Gobernación del Cauca	RECIBIDO A SATISFACCIÓN PERSONA NATURAL	Código: GF-P08-06 Versión: 2 Fecha: 7/11/2023 Página: 1 de 2

TIPO DE INFORME				NRO. DE CONTRATO	PERIODO DEL INFORME	
					DESDE	HASTA
PARCIAL	X	FINAL		2220-2023	22-08-2023	11-10-2023

NRO. PROCESO CONTRATACION SECOP	DC-SM-MC-133-2023		
CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
CONTRATISTA	Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales		
NRO. DE IDENTIFICACIÓN	NIT 34.551.319-1		
NRO. DE CELULAR Y/O TELÉFONO	3117694146		
CDP NRO.	3065 14/04/2023	CRP No.	7390 08/08/2023
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	03 - 2.3.6.01.45.01.04.2.3.2.02.02.09 - 20		
NÚMERO DE PAGO	01		
VALOR POR PAGAR	$23.415.000		
BALANCE FINANCIERO			
VALOR DEL CONTRATO	$ 30.975.000		
VALOR EJECUTADO	$ 23.415.000		
SALDO POR EJECUTAR	$ 7.560.000		
SEGURIDAD SOCIAL	NRO. PLANILLA	9457850068	TOTAL PAGADO $ 393.700

OBJETO DEL CONTRATO

El contratista se obliga con el Departamento del Cauca – Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con Porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". Bpin 2022003190126.

JUSTIFICACION

La suscrita, en calidad de Supervisor, certifica que a satisfacción en relación a la factura No FEVE No. 5

DESARROLLO DE LA SUPERVISION

Se adjunta Informe Parcial con Evidencia Fotográfica de los talleres recibidos:

Gobernación del Cauca	RECIBIDO A SATISFACCIÓN PERSONA JURÍDICA	Código: GF-P08-06 Versión: 2 Fecha: 7/11/2023 Página: 2 de 2

NOTAS
. El suscrito adjunta los siguientes documentos: • Copia del contrato No. 2220 DE 2023 • Copia del acta de inicio • Copia del formato recibo a satisfacción de los Talleres • Informe de contratista con Registro Fotográfico • Listado de Asistencia • Informe de supervisión • Registro Presupuestal de Compromisos • Certificado de disponibilidad Presupuestal • Factura electrónica • Aportes parafiscales • Certificación bancaria • RUT • Certificación SIA Observa

DATOS DEL INTERVENTOR	
NOMBRE DEL INTERVENTOR	N/A
DEPENDENCIA	N/A
DATOS DEL SUPERVISOR	
NOMBRE DEL SUPERVISOR	Dra. ROSALBINA VALDES CASTILLO
DEPENDENCIA	Secretaria Departamental de la Mujer
7/11/2023 FECHA ELABORACION	FIRMA SUPERVISOR

REPUBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DEL CAUCA	RECIBIDO A SATISFACCION	Código: F-AB-05
		Versión: 1.0
		1 de 27 pagina

CARTA DE ACEPTACIÓN No.	**2220- 2023**	**VALOR TOTAL CARTA DE ACEPTACIÓN**	**$ 30.975.000**	**VALOR A PAGAR**	**$ 23.415.000**
CONTRATANTE	GOBERNACION DEL CAUCA - SECRETARIA DE LA MUJER				
CONTRATISTA	**Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales** Representante Legal Ruby Mariella Ramírez Castro				
NOMBRE O RAZON SOCIAL (Aportes en Línea)	**SALUD**	$ 166.500	**No. DE PLANILLA**	9457850068	
	PENSION	$ 213.200			
	RIESGOS	$ 14.000			

OBJETO DEL CONTRATO

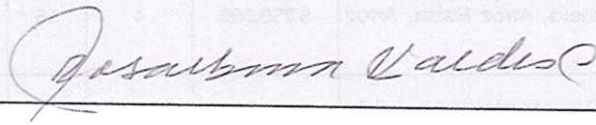
El contratista se obliga con el Departamento del Cauca – Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través de Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con Porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". Bpin 2022003190126.

JUSTIFICACION

El suscrito, en calidad de Supervisor, certifica que a satisfacción en relación a la factura No FEVE -5

FECHA	DESCRIPCION	VALOR POR TALLER	No DE TALLERES	horas	VALOR TOTAL
05 y 06 de septiembre del 2023	Cocina tradicional Caucana: Identificación y preparación de Comidas Típicas Caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
12 y 13 de septiembre del 2023	Preparación de arroces especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Paisa, Arroz Chino	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
19 y 20 de septiembre del 2023	Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
26 y 27 de septiembre del 2023	Cocina del Pacífico: Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos; Pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas); Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado.	$ 850.000	3	12	$ 2.550.000
28 de septiembre del 2023	Talleres de Estampado Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo impresión Impresión directa	$ 4.200.000	2	8	$ 8.400.000
3 y 4 de octubre 2023	Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.	$ 655.000	3	12	$ 1.965.000
10, 11 de octubre 2023	Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo	$ 750.000	2	8	$ 1.500.000
	TOTAL		22	88	$ 23.415.000

NOTAS
Se anexa la documentación física de los siguientes documentos 1. Copia del contrato No. 2220 de 2023 2. Copia del acta de inicio 3. Copia de la factura No. FEVE No. 5 4. Copia del formato recibo a satisfacción de la Supervisora del Contrato 5. Informe de contratista con Registro Fotográfico 6. Listados de Asistencia 7. Informe de supervisión 8. Registro presupuestal de compromisos 9. Certificado de disponibilidad presupuestal 10. Factura electrónica 11. Aportes parafiscales 12. Certificación bancaria 13. RUT 14. Certificación SIA Observa

DATOS DEL SUPERVISOR	
NOMBRE DEL SUPERVISOR	Dra. ROSALBINA VALDES CASTILLO
DEPENDENCIA	Secretaria Departamental de la Mujer
FECHAS DE LA ELABORACION	FIRMA INTERVENTOR
	NA
7/11/2023	FIRMA SUPERVISOR 

qm

INFORME CONTRATO No 2220 de 2023

Popayán, noviembre 07 de 2023

Señores
Secretaria de la Mujer
Gobernación del Cauca
Departamento del Cauca
Dra. Rosalbina Valdés Castillo
Ciudad.

