SECRETARIA PARA EL DESARROLLO SOCIAL – DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
Primera conferencia nacional sobre alimentación escolar
Bogotá, 4 y 5 de Septiembre de 2003

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE NUTRICIÓN CLÍNICA

XVII Congreso Anual

"Avances en metabolismo y soporte nutricional"

Bogotá, 01, 02 y 03 de Mayo de 2003

SECRETARIA PARA EL DESARROLLO SOCIAL – DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Primera conferencia nacional sobre alimentación escolar

Bogotá, 4 y 5 de Septiembre de 2003

BUREAU VERITAS

Curso: Estructura y formación auditores internos ISO 9001:08

Bogotá, 21, 23, 28 y 30 de Junio – 12, 14, 26 y 28 de Julio de 2010

S.G.S COLOMBIA S.A.

Curso: Auditor interno HACCP & BPM

Tenjo, 15 de Septiembre al 01 de Octubre de 2010

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE NUTRICIÓN CLÍNICA

XXV Congreso Anual

"Avances en metabolismo y soporte nutricional"

Bogotá, 21de Marzo al 1, 2 de Abril de 2011

S.G.S COLOMBIA S.A.

Curso: Rotulado general y etiquetado nutricional de alimentos

Bogotá, 27 al 29 de Julio de 2012

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE NUTRICIÓN CLÍNICA

XXVII Congreso Anual

“Avances en metabolismo y soporte nutricional”

Bogotá, 25, 26 Y 27 de Abril de 2013

FOOD SAFETY – INOCUIDAD Y CALIDAD EN ALIMENTOS

VII Congreso de inocuidad y calidad en alimentos, Food Safety 2016

Bogotá, 19 y 20 de Mayo de 2016

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Taller internacional: Por una agricultura sensible con la seguridad alimentaria y nutricional AGRICSAN 2017

Bogotá, 30 y 31 de Enero de 2017

CURRICULUM VITAE

EXPERIENCIA

Empresa: **Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF**
Cargo/Función: Profesional Oficina de Aseguramiento de la Calidad – Nutricionista Dietista
Periodo: Enero 2020 – A la fecha
Lugar: Bogotá D.C.

Empresa: **Secretaría Distrital de Integración Social – Alcaldía Mayor de Bogotá**
Cargo/Función: Nutricionista de Apoyo Jardines Infantiles SDIS Bosa
Periodo: Julio 2021 – Abril 2022
Lugar: Bogotá D.C.

Empresa: **Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF**
Cargo/Función: Profesional Oficina de Aseguramiento de la Calidad – Nutricionista Dietista
Periodo: Julio 2019 – Noviembre 2019
Lugar: Bogotá D.C.

Empresa: **Fabio Doblado Barreto (Producción y Suministro de Alimentación)**
Cargo/Función: Profesional de Apoyo Técnico
Periodo: Enero 2012 – Abril 2019
Lugar: Bogotá D.C.

Empresa: **Consorcio Servialimentar 2011 (Servicios de Alimentos)**
Cargo/Función: Directora de Servicios de Alimentos
Periodo: Octubre 2011 – Enero 2012
Lugar: Bogotá D.C.

Empresa: **Internacional de Negocios S.A**
Cargo/Función: Nutricionista y Coordinador de Producción Contrato SED – Refrigerios (Jefe de Compras de Alimentos)
Periodo: Mayo 2009 – Septiembre 2011
Lugar: Sede administrativa, Bogotá D.C.

Empresa: **Cooperativa de Trabajo Asociado - Cooprosperar**
Cargo/Función: Jefe Técnica – Agencia Cundinamarca
Periodo: Mayo 2008 – Abril 2009
Lugar: Sede administrativa, Bogotá D.C.

Empresa: **Internacional de Negocios S.A**
Cargo/Función: Facilitador de Licitaciones en el Área de Alimentos
Periodo: Septiembre 2006 – Abril 2008
Lugar: Sede administrativa, Bogotá D.C.

Empresa: **Internacional de Negocios S.A**
Cargo/Función: Nutricionista Dietista Coordinadora – Servicio de Alimentos
Periodo: Enero 2005 – Diciembre 2005
Lugar: Hospital Militar Central, Bogotá D.C.

CURRICULUM VITAE

REFERENCIAS PERSONALES

SANDRA PATRICIA BLANCO VALDELEON
Nutricionista Dietista
Teléfono: 3143476600

VILMA ALCIRA PAEZ VELASCO
Abogada
Teléfono: 3106664994

IDIOMAS

Ingles: Nivel medio

Portugués: Nivel medio

INFORMÁTICA

Conocimientos específicos de Microsoft Office (Excel, Word, Power Point, entre otros).



NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS

CC. 52´817.633 de Bogotá

FICIO TERAPEUTA

Carmen Lucía Chica Meza

FISIOTERAPEUTA U.S.B
ESPECIALISTA EN CUIDADO INTENSIVO
MAGISTER EN MICROBIOLOGÍA CLÍNICA
LAS GAVIOTAS MNA 48 LOTE 9 4 ETAPA
Teléfono No**. 3015746874**
Karmenchica@hotmail.com

DATOS PERSONALES:

FECHA DE NACIMIENTO	:	ENERO 30 DE 1985
EDAD	:	37 AÑOS
LUGAR DE NACIMIENTO	:	CIENAGA DE ORO (CÓRDOBA)
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	:	CC. 32.937.678 DE CARTAGENA
ESTADO CIVIL	:	CASADA
TARJETA PROFESIONAL	**:**	Reg. 7778

PERFIL PROFESIONAL Y LABORAL:

Capacitada para responder a las necesidades de la sociedad desde el estudio del movimiento corporal humano, para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida y por ende al desarrollo humano y social en los campos de desempeño profesional como laboral, educativo, recreación y deporte y salud y funcionamiento, a través de acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, habilitación, rehabilitación; fundamentadas en la realización del examen, la evaluación, el diagnóstico y la interacción fisioterapéutica, permitiéndole analizar e interpretar la realidad y actuar colectivamente en la transformación de la sociedad. Además, capacitada para brindar una atención profesional al individuo, la familia y la comunidad, acorde a la situación de salud en los campos de desempeño que le competen: SALUD Y FUNCIONAMIENTO, LABORAL, RECREACIÓN Y DEPORTE, Y EDUCATIVO. Especialista en Intervención Fisioterapéutica del paciente adulto Crítico con énfasis en manejo de Ventilación Mecánica. En cada uno de ellos realiza acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, habilitación, rehabilitación. Amplia experiencia en el manejo de pacientes críticos y crónicos en Ventilación Mecánica Institucional y domiciliaria. Coordinadora y Líder de proyectos educativos de educación continua y emprendimiento empresarial, atención en salud hospitalaria y domiciliaria. Don de gente y Dominio del idioma inglés y su enseñanza como segunda lengua. Manejo de sistemas informáticos. Excelente relaciones interpersonales y valores

1. Fisioterapeuta Especialista en Cuidados Intensivos Adultos de la Universidad del Rosario. Magister en Microbiología Clínica. Experiencia y Formación Titulada en el Área. Líder y Coordinador de Servicios de Rehabilitación domiciliaria e Internación. Manejo del idioma inglés en un 90%

1.1 Experta en Soporte ventilatorio básico y avanzado. Experta en Ventilación Mecánica en Cuidados Intensivos Y Domiciliaria.
1.2 Instructora de Ventilación Mecánica Especializada de la Asociación Colombiana de Medicina Crítica y Cuidados Intensivos. AMCI
1.3. Referente Nacional en Rehabilitación y Ventilación Mecánica en Cuidados Intensivos.
1.4 Coordinadora de los cursos De Ventilación Mecánica AMCI

2. Líder de Procesos de calidad y administrativos de servicios asistenciales. Posicionamiento de marca con la Industria Farmacéutica. Gestión del Talento Humano, KPIs, y Liderazgo Organizacional.

3. Líder y coordinador de grupos de trabajos dedicados al diagnóstico, manejo y prevención de enfermedades infecciosas

4. Participación en grupos interdisciplinarios de enfermedades infecciosas

5. Líder y coordinador de programas asociados con Seguridad del Paciente

6. Coordinador de actividades de ciencia y tecnología en área específica del saber para convertirlas en pilares del desarrollo institucional.

10. Asesora en el diseño y elaboración de proyectos y/o programas de prestación de servicios de salud.

11. Asesora en la actualización y divulgación de guías y/o protocolos de atención.

12. Experto en acciones de auditoría y seguimiento a procesos asistenciales domiciliarios y de Internación

13. Capacitador de las actividades de entrenamiento y ejecución de programa de formación

14. Asesora en la clasificación de pacientes por grado de criticidad, por riesgo de salud y por seguridad del paciente

ESTUDIOS REALIZADOS:

PRIMARIA CIUDAD ESCOLAR COMFENALCO 1994 (Cartagena)

SECUNDARIA **C**IUDAD ESCOLAR COMFENALCO 2000 (Cartagena)

UNIVERSITARIOS FISIOTERAPIA UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA 2007 (Cartagena)

POSTGRADOS
ESPECIALIZACION EN FISIOTERAPIA EN PACIENTE CRÍTICO UNIVERSIDAD DEL ROSARIO – BOGOTA- 2011

MAESTRIA EN MICROBIOLOGIA CLINICA- UNIVERSIDAD SAN BUENAVENTURA – CARTAGENA- GRADO NOVIMBRE 24 DE 2017

DIPLOMADO EN DOCENCIA UNIVERSITARIA UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA 2008

DIPLOMADO EN HSEQ- SEGURIDAD INDUSTRIAL- TECNOLOGICO COMFENALCO 2009

DIPLOMADO Y ENTRENAMIENTO EN CUIDADO RESPIRATORIO DEL PACIENTE ADULTO CRITICO- UNIVERSIDAD DEL ROSARIO- BOGOTA- 2010

IDIOMA
INGLES A1(Graduado en el Centro cultural colombo americano 2001)

OTROS

Seminario-taller GLOBALIZACION Y EDUCACION SUPERIOR CATOLICA UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA CARTAGENA (9 Y 10 de Agosto de 2004)

PRIMER SIMPOSIO DE ACTULIZACION EN DETERIORO COGNITIVO DEL ADULTO – UNIVERSIDAD DE CARTAGENA (02 de Octubre de 2004)

PRIMER SIMPOSIO MULTIDISCIPLINARIO DE INMUNO ALERGOLOGIA CLINICA CARTAGENA (28 de octubre de 2005)

CURSO DE ACTUALIZACION EN ORTESIS Y PROTESIS DE LA EXTREMIDAD INFERIOR CARTAGENA (24 y 25 de febrero de 2006)

CONGRESO CENTROAMERICANO Y DEL CARIBE DE MEDICINA DEPORTIVA CARTAGENA 2006 (08 al 10 de marzo de 2006).

SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN FISIOTERAPIA - UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA- (junio 11 y 12 de 2011)

SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN EN REHABILITACION DEPORTIVA - UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA- (2 al 4 de agosto 2011)

SEMINARIO DE ACTUALIZACION EN NEUROCIENCIAS Y NEUROREHABILITACION (nov 18 de 2011)- UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA

VIII CONGRESO PANAMERICANO E IBERICO DE MEDICINA CRITICIA Y CUIDADO INTENSIVO- Cartagena, Noviembre 2012

CONGRESO INTERNACIONAL DE ACTUALIZACION EN REHABILITACION DEPORTIVA- Universidad de San Buenaventura, Cartagena, Agosto 2012

IX CONGRESO NACIONAL DE MEDICINA CRITICA Y CUIDADOS INTENSIVOS, mayo de 2013.

CONGRESO INTERNACIONAL DE TERAPIA MANUAL ORTOPEDICA (22 al 26 de abril de 2014) UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA – CARTAGENA

CURSO TALLER DE VENTILACIÓN MECÁNICA Y CUIDADO CRÍTICO. Fundación Santa Fe De Bogotá. Septiembre 2014- Bogotá Colombia

ENTRENAMIENTO MASTER CLASS DE VENTILACION MECÁNICA Y CUIDADO INTENSIVO. Septiembre 10 de 2015- Barranquilla.

20 CONGRESO DE MEDICINA CRÍTICA Y CUIDADO INTENSIVO- PONENTE: Manejo Avanzado de Dispositivos de Vía Aérea. Marzo 16 al 18 de 2016- Cartagena

XVI SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NEUMOLOGIA Y ALERGIA PEDIATRICA- PONENTE: Oxígenoterapia. 22 y 23 de Abril de 2016- Cartagena

Carmen Lucía Chica Meza
FISIOTERAPEUTA
Esp. En cuidado Crítico URosario
Magister en Microbiología Clínica U.S.B.

Trabajo de investigación: “Diseño de un programa de entrenamiento del equilibrio y la postura para facilitar la marcha en invidentes del club deportivo ciegos de Bolívar _ CIDEBOL- 2007

MIEMBRO DEL CONSEJO DE FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD UNIVERSIDAD SAN BUENAVENTURA (2008- 2009)

11° CONGRESO NACIONAL DE MEDICINA CRÍTICA Y CUIDADO INTENSIVO, 8° CONGRESO NACIONAL DE MEDICINA CRÍTICA Y CUIDADO INTENSIVO PEDIÁTRICO, 2° CONGRESO NACIONAL DE ENFERMERÍA CRÍTICA Y 2° CONGRESO NACIONAL DE TERAPIA Y REHABILITACIÓN.- 25 AL 27 DE MAYO DE 2017

EXPERIENCIA LABORAL- CLINICA:

UCI HOSPITAL UNIVERSITARIO DE CARTAGENA- CONSORCIO GESTION UCI, entrenamiento Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. Entrenamiento. 2011

HOSPITAL MEDERI- BOGOTA Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. Período de Residente como Especialista En Cuidado Crítico. 2011-2012

UCI MEDIHELP SERVICES, Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. 2012

UCI DEL CARIBE SEDE CLINICA SANTA CRUZ DE BOCAGRANDE. Coordinadora del servicio de fisioterapia. Fisioterapeuta de UCIA. Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. 2010-2013

INNOVAR IPS HOMECARE. Fisioterapeuta Respiratoria. Atención Domiciliaria de paciente Crónico, manejo de vía aérea artificial y entrenamiento a auxiliares y cuidadores 2012-2014

CUIDADO SEGURO EN CASA- Coordinadora de rehabilitación de Servicio De Atención Domiciliaria- noviembre 2016- 2019.

CUIDADO SEGURO EN CASA- Coordinadora Asistencial- Julio 2017 a diciembre de 2017- Licencia de Maternidad

U**CI ADULTOS- CLINICA CARTAGENA DEL MAR.** Coordinadora del servicio de Fisioterapia. Fisioterapeuta de UCIA. Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. 2019- 2020

UCI INTENSIVISTAS MRC. Coordinadora de Fisioterapia. UCI Neonatal. Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. 2019

HOSPITAL REGIONAL DE SAN MARCOS SUCRE. Coordinadora UCIR Adultos y Urgencias. Profesional experto. Equipo de Intervención Superintendencia Nacional de Salud. 2020- 2021

CLINICA GENERAL DEL CARIBE. Fisioterapeuta de UCIA. Área de rehabilitación física y respiratoria de adultos en cuidados intensivos, manejo de ventilación mecánica. 2020-2021