Referencia: **Informe Contrato No. 2220-2023**

Cordial saludo

Por medio del presente informe mensual de los diferentes talleres Cocina y estampado realizados en el contrato No **2220-2023** celebrado entre la Gobernación del Cauca Secretaria de la Mujer y Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales, Representante Legal Ruby Mariella Ramírez Castro, Identificada con Cédula de Ciudadanía No 34.551.319 de Popayàn, cuyo

Mujeres que aprenden, toda vez que en el mundo del trabajo y en el mundo de la vida es decir, desde sus saberes Técnicos y Éticos, Sociales y Emocionales, y al mismo tiempo que las Mujeres generen su Emprendimiento e ingresos adicionales para mejorar la calidad de vida y las de sus familias

Actividades Realizadas

Manipulación e higiene de Alimentos Se explica que la principal finalidad de la higiene en la manipulación de alimentos es evitar la alteración de los alimentos y en consecuencia, prevenir la aparición de distintas enfermedades. Los alimentos son propensos a contaminarse por microorganismos o tóxicos que resultan perjudiciales para la salud, que las condiciones y medidas que deben estar presentadas en todas las etapas de Producción, almacenamiento, transformación, transporte como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas etapas de Producción, Almacenamiento, Transformación, Transporte, conservación y cocinado domestico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos, las buenas prácticas de aseo personal e higiene de manipular los alimentos son fundamentales para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Se explican los distintos tipos de peligros de contaminación que pueden provocar enfermedades alimentarias, se clasifican en Biológicos, Físicos y químicos:

1. Peligros Biológicos
2. Peligros Químicos Tóxicos Naturales
3. Peligros Químicos Contaminantes
4. Peligros Físicos

Socialización y Explicación formación
Requerimientos:

- Garantizar la salud alimentaria, que implica ofrecer alimentos de calidad y balanceados que ofrezcan los requerimientos diarios para una buena salud
- Garantizar todas las medidas sanitarias de higiene de los alimentos, preparación y servicio, uso de delantal, Gorro y Guantes
- Lavado muy bien permanente de manos a codos en cada taller
- Se les pregunta a las mujeres de la casa refugio sobre los conocimientos previos para la realización de los diferentes talleres que se van a ejecutar
- Lavado y desinfectar inicialmente los materiales y utensilios en los diferentes talleres.
- Trabajo en equipo

Evidencia Fotográfica
Socialización y Explicación formación







Objeto

El contratista se obliga con el Departamento del Cauca – Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con Porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". Bpin 2022003190126.

FECHA	DESCRIPCION	VALOR POR TALLER	No DE TALLERES	HORAS	VALOR TOTAL
05 y 06 de septiembre del 2023	Cocina tradicional Caucana: Identificación y preparación de Comidas Típicas Caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas.	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
12 y 13 de septiembre del 2023	Preparación de arroces especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Paisa, Arroz Chino	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
19 y 20 de septiembre del 2023	Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
26 y 27 de septiembre del 2023	Cocina del Pacífico: Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos; Pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas); Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado.	$ 850.000	3	12	2.550.000
28 de septiembre del 2023	Talleres de Estampado Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo impresión Impresión directa.	$ 4.200.000	2	8	$ 8.400.000
3 y 4 de octubre 2023	Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.	655.000	3	12	$ 1.965.000
10 y 11 de octubre 2023	Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo	750.000	2	8	$ 1.500.000
	TOTAL		**23**	**80**	**$ 23.415.000**

La Práctica de los diferentes Talleres ejecutados en el contrato No 2220 de 2023, donde las actividades se realizaron en las instalaciones de la Casa de la Mujer, se da inicio con los Talleres de Cocina y estampado, Formación Impartida por la Instructora Paola Andrea Polindara Profesional Certificada en Gastronomía y el Instructor Gentil Chávez, Profesional Certificado en su Área para las Mujeres Víctimas de la Violencia en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca.

Se hizo la presentación de la instructora y Mujeres quien tomaran el taller socializando y explicando cómo se llevaría a cabo la formación de los Talleres de Cocina, para desarrollar las actividades de aprendizaje propuestas, de forma presencial e independiente con el mejor entusiasmo y permitiendo que el conocimiento y las herramientas necesarias adquiridas sea un beneficio para las mujeres en la cual demostrara sus conocimientos, cuya Formación es ayudarle a reflexionar sobre sus fortalezas como individuo desde el SER, como también, contribuir con el desarrollo de su dimensión cognitiva desde el SABER y en el mejoramiento continuo y permanente de sus habilidades desde el HACER, de acuerdo con las tendencias y cambios a nivel social, científico y tecnológico con el objeto de aportar al desarrollo productivo y social del País. Con estos talleres se quiere reconocer la importancia de desarrollar una Formación Profesional Integral, que tenga en cuenta el desarrollo y crecimiento de las

Taller No. 1
Cocina tradicional caucana: Identificación y preparación de comidas típicas caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas.

Sopa Tradicional de Arepa

Ingredientes
- Arepas 10 unidades
- Carne molida 2 libras
- Papas 2 libras
- Tomates 3 unidades
- Cebolla 4 unidades
- Cominos molido 1/2 cucharadita
- Caldo de Pollo o res 7 tazas
- Sal al gusto
- Cilantro 2 cucharas

Preparación
En una olla mediana colocar el caldo, las papas cortadas en cuadritos, el comino y hogao, llevar a hervir, cocinar hasta que las papas estén blandas alrededor de 25 a 30 minutos, añadir los trozos de arepa y sazonar con sal y pimienta cocinar durante 4 minutos más, agregue el cilantro y servir

Sopa Tradicional de Carantanta

Ingredientes
- Carantanta 1 libra
- Tazas de caldo 15
- Papa guata ½ liba
- Cilantro 2 cucharaditas
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una olla mediana colocar el ramillete de hierbas y papas cortadas en cuadritos a cocinar en el caldo hirviendo por 25 minutos, cuando las papas cortadas en cuadritos estén blandas, se le agrega las carantanta, el cilantro y cimarrón, sazonar con sal y pimienta, se baja y se deja reposar por 10 minutos cerca del fuego servir con el cilantro

Sopa Tradicional de Verduras

Ingredientes
- Calabacín pequeño 1
- Calabaza 100 gramos
- Zanahorias 5 medianas
- Cilantro 2 cucharaditas
- Perejil 1 cuchara
- Espinacas 2 puñados
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Cebolleta 2 medianas
- Cebolla verde 4 unidades
- Aceite de oliva 2 cucharadas
- Apio 1 tallo pequeño
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lavar y Picar todos los vegetales en cubos pequeños medianos y pequeños, las hierbas y espinacas trocéalas al tamaño deseado, en una olla mediana calentar dos cucharadas de aceite de oliva , proceder a sofreír la cebolla por 2 minutos, agregar la zanahoria, apio, cebolla verde, agregar las

hierbas, y por ultimo agregar el calabacín y calabaza, agregar agua 1 litro aproximadamente condimentar con sal, pimienta y orejano dejar hervir durante por 20 minutos.

Sopa Tradicional de Mondongo

Ingredientes

- Callo de res mondongo 3 libras
- Carne de cerdo 2 libras
- Cilantro 2 cucharaditas
- Bicarbonato de sodio ¼ de cucharadita
- Perejil 1 cuchara
- Limón 1
- Ajo 2 dientes
- Tomate 3 unidades
- Papas guatas 4 unidades
- Yuca 1 libra
- Aguacate 5 unidades
- Plátano verde 5 unidades
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Cebolleta blanca 2 medianas
- Cebolla larga 2 unidades
- Achiote 2 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lavar el callo con agua caliente y frotar con el jugo de limón, en una olla grande a presión combine los callos, el bicarbonato de sodio con suficiente aguapara cubrir los callos, hervir durante por 2 horas, hasta que los callos estén blanditos escurrir luego agregar el mondongo cocinado, cebolla blanca, tomate, cebolla verde larga ajo, comino y achiote, agregar suficiente agua para cubrir todos los ingredientes hervir durante 45 minutos y por ultimo agregar la yuca y papas cocinar durante 30 minutos más, servir con aguacate, plátano y decorar con cilantro.

Evidencias Fotográfica
Primer Taller Sopas Tradicionales
Arepa, Carantanta, Verduras y Mondongo







Platos empanadas de pipián, hojaldras, pan de sal y pan de dulce

Empanadas de pipián
Ingredientes
- Harina de maíz 1 tasa
- Mantequilla ¼
- Azúcar 5 cucharadas
- Sal 1 cucharada
- Tomates 3 unidades
- Cebollas larga 4 tallos
- Papa colorada 2 libras
- Caldo de pollo 2 unidades
- Pasta de maní ½ taza
- Comino 1 cucharada

Preparación

En el Departamento del Cauca, y más aún en el Municipio de Popayàn, las empanadas de pipián son muy típicas, se mezclan todos los ingredientes poco a poco hasta obtener una masa suave y hacer las bolitas más o menos 20 gramos cada una para hacer las empanadas, en un sarten colocar agua para colocar la papa amarilla lavada y cortada en cuadritos, aparte hacer el guiso con tomate, cebolla, condimentar, sofreír la carne molina una vez realizado todo este proceso iniciar a organizar las empanadas con el relleno en una bolsa plástica se le unta aceite para que no se peguen y queden crujientes

Ají de maní para las empanadas
Ingredientes
- Ají 1 unidad
- Maní
- Huevo 2
- Cebolla 1
- Cilantro 1 cucharadita
- Sal al gusto

Preparación

En un bol deleir el maní con un poco de agua tibia, cocinar el huevo que quede duro, picar la cebolla en cuadritos muy finos, picar el cilantro, por ultimo mezclar todos los ingredientes, agregar ají al gusto.

Ají de Piña
Se pica la cebolleta en rodajas, la piña se hasta,, cilantro picado
y se mezcla todos los ingredientes, sal, ají.

Hojaldras
Ingredientes
- Harina de trigo 2 libras
- Azúcar blanca 2 cucharadas
- Huevos 3 unidades
- Sal al gusto
- Naranja ½ tasa
- Mantequilla sin sal 2 cucharadas
- Aceite

Preparación

En un bol tamizar la harina para limpiarla de impurezas, luego añadir el azúcar y la sal mezclando muy bien, agregar los huevos y volver a mezclar, añadir la mantequilla y el zumo de la naranja, seguir removiendo hasta crear una masa pegajosa, si queda muy espesa se puede añadir agua poco a poco hasta que quede la masa homogénea y lisa, en

una tabla o sobre la superficie agregar un poco de harina se saca la masa y empezamos amasar nuevamente hasta conseguir una masa suave, por último se cortan trozos redondos o bolitas para crear las hojaldras y tapar con un trapo las bolitas de las hojaldras, En un sarten grande añadir aceite para freír y se calienta a fuego bajo, ahora estirar las bolitas para realizar las hojaldras en forma de torta, se van moviendo las hojaldras con una pinza y darle vuelta para que no se quemen, cuando ya estén colocarlas sobre papel de cocina absorbente.