FUNDACION SACS- OUTSOURCING AÑOS DORADOS- CENTRO DE VIDA DE MELGAR: Coordinadora de Actividad Física Programa de Adulto Mayor. Julio 2019- actualmente – Actividades de asesoría y prescripción del ejercicio en adulto mayor

ALPHANUMERIC SERVICES ON BEHALF OF JANSSEN PHARMACEUTICAL. Medical Information Specialist- Gestión de contenido Científico- Manejo de Clinical Trial- Customer Services y Eventos Adversos – Julio 2021 a Julio 2022

NOA GROUP- Medical Chart Auditor in Banyan Centers. Mayo 2022- Actualmente

LATAM MEDICAL AFFAIRS – LEARNING ADMINISTRATOR AND SPECIALIST. JANSSEN COMPANY

- Especialista en Educación para Latinoamerica. Manejo de Vendors, Cotizaciones y presupuestos. Diseño y Logistica de actividades científicas para el cliente interno. Diseño de Curriculas para MSLs y Managers.

EXPERIENCIA LABORAL-DOCENTE:

1. UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA. Supervisión de prácticas formativas, docente de Tiempo Completo., Área Cardiopulmonar y UCI adultos. Ventilación Mecánica. 2011-2019

2. UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA Docente de Educación Continua. “Diplomado de Intervención Fisioterapéutica en Cuidado Intensivo” 2015

3. UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA Coordinadora Diplomado Rehabilitación Integral Domiciliaria. Docente del Módulo “Ventilación Mecánica Domiciliaria y Terapia Respiratoria” 2014

4. UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR. Docente de Educación Continua:
   - Diplomado de Intervención Fisioterapéutica en Cuidado Intensivo” 2013-2015
   - Docente Especialización Rehabilitación Cardiopulmonar y vascular 2013- actualmente
   - Docente Minor Fisioterapia- Pregrado- 2014- actualmente

5. UNIVERSIDAD DEL CAUCA. Docente de Educación continuada- Diplomado Cuidado Intensivo; marzo 2019- actualmente

6. UNIVERSIDAD DE SANTANDER- SEDE VALLEDUPAR- Docente de Educación Continuada - enero 2017- actualmente
   - Diplomado en Cuidado Intensivo
   - Curso Espirometría

7. UNIVERSIDAD SANTIAGO DE CALI- Docente de Educación Continuada- Diplomado en Cuidado Intensivo; enero 2019- actualmente

8. UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MANIZALES- Docente de Posgrados- Especialización en Fisioterapia en Cuidado Intensivo- enero 2019- Actualmente

9. COORDINDORA CIENTIFICA E INSTRUCTORA: CURSOS VENTILACION MECANICA AMCI 2019- actualmente

10. PROFESOR ADJUNTO. Sociedad Chilena de Medicina Crítica y urgencias- 20º Simposio internacional de Emergencias Médicas y Cuidado Intensivo 2022

11. ASOCIACION COLOMBIANA DE CUIDADOS PALIATIVOS DE COLOMBIA- Docente 1er Diplomado de Atención Domiciliaria para Latinoamérica- LATAM- Módulo: Paciente con Ventilación Mecánica Domiciliaria. 2022

12. SPEAKER Laboratorios ZAMBON- Experta en N-Acetilcisteína en Cuidado Respiratorio- 2021- actualmente

13. SPEAKER- COBO Medical- Smith Medical- Dispositivos básicos y avanzados de Vía Aérea en prevención de Neumonía Asociada a la Ventilación Mecánica- 2021- Actualmente

14. SPEAKER- AEROGEN- Experta de área- Dispositivos de Administración de medicamentos Inhalados con Malla Vibratoria- 2022- actualmente

PRODUCCION CIENTIFICA Y GREMIAL

1. Miembro de Junta directiva Nacional: VOCAL NACIONAL DE TERAPIA RESPIRATORIA Y REHABILITACIÓN INTENSIVA- ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE MEDICINA CRÍTICA Y CUIDADOS INTENSIVOS AMCI- mayo 2019- actualmente

2. Miembro activo ASOCIACION COLOMBIANA DE FISIOTERAPIA- ASCOFI-

3. COORDINADOR CIENTÍFICO y PONENTE en 3er Congreso Intermedio de Terapia y Rehabilitación Intensiva AMCI septiembre 2020

4. COORDINADOR CIENTÍFICO Y PONENTE en 4to Congreso Nacional de Terapia Y Rehabilitación Intensiva AMCI mayo 2021

5. COORDINADOR CIENTÍFICO Y PONENTE en 4to Congreso Intermedio de Terapia Y Rehabilitación Intensiva AMCI mayo 2022

6. Tutor y evaluador de proyectos de grado Programa de Fisioterapia Universidad de San Buenaventura 2011-2016

7. Asesor Curricular- Programa de Fisioterapia Universidad del SINU- Cartagena- 2017

8. Autor de Primer y Segundo consenso multidisciplinar para el manejo de paciente con sospecha o confirmación de COVID- 19
   Disponible en https://www.amci.org.co/institucional-4/consensos-amci

9. Autor Artículo: Cuidado Respiratorio COVID-19- Open Access Elsevier Revista AMCI Acta Colombiana de Cuidado Intensivo. 2020 April-June; 20(2): 108–117. Published online 2020 Apr 6. Spanish. doi: 10.1016/j.acci.2020.04.001