Bebidas típicas champús, Salpicón de frutas

Champús
Ingredientes

- Maíz hervido 2 libras
- Panela 1 unidad
- Canela 4 varitas
- Limón
- Naranja
- Hojas de naranjo 10 unidades
- Azúcar 1 tasa
- Piña grande 1 unidad
- Lulo grandes 5 unidades

Preparación

En una olla colocar 2 litros de agua agregar el maíz y mezclar muy bien, llevar la mezcla a fuego por 20 minutos hasta que se cocine, estar pendiente que no se queme, dejar enfriar, mientras tanto preparar el dulce con las hojas de naranjo, panela, canela colocar al fuego durante 15 minutos hasta que hierba y dejar enfriar, aparte en una olla grande agregar la piña picada en cubos, añadir la taza de azúcar y una taza de agua dejar hervir por 15 minutos, aparte licuar un poco de maíz, retirar todas las hojas y ramas del dulce para incorporar a la licuadora junto con los lulos en cuadritos, (también se puede licuar lulo) por ultimo rallar el limón y naranja e integrar todos los ingredientes, si desean le pueden agregar hielo

Salpicón de frutas

Ingredientes

- Piña grande 1 unidad
- Papaya grande 1 unidad
- Sandia ¼
- Carambolo 3 unidades
- Mango 2 unidades
- Manzana 5 unidades
- Fresas 1 libra
- Uvas pequeña negra 2 canastas
- Sobre de salpicón
- Limón

Preparación

Lo primero es lavar todas las frutas con un poquito de vinagre de manzana, luego cortar todas las frutas en cuadritos pequeños y por ultimo Colocar toda la fruta cortada en un tazón grande, verter el jugo del sobre de salpicón y revolver , es opcional agregarle azúcar y limón

Pan de sal
Ingredientes
- Harina 1 kl
- Sal 30 gr
- Azúcar 90 gr
- Mantequilla 100 gr
- Levadura fresca 30 gr
- Agua 460 ml

Pan de dulce
Ingredientes
- Harina 1 kl
- Azúcar 250 gr
- Sal 5 gr
- Levadura 30 gr
- Mantequilla 100 gr
- Agua 450 ml

Preparación

Tamizar la harina con la sal, hacer un cuenco grande en el centro, disolver la levadura fresca en un poco de agua tibia, agregarla al centro del cuenco con los demás ingredientes, y empezar a amasar muy bien, Dejar reposar la masa por más o menos 30 min , luego bollarla (darle forma) dejar fermentar de nuevo por 30 min y hornear a 180 x 20 min

Evidencias Fotográfica
Empanadas, Hojaldras, Champús, Salpicón de frutas, Pan Dulce y Pan de Sal



Evidencias Fotográfica
Empanadas, Hojaldras, Champús, Salpicón de frutas, Pan Dulce y Pan de Sal



Taller No. 2
Preparación de Arroces Especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Chino, Arroz con leche

Arroz Mixto
Ingredientes
- Arroz Huila 3 libras
  Pechuga de Pollo 2 unidades grandes
- Chorizos 4 unidades
- Pierna de cerdo 2 libra
- Carne de Res 2 libra
- Costilla 2 libras
- Salsa soya 1 Frasco

- Salsa de tomate 100 gramos
- Cebolla Blanca cabezona 2 unidades
- Pigmenton rojo y verde 2 unidades
- Zanahoria 1 libra
- Habichuela 1 libra
- Arveja verde fresca 2 libras
- Sal y pimienta al gusto
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)

Preparación

Lavar el arroz y saltar con cebolla de huevo, diente de ajo, perlar el arroz, incorporar la salsa de soya, en el caldo que se cocinó las pechugas cocinar el arroz que quede bien suelto, desmechar la pechuga, corar las carnes en cubos pequeños, marinar, sellar y reservar, cortar los chorizos en rodajas saltearlos y escurrirlos, cortar la cebolla y el pigmenton, las verduras se cortan en cuadritos, blanquear, saltear la cebolla con un poco de sal, seguidamente incorporar el pigmenton, las demás verduras salpimentar añadir las carnes, los chorizos, la salsa de tomate, añadir el arroz mezclar con todos los ingredientes

Arroz Ranchero

Ingredientes

- Arroz Huila 3 libras
- Pechuga de Pollo 2 unidades grandes
- Chorizos 4 unidades
- Costilla ahumada 2 libras
- Carne de de cerdo magra 2 libras
- Carne de Res 2 libras
- Salsa soya 1 Frasco
- Salsa de tomate 100 gramos
- Cebolla Blanca cabezona 2 unidades
- Pigmenton rojo y verde 2 unidades
- Ajo 2 dientes
- Maicitos 1 lata grande
- Mantequilla 2 cucharadas
- Cúrcuma una cucharadita pequeña
- Arveja verde 2 libras
- Aceite de oliva 3 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)

Preparación

En un sarten hondo colocar las 3 cucharadas de aceite de oliva sofreír cebolla de huevo, diente de ajo, hojas de laurel, incorporar el arroz y se deja perlar o secar, sofreír por unos minutos, agregamos sal, añadimos 3 tazas de fondo de pollo donde se cocinaron las pechugas, dejamos cocinar común y corriente durante unos 30 minutos dejar a fuego medio. en el caldo que se cocinó las pechugas cocinar el arroz que quede bien suelto, dejar reposar, en otro sarten calentar el aceite con mantequilla sofreír cebolla, ajos, cúrcuma, sal, pimienta, revolver muy bien, agregar la arveja, habichuelas, desmechar las pechugas, cortar las carnes en cubos pequeños, marinar, sellar y reservar, continuar con cortar los chorizos en rodajas saltearlos y escurrirlos, los maicitos añadir salsa de tomate, revolvemos todo muy bien, bajar a fuego medio bajo, por ultimo agregar el arroz a la mezcla anterior todo muy bien, y dejamos por 5 minutos a fuego muy bajo para que se mezclen con todos los ingredientes y se mezclen los sabores, servir y decorar con cilantro, salsa de tomate y rodajas de tomate.

Arroz Chino

Ingredientes

- Arroz Huila 3 libras
- Pechuga de Pollo 2 unidades grandes
- Chorizos 4 unidades
- Carne de cerdo magra 2 libras
- Costilla Ahumada 2 libras

- Camarones 1 kilo
- Carne de Res 2 libras
- Salsa soya 1 Frasco
- Huevos 4 unidades
- Jengibre 1 trozo
- Raíces Chinas
- Zanahoria 3 unidades
- Cebolla Blanca cabezona 2 unidades
- Pigmenton rojo y verde 2 unidades
- Ajo 2 dientes
- Maicitos 1 lata grande
- Mantequilla 2 cucharadas
- Cúrcuma una cucharadita pequeña
- Arveja verde 2 libras
- Aceite de oliva 3 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)

Preparación

Para la preparación de este arroz lo indicado es realizarlo el día anterior para que separe bien los granos y quede muy suelto, reservarlo, luego cortar los vegetales en cuadritos y saltearlas, después en un sarten con aceite caliente se fritan las carne de cerdo con este se liberan los jugos de la carne de cerdo para sofreír la carne de res, la costilla y el pollo para darle mejor sabor, los camarones se limpiaron luego se colocaron en agua tibia por 5 minutos y se van salteando, mezclar los huevos y hacer en forma de torta y luego cortar en pedazos pequeños agregar salsa soya para darle más color, raíces chinas, por ultimo mezclar todos los ingredientes,

Evidencias Fotográfica

Preparación de Arroces Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Chino, Arroz con Leche













Taller No. 3

Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas

Sándwich

Ingredientes

- Pan para Sándwich 2 paquetes
- Jamón 2 paquete2
- Queso doble crema 1 bloque
- Tomate 5 unidades
- Cebolla huevo 5 unidades
- Lechuga Batavia grande 1
- Sobre de salsa carbonara
- Pechuga de pollo grandes 2 unidades
- Champiñones 1 bandeja
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Mostaza 1 sobre
- Mantequilla 5 cucharadas
- Ajo 2 cabezas
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- Empaque desechable para sándwich

Preparación

Se cortan los panes por la mitad, longitudinalmente, y se unta al interior de la tapa con salsa de ajo y mostaza, y se coloca unos 3 minutos a tostar en el horno, luego se va colocando los ingredientes: el queso, el jamón, la lechuga, el tomate, aparte se hace la salsa carbonara con el jugo de la pechuga cocinada, se desmechado el pollo, agregar las hierbas, los champiñones se cortan en diagonal y se ponen a saltear y luego se agregan a la salsa con el pollo desmechado, unir las tapas y pincelar la superficie con la mantequilla derretida anteriormente, mezclar todos los ingredientes cerrar las tapas de los panes y se coloca en la plancha de hacer sándwiches con calor regulable a temperatura suave o colocar en el horno para que el queso se funda lentamente una vez listos se sirven

Hamburguesa

Ingredientes

- Pan de hamburguesa 2 paquetes
- Jamón 2 paquete2
- Queso mozzarella 1 bloque
- Carne Molida 5 libras
- Tocineta ahumada 2 paquetes
- Tomate 5 unidades
- Azúcar 3 cucharadas
- Cebolla huevo 5 unidades
- Lechuga crespa 2 paquetes
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Salsa BBQ
- Mostaza 1 sobre
- Ajo 2 cabezas
- Pimienta
- Orégano
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- Empaque desechable para hamburguesa

Preparación

Sazonar la carne molida con las hierbas y adobos, el pan se coloca unos 3 minutos al horno con salsa de mostaza y ajo, caramelizar las cebollas en aros ,

en una sarten llevar la tocineta ahumada y dejar que quede crujiente no es necesario agregar aceite ya que ella suelta aceite, una vez esté listo todo se inicia armar las hamburguesas así: pan, mayonesa, jamón, lechuga, queso, tomate, cebolla, carne de hamburguesa, tocineta ahumada y pan. Colocar unos 3 minutos nuevamente al horno.

HOT DOGS
Ingredientes

- Pan perro 2 paquetes
- Salchichas súper perro
- Jamón 2 paquete
- Queso doble crema 1 bloque
- Tocineta ahumada 2 paquetes
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Salsa de piña
- Mayonesa
- Papitas en fosforito al gusto
- Mostaza 1 sobre
- Ajo 2 cabezas
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- Empaque desechable para Hot dog

Preparación
En un sarten colocar a cocinar las salchichas en agua hirviendo, durante 5 minutos o también se pueden hacer en la parrilla, saltear la tocineta ahumada, mientras están las salchichas se parte el pan a la mitad sin partirlo totalmente, a los panes se le untan salsa de ajo y mostaza y luego se calientan en el horno durante unos 3 minutos, una vez estén listos todos los ingredientes se inicia a preparar el hot dogs así: el perro en la mitad se coloca la salchicha, añadir una loncha de jamón y queso, se coloca al horno durante 3 minutos para que el queso se funda, añadir las papas fosforitos o ripio y por último se le añaden las salsas al gusto, hay variedad de preparación de Hot dog con diferentes ingredientes como pollo desmechado, huevos de codorniz, servir caliente.

Salchipapas
Ingredientes

- Salchichas 1 manguera
- Papa guata 5 libras
- Lonchas de Jamón 2 paquete
- Lonchas de Queso mozzarella 1 bloque
- Salsa de tomate 1 sobre grande
- Salsa Rosada 1 sobre grande
- Salsa de Piña 1 sobre grande
- Salsa BBQ 1 sobre mediano
- Sal al gusto
- Maicitos 1 bolsa
- Aceite 1 frasco grande
- Papas fosforito o Ripio
- Limón 1 unidad

Preparación

Se pelan las papas guatas y se cortan en diagonal o estilo francesas, en un sarten con agua, hervir durante 10 minutos, pasado este tiempo se escurre y se extienden en una toalla de papel absorbente y se medió secan y nuevamente se colocan a hervir con sal y el zumo del limón durante 30 minutos una vez estén blandas se escurren muy bien y se dejan reposar, luego en una sarten con aceite bien caliente se fritan las papas hasta que tengan un color dorado, al tiempo se hace lo mismo con las salchipapas se

cortan en diagonal o rodajas medianas y en un sarten con aceite cliente se fritan, escurren en una paño absorbente. Mezclar todos los ingredientes así: papas, salchichas, jamón, queso, maicitos y por ultimo las salsas al gusto, servir caliente.