10. Autor Artículo: Propuesta de tratamiento manual para los posibles efectos en la articulación temporomandibular en pacientes intubados sobrevivientes de COVID 19: Una revisión exploratoria. Revista Mexicana de Fisioterapia. 2020. Nov- Dic 2021; 1(2): 1-10 sección científica. Published online 2021. Spanish. Disponible en https://img1.wsimg.com/blobby/go/c5c8ceb02e194fe7933f00fce1e40b9e/VOL.%202%20REMEFIS%203.0_compressed.pdf

11. Autor trabajo de investigación Pregrado: “Diseño de un programa de entrenamiento del equilibrio y la postura para facilitar la marcha en invidentes del club deportivo ciegos de Bolívar _ CIDEBOL- 2007

12. Autor Trabajo de Investigación Maestría: “Caracterización Microbiológica y Molecular de Bacilos Gram- Negativos No Fermentadores Productores de Carbapenemasas en Paciente Hemato-Oncológico”

13. Evaluadora Científica de la revista Acta Colombiana de Cuidado intensivo

14. Evaluadora Científica y Asesor Experto de Protocolos y Orientaciones en Rehabilitación POST-COVID 2022- Universidad CES- USAID- Ministerio de Salud y Protección Social

15. PRIMER LUGAR PRESENTACIÓN ORAL – Congreso Nacional Medicina Critica y Cuidados Intensivos 2019- Ecografía del recto femoral de en paciente crítico como predictor de debilidad muscular y destete ventilatorio.

16. Especialista de Información Médica – Alphanumeric SAS behalf Janssen Pharmaceuticals Covid 19 Vaccines- agosto 1 de 2021- Actualmente

17. Asesora Científica- Programa Actividad Física en Adulto Mayor- Fundación SACS- 2019- actualmente.

18. Instructora Curso SORBA 2022- Bogotá Nov 18-19

Carmen Lucía Chica Meza
FISIOTERAPEUTA
Esp. En cuidado Crítico URosario
Magister en Microbiología Clínica U.S.B.

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE Jessica Echeverry

OCUPACIÓN Representante de Ventas Capital OR y UCI- Medtronic Colombia

TELEFONO 3204494294

NOMBRE Camilo Pizarro

OCUPACIÓN Anestesiólogo- Intensivista- presidente AMCI 2021- 2023
.

TELÉFONO 3133501906

NOMBRE Patricia Echavez

OCUPACIÓN Fisioterapeuta- directora Programa de Fisioterapia- Universidad de Buenaventura PhD Ciencias Sociales

TELÉFONO 3008042477

Carmen Lucía Chica Meza
FISIOTERAPEUTA
Esp. En cuidado Crítico URosario
Magister en Microbiología Clínica U.S.B.

REFERENCIAS FAMILIARES:

NOMBRE	MARIO RAFAEL CHICA MEZA
PROFESIÓN	ABOGADO
TELÉFONO	3233100849
NOMBRE	JUAN RAFAEL CHICA MEZA
PROFESIÓN	ANESTESIOLOGO
TELÉFONO	3016068830
NOMBRE	ALEXANDER OCHOA OROZCO
PROFESIÓN	INGENIERO INDUSTRIAL
TELÉFONO	3008343622

_____

CARMEN LUCIA CHICA MEZA
C.C. 32.937.678 DE CARTAGENA

CERTIFICADO CONTRACTUAL TALENTO HUMANO

CERTIFICACION CONTRACTUAL TALENTO HUMANO CENTRO VIDA

Yo, **MARIO RAFAEL CHICA MEZA,** mayor de edad e identificado como aparece el pie de mi correspondiente firma, actuando en mi calidad y condición de representante legal de la Fundación DSANCOL entidad debidamente inscrita y registrada antela Cámara de Comercio bajo el NIT: 901410425-4, certifico que el siguiente personal vinculado al contrato Nº 495 - 2023 cuyo objeto es AUNAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL AL ADULTO MAYOR BAJO LA MODALIDAD CENTROS VIDA DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA VIGENCIA 2023, se encuentran vinculados a nuestra fundación a través de un contrato de prestación de servicios.

NOMBRE Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO
LAURA SOFIA CRUZ BATE	1.070.584.419	ACTIVIDAD FICICA
YASMINI MURCIA FERNANDEZ	36.088.200	COORDINADORA CENTRO VIDA FIJO
SANDRA LILIANA CRUZ MATOMA	38.015.986	PSICÓLOGA
STIVEN GOMEZ TRIANA	1.065.639.845	PSICÓLOGA
FARIZADA VANEGAS TORRES	65.740.730	AUXILIAR DE ENFERMERIA
KAREN LISET CADENA CADENA	1.106.894.840	TRABAJADORA SOCIAL
MARY HELLEN SOFIA	1.106.900.194	PSICÓLOGA
YUREIDY ESQUIVEL OVIEDO	1.106.895.856	AUXILIAR DE ENFERMERIA
ALEXANDRA CEDIEL PINTO	37.548.443	AUXILIAR DE ENFERMERIA
YENYFER TATHIANA MEDINA CASTAÑEDA	1.020.806.618	INSTRUCTOR DE ACTIVIDAD FISICA
DENICE ROBAYO	39.556.053	INSTRUCTORA DE OCIO PRODUCTIVO
MARLY YULIETH LEAL PACHECO	1.005.855.089	PERSONAL DE MANTENIMIENTO Y ASEO
LUCIA RODRIGUEZ HERRERA	1.106.891.489	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
MARY ALEJANDRA LADINO LLANOS	1.075.630.101	COORDINADORA ITINERANTE
YERLY JOHANNA BATTE PRIETO	28.789.217	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
JOSE ALDEMAR GOMEZ MARIN	16.546.289	PERSONAL DE MANTENIMIENTO Y ASEO
YESICA PAOLA PAVA GOMEZ	1.106.894.212	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
ALICIA LOPEZ RAMIREZ	51.962.569	INSTRUCTORA DE OCIO PRODUCTIVO
ESTEFANNY LEON CARVAJAL	1.106.895.664	TRABAJDORA SOCIAL
JUDDY PAOLAPARRA LEON	65.824.934	ACTIVIDAD FISICA
CARMEN LUCIA CHICA MEZA	32.937.678	FISIOTERAPEUTA
Neccy patricia garcia riaños	52.817.633	NUTRICIONISTA