Pizza
Ingredientes

- Harina de trigo 6 libras
- Aceite de oliva 1 taza
- Sal 3 cucharadas
- Agua 500 ml
- Levadura 4 sobre
- Agua
- Salsa de tomate 300 gramos
- Lonchas de Jamón 2 paquetes
- Lonchas de Queso mozzarella rayado 2 paquetes
- Piña calada 1 bolsa

Preparación
Disolver la levadura fresca en agua, en un bol grande introducir parte de la harina de trigo, reservar 4 cucharadas para espolvorear el mesón, hacer un hoyo en el centro y añadir la levadura disuelta en agua, con la ayuda de una cuchara de palo ir mezclando desde el centro hacia fuera, añadir el aceite de oliva y la sal al gusto, en un mesón limpio, espolvoreamos harina de trigo y colocamos la mezcla para empezar a darle cuerpo, estirar la más varias veces, al final volver a juntar y amasar de nuevo durante unos 10 minutos y descansar 10 minutos, la más debe quedar súper elástica no dura este proceso se debe repetir 3 veces, luego se arman las bolas con la masa , de los bordes hacia adentro, tratando que la más quede bien lisa, dejar la masa en reposo dentro del bol enharinado tapar con un trapo o paño de cocina durante 40 minutos a 1 hora. Lista la masa se divide la masa en 20 porciones, en el mesón enharinado iniciar a estirar cada porción de la masa que quede como un torta redonda del centro hacia los bordos, con la mano o la ayuda de un rodillo esta masa debe quedar con un grosor de 1 cm, se hace un meldo de panel con la piña cortada en cuadritos, añadir la salsa de tomate, verter 3 cucharadas de salsa de tomate sobre cada porción de masa, cubrir la piza de queso mozzarella dejando un borde de 1 cm, añadir jamón y la piña calada, el horno debe estar precalentado 10 minutos antes a 300 ingresar las pizzas al horno durante 15 minutos.

Evidencias Fotográfica
Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas



Evidencias Fotográfica
Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas









TALLER No. 4
Cocina del Pacifico Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos, pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado

Sancocho de Pescado

Ingredientes
- Cabezas de pescado 4 unidades
- Tilapia 2 libras
- Papa parda 2 libras
- Yuca 1 Unidad grande
- Plátanos verdes 1 gaga
- Crema de leche 1 bolsa de 500 gramos
- Cebollas largas 4 ramas
- Ajo 1 cabeza
- Sal
- Hierbas (orégano, cimarrón, cilantro)

Preparación

En una olla colocar las cabezas de pescado con las hierbas dejar hervir durante 20 minutos, pelar la yuca y picarla en trozos agregar al caldo hervir durante 6 minutos, luego agregar la papa parda pelada en cuadritos dejar hervir 20 minutos más, añadir la terapia y dejar hervir durante 5 minutos más de cocción, añadir la crema de leche, servir y decorar con cilantro

Evidencia Fotográfica
Sancocho de Pescado





Cazuela de Mariscos
Ingredientes

- Mix de Mariscos 3 bolsas ((calamares, cangrejos, camarones, almejas, palmitos de cangrejo, pulpo, pescado)
- Leche de coco 2 bolsas
- Mantequilla 4 cucharadas
- Cebolla larga 4 ramas
- Hierbas (orégano, cimarrón, laurel, tomillo, cilantro)
- Ajo 1 cabeza
- Pigmenton
- Zanahoria
- Apio

Preparación

Iniciamos haciendo el caldo partiendo una cebolla en cuadros, la zanahoria se parte a la mitad y corta una rodajas, el apio se corta en trozaos ya que este le da un buen sabor, en una olla bien caliente colocar aceite de oliva con el pescado blanco y hacer el caldo para aprovechar toda la sustancia que tiene para el fondo, añadir más aceite de oliva y echar las verduras debe quedar de un color gris el pescado se va a desarmar pero solo es para darle sabor al caldo y dejar hervir durante 30 minutos para que se concentre todo el sabor, servir todas las verduras y dejar solo el caldo cortar pigmento y tomate en cuadritos esto le ayudara a darle mejor sabor, luego en otro sarten colocamos aceite de oliva añadir el Mix de mariscos, sofreír para quede todo el sabor, agregar cebolla blanca, ajo, pigmenton rojo (este tiene algo de dulce para darle buen sabor al caldo), pratpica tomate y el vino blanco, condimentar, agregar sal agregar el caldo de pescado dejar hervir suave durante unos 15 mas agregar la leche de coco, la cazuela se puede acompañar de arroz y patacones es opcional.

Evidencia Fotográfica
Cazuela de Mariscos



Ceviche de Camarón
Ingrediente

- Camarones frescos 3 Kilos
- Cebolla 3 unidades
- Ajo 3 dientes
- Cilantro 1 taza
- Limón 3 unidades
- Salsa de tomate
- Ají, Sal

Preparación

Hervir el agua con sal hasta que llegue a punto de ebullición y entonces se le agregan los camarones Se deja alrededor de dos minutos se limpian y luego se ponen a escurrir los camarones, en un recipiente de vidrio agregar la cebolla, el ajo, el cilantro y finalmente, por supuesto, los camarones, el zumo de limón y la salsa de tomate. Agregar sal al gusto y ají al gusto, revolver y servir en una copa corta para ceviche. poner la cebolla en sal unos 10 minutos, para que pierda un poco el sabor. Después hay que lavarla muy bien y con suficiente agua para que no quede salada. Además, se recomienda no cocinar demasiado los camarones porque si se pasan de cocción quedarán duros.

Evidencia Fotográfica
Ceviche de Camarón





Encocado de Pescado
Ingredientes

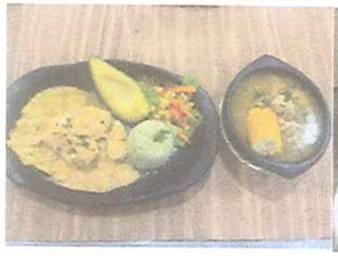
- Pescado blanco 3 libras
- Tomate 4 unidades
- Cebolla cabezona 4 unidades
- Cebolla larga 3 ramas
- Ajo en polvo 1 sobre , Sal
- Leche de coco 2 bolsas
- Pigmenton dulce 3 unidades
- Cilantro 3 cucharadas
- Plátano maduro 3 unidades
- Cúrcuma media cucharadita
- Paprika media cucharadita
- Crema de leche 1 bolsa de 500 gr

Preparación

Cortar la cebolla y los tomates en cubos chiquitos, en una sarten , con un poco de aceite de oliva ponemos a sofreír la cebolla con un poquito de sal y pimienta, una vez este dorada la cebolla añadir el tomate y cocinar hasta formar un hogao, agregar la crema de leche y la leche de coco y cocinar unos 20 minutos más, hasta que se caliente muy bien y se haya espesado un poquito, luego agregar el filete de pescado, limpio y sin piel, a la salsa cremosa de coco cocinar unos 10 minutos el pescado en la salsa, servir decorar con cilantro.

Evidencia Fotográfica
Encocado de Pescado






TALLER No. 5
Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.

Batido Verde
Ingredientes
- Piña 2 unidades
- Manzana verde 6 unidades
- Apio 2 tallos
- Perejil 2 tazas
- Limón 1 taza
- Jengibre 3 cms
- Agua

Preparación

En una sarten de plástico colocar todos los ingredientes y lavar muy bien, agregar a la licuadora o extractor de jugos durante 2 minutos, se cierne opcional servir inmediatamente

Batido Verde
Ingredientes
- Espinaca 3 tazas
- Acelga 5 unidades
- Perejil 3 tazas
- Apio 2 tallos
- Manzana 6 unidades
- Limón 1 taza

Preparación

En una sarten de plástico colocar todos los ingredientes y lavar muy bien, agregar a la licuadora o extractor de jugos durante 2 minutos, se cierne opcional servir inmediatamente

Evidencia Fotográfica
Jugos Verdes



Ensalada de Frutas
Ingredientes
- Papaya 3 unidades
- Manzana 6 unidades
- Piña 3 unidades
- Uvas 3 bandejas
- Banano 1 jajá
- Fresas 3 bandejas
- Mango 4 unidades
- Kiwi 5 unidades
- Carambolo 1 bandeja
- Yogur de fresa 1 bolsa
- Crema de leche 1 bolsa
- Coco 2 unidades

Preparación

Lavar todas las frutas, con suficiente agua fria, para que queden bien limpias, algunas de las frutas es necesario quitarles la cascara, pelar la pina cortar en cuadritos y en un sarten calar, aparte en un sarten de plástico colocar todas la frutas picadas en cuadritos agregar la crema de leche el coco y el yogur finalmente revolver todo servir

Ensalada de colores

Ingredientes

- Lechuga Batavia 2 unidades
- Tomate 4 unidades
- Zanahoria 4 unidades
- Cebolleta 3 unidades
- Brócoli 2 bandejas
- Pepino 3 unidades
- Pigmenton verde, rojo y amarillo 3 unidades
- Piña 2 unidades
- Azúcar 2 tazas
- Sal 1 cucharada
- Limón 3 cucharadas
- Maicitos 3 latas
- Aceite de oliva 4 cucharadas
- Mayonesa 4 cucharadas
- Cilantro 3 cucharadas
- Vinagre de manzana 2 cucharadas

Preparación

Lavar todos las verduras con suficiente agua fria si se desea se puede agregar un poco de vinagre de manzana para que queden más limpias, en un sarten colocar la piña cortada en cuadritos y calar con azúcar , las verduras cortar en julianas y colocarlas en sarten de plástico por para luego agregar la mayonesa, sal, lata de maicitos el zumo de limón y cilantro, una vez todo listo se revuelve todo y se sirve

Evidencia Fotográfica
Ensalada de frutas y de Colores





Taller No 6
Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo

EMBUTIDO DE POLLO

Ingredientes

- Pechuga de pollo 4 unidades grandes
- Huevos 3 unidades
- Zanahoria 3 unidades
- Habichuelas 6 unidades
- Queso Mozzarella 2 paquetes
- Jamón 2 paquetes
- Hierbas (orégano, tomillo cimarrón, laurel)
- Cebolla larga 3 unidades
- Cebolleta 4 unidades
- Miga de Pan 1 bolsa
- Gelatina sin sabor 2 cajas

Preparación

Las pechuga de pollo de muelen se condimentan con las hierbas, sal, la cebolleta y cebolla larga se corta en trocitos y se licuan, luego se agrega todo esto con las pechugas de pollo, añadir la miga de pan, 1 huevo el queso y el jamón se pueden cortar en cuadritos o se colocan en lonchas enteras es opcional , las verduras se cortan en julianas o redondas en la mesa colocamos el papel binipel y colocar el embutido de pollo esparcirlo muy bien que no quede tan delgado, colocar las zanahorias, los huevos cocinados, queso y el jamón, una vez realizado todo esto se empieza a enrollar con mucho cuidado

se va dando la vuelta hasta que quede bien apretado para que quede más consistente y con forma. En una olla se ha coloca a hervir previamente con suficiente agua y hierbas para colocar el embutido a hervir más o menos durante 2 horas, terminado este proceso se saca se pone a escurrir para luego colocarlo en la nevera para que de buen corte y servir

Evidencia Fotográfica
Embutido de Lomo y de Pollo



Evidencia Fotográfica
Embutido de Lomo y de Pollo



Taller No. 1 ESTAMPADO
Estampado Diferentes técnicas, Alta densidad, Foild, Glitter, Apliques, Vinilo, Textil

Se realiza la presentación y Socialización entre el Instructor y las Mujeres de la Casa Refugio, donde se explica cómo se van a realizar los dos talleres de Estampado.