El siguiente documento se expide y se firma para los interesados a los 31 días del mes de mayo del 2023.

Cordialmente



MARIO RAFAEL CHICA MEZA
Cc. 7.920.074
Representante Legal
SERVICIOS Y ALIMENTOS NACIONALES S.A.S.

CONCEPTO SANITARIO
COCINA CENTRO VIDA

GOBERNACION DEL TOLIMA

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima

CIUDAD: MELGAR FECHA: 26-10-2022 ACTA Nº: IN_73449901410426_CL_7A_11_138_1

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZON SOCIAL:	FUNDACION LARA EL DESARROLLO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y NUTRICION		
CÉDULA / NIT:	901410425 - 4	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	73449901410426
NOMBRE COMERCIAL:	CENTRO VIDA		
DIRECCIÓN:	CL 7A 11 138 (BARRIO FLORIDA ALTA)	MATRICULA MERCANTIL:	
DEPARTAMENTO:	Tolima	MUNICIPIO:	MELGAR
TELÉFONOS:	3103306975	FAX:	--
CORREO ELECTRONICO:	Centrovidamelgar2022@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	FUNDACION LARA EL DESARROLLO DE LA SOBERANÍA ALIMENT		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(NIT) 901410425		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	MARIO RAFAEL CHICA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(C C) 7920074		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CL 7A 11 138		
DEPARTAMENTO:	TOLIMA	MUNICIPIO:	MELGAR
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes. De 07.00 a m a 03 00 p m	NÚMERO DE TRABAJADORES:	3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera inspección	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera
		Favorable con requerimientos			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	En caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	EV.	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	A(2.0)	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	AR(1.0)	rejilla de protección en área de drenaje presenta deterioro, se evidencia hueco en pared área de almacenamiento
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	A(2.0)	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	A(4.0)	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.0%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	EV.	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	AR(2.5)	soportes de estufa y tapa de refigerador parte externa con presencia de óxido parcialmente, se evidencia una estufa y menaje sin uso en área de proceso, caucho de un equipo de refrigeración presenta deterioro
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	A(7.0)	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	EV.	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	A(7.0)	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	A(2.0)	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	AR(3.5)	se evidencia una manipuladora con calzado no impermeable
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	AR(2.0)	presenta plan de capacitación continuo y permanente, pero el responsable de dictar la charla no cumple la idoneidad
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.5%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	EV.	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16,	A(5.0)	

	REQUISITOS HIGIENICOS	EV.	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	A(5.0)	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 6; Artículo 35, Numeral 4.) Su incumplimiento es considerado CRÍTICO	A(9.0)	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	AR(3.5)	no presentan registros de temperatura en alimentos almacenados en refrigeración y los alimentos sometidos a coccion
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	A(4.0)	
CALIFICACION DEL BLOQUE		21.5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**EV.**	**HALLAZGOS**
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	AR(3.5)	no presentan soportes de mantenimiento de filtro de agua
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	A(4.0)	

5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	A(4.0)	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) Su incumplimiento es considerado CRÍTICO	A(9.0)	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	AR(3.5)	se evidencian cauchos de dos nevera con suciedad
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	AR(1.0)	no se evidencia la disposición final de los residuos solidos generados en el establecimiento, no se evidencia los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección, en el programa de abastecimiento de agua no se evidencia el sistema de almacenamiento
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.0%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
79.5%	Favorable	90 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	Favorable con requerimientos	60 - 89,9%	
	Desfavorable	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	--
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	--

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de Octubre del año 2022 en la ciudad de MELGAR.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: Cristian Mauricio Zambrano

CÉDULA: 1110505195

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	--
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	--

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de Octubre del año 2022 en la ciudad de MELGAR.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

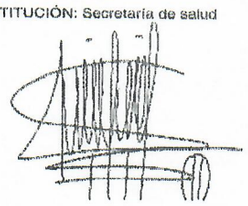
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: Cristian Mauricio Zambrano

CÉDULA: 1110505195

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud



POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: CRISTHIAN FERNANDO PACHON

CÉDULA: 1106894195

CARGO: COORDINADOR



LABORATORIO MANIPULADORAS Y CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

VLADIMIR ANTONIO FERREIRA OLANO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
Código de Salud Departamental N° 733-190-3161
Calle 9 No. 5-40 GUAMO

CONCEPTO OCUPACIONAL

TIPO DOCUMENTO: CC **NUMERO DOCUMENTO: 1.106.891.489**

PRIMER NOMBRE: LUCIA **EDAD: 34 AÑOS**

SEGUNDO NOMBRE:

PRIMER APELLIDO: RODRIGUEZ

SEGUNDO APELLIDO: HERRERA

SEXO: FEMENINA **FECHA DE NACIMIENTO: 10/08/1988**

DIRECCION: VEREDA LA LAGUNA SECTOR ATARDECER MELGAR TOLIMA

MUNICIPIO: MELGAR TOLIMA **TELEFONO: 3142605118**

GRADO ESCOLARIDAD: TECNICO

EMPRESA: SERVICIOS Y ALIMENTOS NACIONALES S.A.S

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FACTORES DE RIESGO: Locativos en su área de trabajo, posturas extensas y prolongadas.

TIPO DE HISTORIA CLÍNICA: INGRESO

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS Y RESULTADOS: Examen con énfasis osteomuscular Normal. SEROLOGIA II NEGATIVA . COPROLOGICO NO SE EVIDENCIAPARASITOSIS INTESTINAL. KOH NEGATIVA PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS. FROTIS DE GARGANTA NORMAL.

CONCEPTO DE APTITUD: APTO PARA. EL CARGO SIN RESTRICCION ALGUNA

OBSERVACIONES: Luego de evaluación médica completa se considera APTO PARA EL CARGO de **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** **sin** restricción alguna

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES: Cumplir las normas definidas por el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa para el cargo, pausas activas mínimo 5 minutos cada hora durante la jornada laboral, mantener buenos y adecuados hábitos de higiene postural. Cumplir con las normas de seguridad definidas por la empresa para el cargo, uso permanente de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y a la actividad laboral definida

fecha consulta: 05/05/2023
firma del profesional: **firma del paciente:**



VLADIMIR ANTONIO FERREIRA OLANO
MEDICO GENERAL 4521
MEDICO OCUPACIONAL / CALIFICADOR PCL
Reg. Profesional: 2806 / Cód. REPS 733190316

VLADIMIR ANTONIO FERREIRA OLANO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
Código de Salud Departamental N° 733-190-3161
Calle 9 No. 5-40 GUAMO

CONCEPTO OCUPACIONAL

TIPO DOCUMENTO: CC **NUMERO DOCUMENTO: 28.789.217**

PRIMER NOMBRE: YERLY **EDAD: 41 AÑOS**

SEGUNDO NOMBRE: JOHANA

PRIMER APELLIDO: BATE

SEGUNDO APELLIDO: PRIETO

SEXO: FEMENINA **FECHA DE NACIMIENTO: 07/08/1981**

DIRECCION: VEREDA CUALAMANA MELGAR TOLIMA

MUNICIPIO: MELGAR TOLIMA **TELEFONO: 3182679422**

GRADO ESCOLARIDAD: SECUNDARIA COMPLETA

EMPRESA: SERVICIOS Y ALIMENTOS NACIONALES S.A.S

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FACTORES DE RIESGO: Locativos en su área de trabajo, posturas extensas y prolongadas.

TIPO DE HISTORIA CLÍNICA: INGRESO

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS Y RESULTADOS: Examen con énfasis osteomuscular Normal. SEROLOGIA II NEGATIVA . COPROLOGICO NO SE EVIDENCIAPARASITOSIS INTESTINAL. KOH NEGATIVA PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS. FROTIS DE GARGANTA NORMAL.

CONCEPTO DE APTITUD: APTO PARA. EL CARGO SIN RESTRICCION ALGUNA

OBSERVACIONES: Luego de evaluación médica completa se considera APTO PARA EL CARGO de **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** **sin** restricción alguna

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES: Cumplir las normas definidas por el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa para el cargo, pausas activas mínimo 5 minutos cada hora durante la jornada laboral, mantener buenos y adecuados hábitos de higiene postural. Cumplir con las normas de seguridad definidas por la empresa para el cargo, uso permanente de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y a la actividad laboral definida

fecha consulta: 05/05/2023
firma del profesional: **firma del paciente:**



VLADIMIR ANTONIO FERREIRA OLANO
MEDICO GENERAL 4521
MEDICO OCUPACIONAL / CALIFICADOR PCL
Reg. Profesional: 2806 / Cód. REPS 733190316

VLADIMIR ANTONIO FERREIRA OLANO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
Código de Salud Departamental N° 733-190-3161
Calle 9 No. 5-40 GUAMO

CONCEPTO OCUPACIONAL

TIPO DOCUMENTO: CC **NUMERO DOCUMENTO: 1.106.894.212**

PRIMER NOMBRE: YESICA **EDAD: 30 AÑOS**

SEGUNDO NOMBRE: PAOLA

PRIMER APELLIDO: PAVA

SEGUNDO APELLIDO: GOMEZ

SEXO: FEMENINA **FECHA DE NACIMIENTO: 24/05/1992**

DIRECCION: MANZANA 9 CASA 9 BARRIO VILLA ELISA MELGAR TOLIMA

MUNICIPIO: MELGAR TOLIMA **TELEFONO: 3204076926**

GRADO ESCOLARIDAD: SECUNDARIA COMPLETA

EMPRESA: SERVICIOS Y ALIMENTOS NACIONALES S.A.S

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FACTORES DE RIESGO: Locativos en su área de trabajo, posturas extensas y prolongadas.

TIPO DE HISTORIA CLÍNICA: INGRESO

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS Y RESULTADOS: Examen con énfasis osteomuscular Normal. SEROLOGIA II NEGATIVA . COPROLOGICO NO SE EVIDENCIAPARASITOSIS INTESTINAL. KOH NEGATIVA PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS. FROTIS DE GARGANTA NORMAL.

CONCEPTO DE APTITUD: APTO PARA. EL CARGO SIN RESTRICCION ALGUNA

OBSERVACIONES: Luego de evaluación médica completa se considera APTO PARA EL CARGO de **MANIPULADORA DE ALIMENTOS** **sin** restricción alguna

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES: Cumplir las normas definidas por el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa para el cargo, pausas activas mínimo 5 minutos cada hora durante la jornada laboral, mantener buenos y adecuados hábitos de higiene postural. Cumplir con las normas de seguridad definidas por la empresa para el cargo, uso permanente de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y a la actividad laboral definida

fecha consulta: 05/05/2023
firma del profesional: **firma del paciente:**



VLADIMIR ANTONIO FERREIRA OLANO
MEDICO GENERAL 4521
MEDICO OCUPACIONAL / CALIFICADOR PCL
Reg. Profesional: 2806 / Cód. REPS 733190316

Laboratorio Clínico

Dra Sandra Liliana Urquijo Arevalo

Bacterióloga Universidad Javeriana

NIT 39.567.332-6

44ECf)4<f))E)&)E<&E&G

Fecha de toma:	29-abr.-23 Hora: 10:46 a. m.	F. impresión:	03/05/2023 10:20:11 a. m.
Consecutivo:	909 -	Entidad:	SERVICIOS Y ALIMENTOS NACI
Paciente:	LUCIA RODRIGUEZ HERRERA	Doctor:	0
Identificación:	CC : 1106891489		
Edad:	35 Años Género: FEMENINO		

1. FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: BACILOS GRAM POSITIVOS EN ESCASA CANTIDAD
BACILOS GRAM NEGATIVOS 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. COPROLOGICO:

Color: CARMELITA
Consistencia: PASTOSA

PARASITOS OBSERVADOS:
Quistes Blastocistis hominis ++

4. SEROLOGIA TIPO II

RESULTADO: NEGATIVO

F. Validación: 29/04/2023 1:37:19 p. m.

Dra. Sandra Liliana Urquijo A.
BACTERIOLOGA U. JAVERIANA
T.P. 73-002521

Laboratorio Clínico

Dra Sandra Liliana Urquijo Arevalo

Bacterióloga Universidad Javeriana

NIT 39.567.332-6

&f:f)&4:)E:&)E<&E&G

Fecha de toma:	29-abr.-23 Hora: 10:42 a. m.	F. impresión:	03/05/2023 10:08:01 a. m.
Consecutivo:	907 -	Entidad:	SERVICIOS Y ALIMENTOS NACI
Paciente:	YERLY JOHANA BATE PRIETO	Doctor:	0
Identificación:	CC : 28789217		
Edad:	41 Años Género: FEMENINO		

1. FROTIS DE GARGANTA:
   GRAM: BACILOS 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. COPROLOGICO:

   Color: CARMELITA
   Consistencia: PASTOSA
   Celulosa: +
   Almidones: +
   Flora Bacteriana: AUMENTADA

   PARASITOS OBSERVADOS:
   NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES

4. SEROLOGIA TIPO II

   RESULTADO: NEGATIVO

F. Validación: 29/04/2023 1:36:22 p. m.

Dra. Sandra Liliana Urquijo A.
BACTERIOLOGA U. JAVERIANA
T.P. 73-002521

Laboratorio Clínico

Dra Sandra Liliana Urquijo Arevalo

Bacterióloga Universidad Javeriana

NIT 39.567.332-6

44ECf)<&4&)Ef&)E<&E&G

Fecha de toma:	29-abr.-23 Hora: 10:44 a. m.	F. impresión:	03/05/2023 10:17:32 a. m.
Consecutivo:	908 -	Entidad:	SERVICIOS Y ALIMENTOS NACI
Paciente:	YESICA PAOLA PAVA GOMEZ	Doctor:	0
Identificación:	CC : 1106894212		
Edad:	30 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. COPROLOGICO:

   Color: CARMELITA
   Consistencia: PASTOSA
   Celulosa: +
   Almidones: +

   PARASITOS OBSERVADOS:
   NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES

4. SEROLOGIA TIPO II

   RESULTADO: NEGATIVO

F. Validación: 29/04/2023 1:37:03 p. m.

Dra. Sandra Liliana Urquijo A.
BACTERIOLOGA U. JAVERIANA
T.P. 73-002521

Carrera 24 Nro 5-08 email laboratorioclinicoslua@outlook.es Melgar Tolima Teléfono 2454817 Cel 3208496699