Se da inicio a la formación de Estampado impartida por el Instructor Gentil Chávez, Profesional en el Área, quien les dio las respectivas indicaciones de cómo se iban a realizar las actividades en cada uno de los Talleres, el cuidado con las diferentes maquinas a utilizar para cada proyecto. La finalidad del Estampado es poder replicar una imagen en masa de una manera muy rápida y productiva, esto mediante la transferencia de tinta a alguna superficie o en nuestro caso a diferentes tipos de telas.

Antes de explicar más a fondo el proceso, es muy importante mencionar las dos bases de tintas que existen en el mercado, estás son: plastisol y textil o base agua. Cada una de estas tiene sus ventajas y desventajas. El plastisol es una tinta compuesta por PVC y otros aditivos, esto hace que no sea soluble al agua, entre las ventajas que se obtienen al usar estas tintas es que dan una mayor duración del estampado en la prenda, son preferibles a la hora de estampar en prendas oscuras y que en el proceso de estampación estas no se secan. Por otro lado, tenemos las tintas textiles, que son hechas a base de agua, estás son más ecológicas y el tacto en la prenda es más suave.



A continuación, miraremos un infográfico para que sea un poco más fácil de entender cómo funciona realmente el proceso de estampado:



Al ver un poco más el proceso, se puede entender porque la serigrafía es un proceso que está más enfocado en la estampación de un gran número de piezas, ya que no es económicamente viable, grabar marcos y crear colores para hacer 1 o 2 camisas. Cuando se quieren realizar pocas unidades de un mismo diseño, se pueden pensar en otras técnicas de impresión como la sublimación.

Maquinas Estampados Impresora con tintas de sublimación, Maquina termo Fijadora o Sublimación 60 x 40, Maquina Sublimadora para Vasos Mug



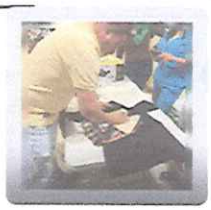

Evidencia Fotográfica
Estampado de Camisetas






Para el taller de estampado a Cada aprendiz se le entrego una camiseta de color franela 180 gramos colores surtidos, se utilizaron varias técnicas como Scrin varios colores y tintas de alta densidad, se trabajó también con vinilo adhesivo como plantilla, se imprimieron apliques con telas sublimables como Lino Flex ultra blanco, papel bifac, gliter y papel foild, cada aprendiz hizo su respectivo estampado con la guía del instructor, algunas de ellas se tomaron fotos y las de sus hijos o familiares para luego practicar lo explicado por el instructor

Evidencia Fotográfica
Estampado de Camisetas







Evidencia Fotográfica
Estampado de Camisetas



Taller No. 2 ESTAMPADO
Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo impresión Impresión directa

Para este segundo taller se entregó a cada Mujer de la Casa Refugio la camiseta Blanca Poliéster piel de durazno y el Vaso Mugs de 11 onzas, estampamos las 20 camisetas de algodón con técnicas como: - Scrin varios colores y tintas alta densidad - vinilo adhesivo como plantilla - Apliques con telas sublimables como LINOFLEX ULTRA BLANCO, PAPEL BIFAX - GLITER - Papel foild

Evidencia Fotográfica
Sublimación Vasos Mug

















Evidencia Fotográfica
Sublimación Vasos Mug



Proponente: **Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales**	
Dirección: Cra 6 A No. 24 N 44	Teléfono: 3117694146
Documento de identificación: 34.551.319-1	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 34551319		RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	KR 8c # 35n 98	POPAYAN CAUCA	8374702	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-10	2023-10	2607881119	9457850068	I	2023/11/07	2023/11/07	BANCOLOMBIA	0	$393,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	TV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$213,200	$0	$0	$213,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$213,200	$0	$0	$213,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$14,000	$0	$0	$14,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$14,000	$0	$0	$14,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$166,500	$0	$0	$166,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$166,500	$0	$0	$166,500
TOTAL				**1**	**$393,700**	**$0**	**$0**	**$393,700**

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 34551319		RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	KR 8c # 35n 98	POPAYAN CAUCA	8374702	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-10	2023-10	2607881119	9457850068	I	2023/11/07	2023/11/07	BANCOLOMBIA	0	$393,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,332,000	$213,200				$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,332,000	$213,200				$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0
Ciudad: POPAYAN Depto: CAUCA (1 Afiliados)					$1,332,000	$213,200				$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0
1	CC 34551319	RAMIREZ RUBY	25-14	30	$1,332,000	$213,200		EPS037	30	$1,332,000	$166,500		0	$0	$0	14-23	30	$1,332,000	$14,000	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$1,332,000	$213,200				$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0

aportes en línea

Pagos aportes en línea

Módulo de pagos electrónicos

Pago electrónico

El pago electrónico de su autoliquidación se ha realizado exitosamente

Resumen del pago electrónico

Dirección IP:	186.146.140.135
Estado de la transacción:	APROBADA
Clave planilla:	9457855068
Valor:	393,700
Período de pago:	2023-10
No Transacción (CUS):	280765119
Fecha:	2023/11/07
Banco:	BANCOLOMBIA
Aportes en línea:	999900147282

Aceptar

Imprimir

Copyright © 2023 Aportes en Línea. Todos los derechos reservados

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14922644833

(415)7707212489984(8020) 000001492264483 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 4 5 5 1 3 1 9	1	Impuestos y Aduanas de Popayán 1 7	

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 1 3	34551319	1 9 8 5 1 2 0 9

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cauca 1 9	Popayán 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
RAMIREZ	CASTRO	RUBY	MARIELLA

Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIA	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cauca 1 9	Popayán 0 0 1

41. Dirección principal: CR 6 C 35 N 98

42. Correo electrónico: rur@misena.edu.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 7 6 9 4 1 4 6	

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
5 6 2 1	2 0 1 3 0 1 1 7	8 5 5 9	2 0 2 3 0 5 0 1				1 3 1 4	1

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
5	2	2	4	9	5	0	5	2																	

53. Código

Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

49 - No responsable de IVA

50 - No responsable de Consumo restauran

52 - Facturador electrónico

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 2023 - 06 - 27 / 14 : 06: 18

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 RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA
985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO