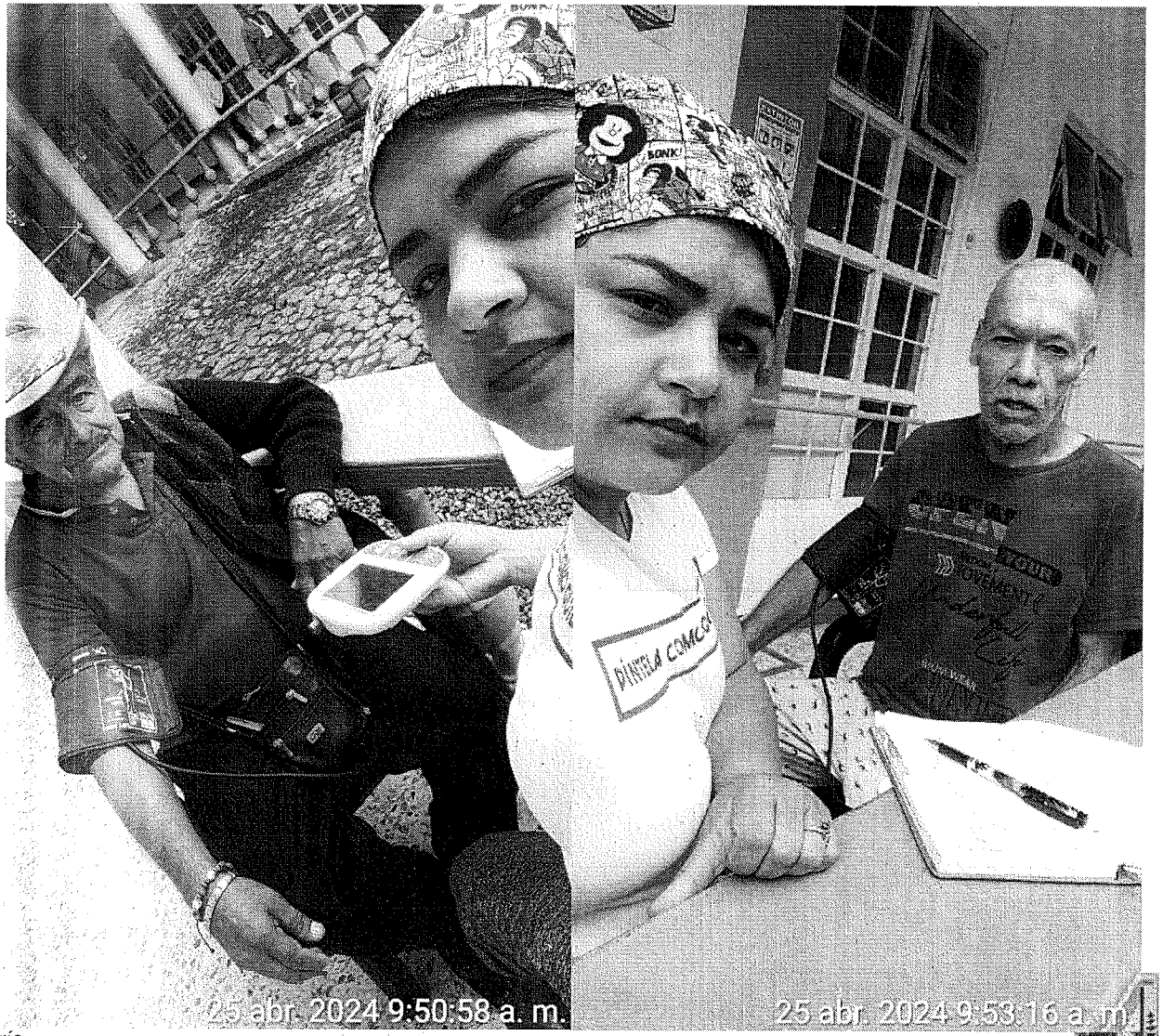
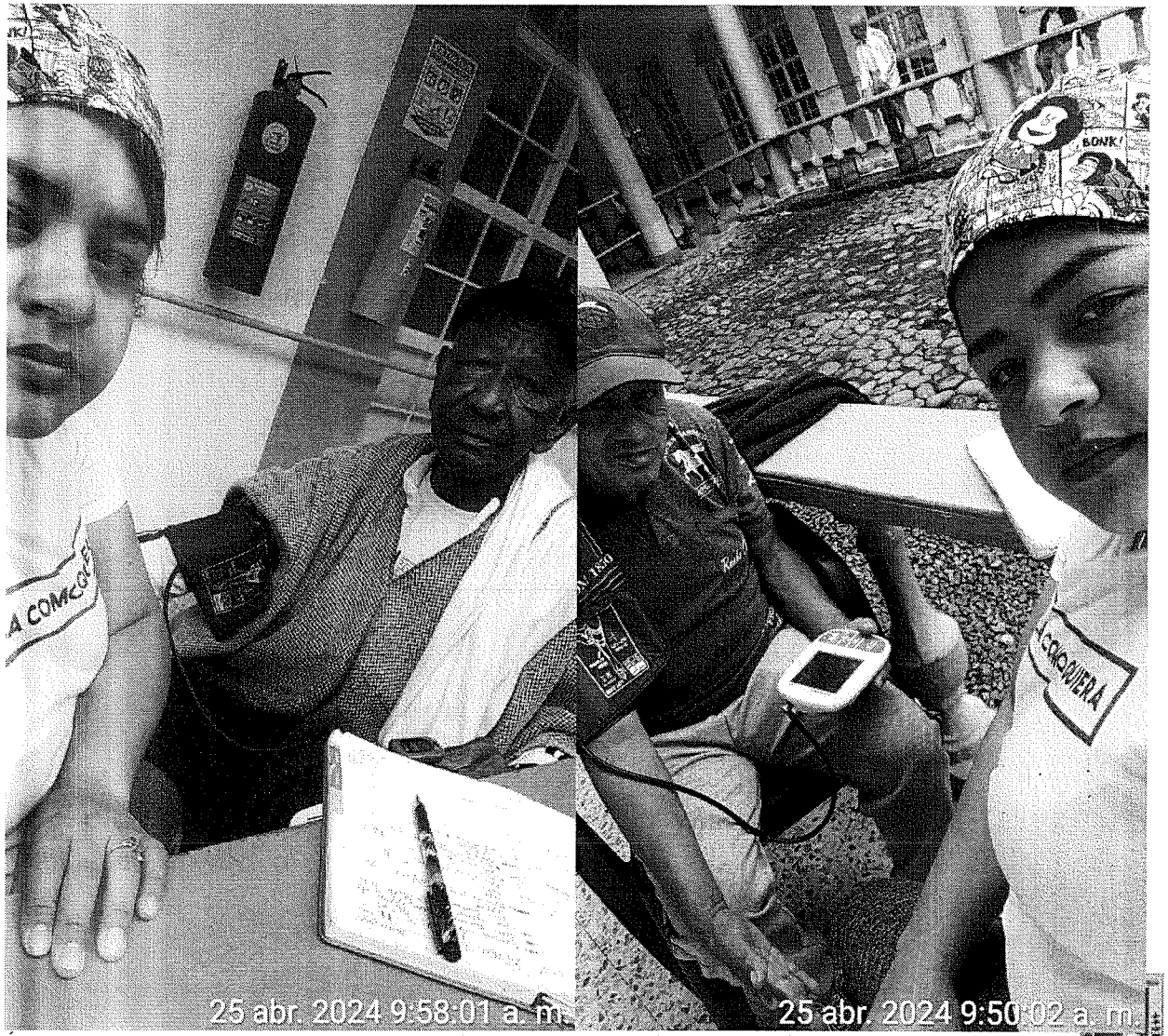
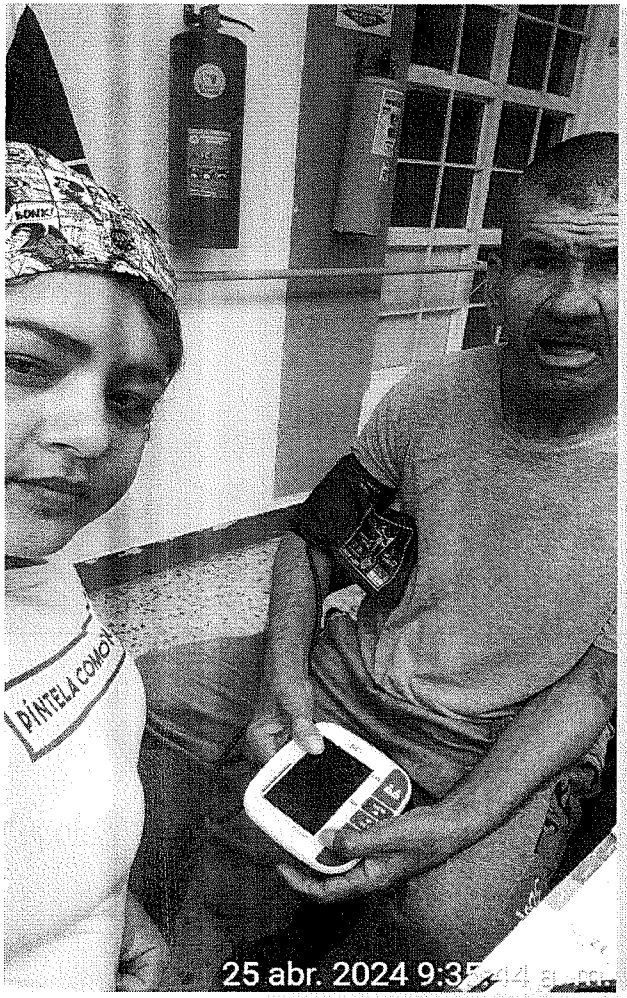

25 abr. 2024 10:17:45 a. m.
25 abr. 2024 10:16:50 a. m.



11. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín



12. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín





13. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín





14. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín



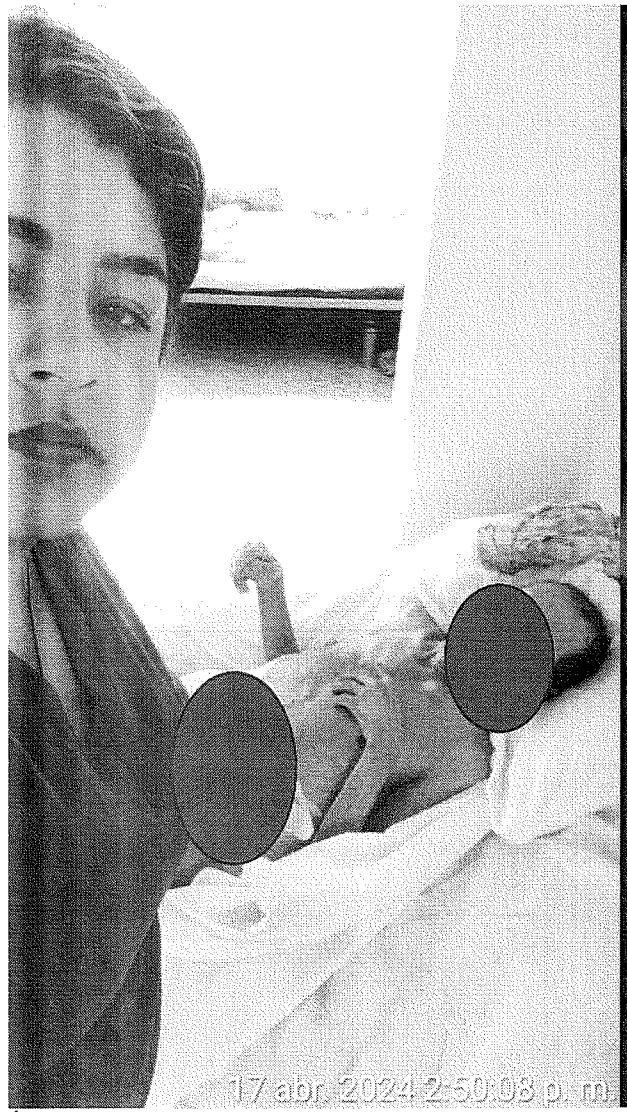
15. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín

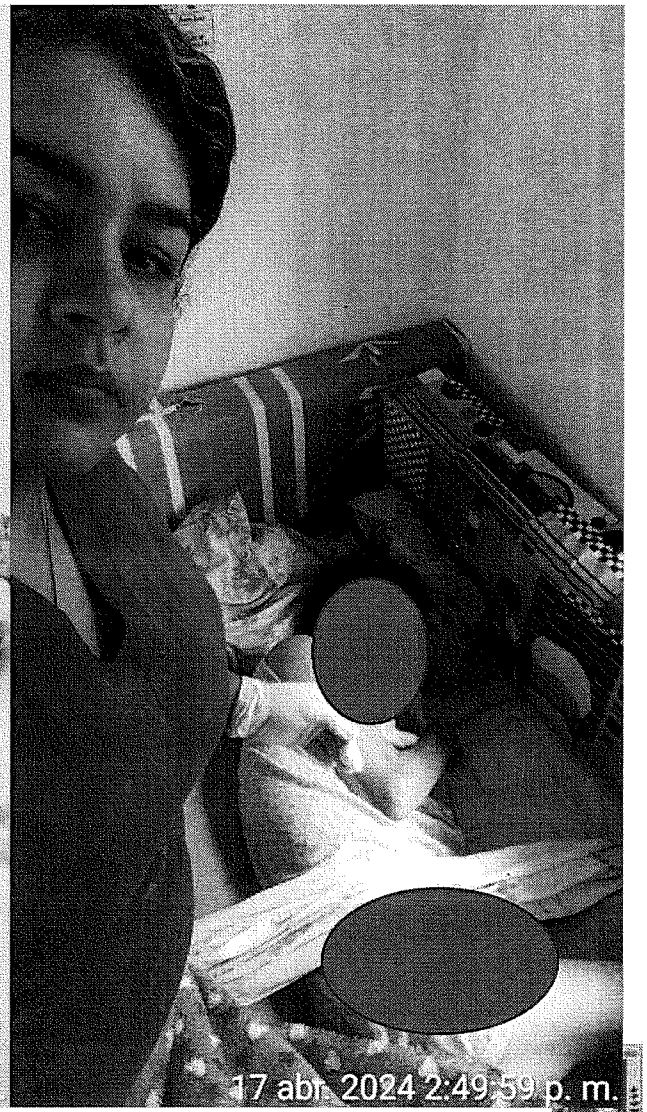


16. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín



17. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín





18. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín

ALCALDÍA DE PEREIRA



19. Auxiliar de Enfermería
Yeraldin Hincapié Marín


28 abr. 2024 4:23:10 p. m.
20 abr. 2024 7:51:11 a. m.

Comprobante de Nómina



ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283

Periodo de Pago: **2024/04/01 - 2024/04/30**
Comprobante Número:**1314**

Nombre: **Jose Luis Morales Rios**
Identificación: **18615930**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Salario básico: **$1,300,000.00**

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo	30.00	$ 1,300,000.00	Fondo de salud	0	$ 52,000.00
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	30.00	$ 162,000.00			
	Total Ingresos	**$ 1,462,000.00**		**Total Deducciones**	**$ 52,000.00**

NETO A PAGAR	**$ 1,410,000.00**

Este comprobante de nómina fue elaborado y enviado a través de Siigo. Si desea esta funcionalidad contáctenos.

PAGADA 2024-05-20

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ASOCIACION CIUDAD FUTURO				
Documento	NI 900415283	**Dirección**	CARRERA 14 NUMERO 24-55		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3657739		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	21
Ciudad	SANTA ROSA DE CABAL	**Departamento**	RISARALDA		
Representante Legal	CARDONA RAMIREZ HERNAN	**Identificación**	CC 4578315		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 18615930		Residente		Exonerado	N	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	01	03					MORALES RIOS JOSE LUIS	66170000 - 66		RISARALDA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																					Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión							Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aport ICBF
										X						0	0	6	6	6		V	$ 1.300.000	NIN-AF		0 %	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	MIN001		12,5 %	$ 260.000	$ 32.500	$ 0	14-11		0,000 %	$ 260.000	$ 0	CCF44	0 %	$ 173.332	$ 0	0 %	$ 0	0 %	$ 0
																0	0	24	24	24		V	$ 1.300.000	NIN-AF		0 %	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	MIN001		12,5 %	$ 1.040.000	$ 130.000	$ 0	14-11	3	2,436 %	$ 1.040.000	$ 25.400	CCF44	4 %	$ 1.040.000	$ 41.600	2 %	$ 20.800	3 %	$ 31.2

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
NINGUNA AFP	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	ADRES MIN001	ARL SURA	COMFAMILIAR RISARALDA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 0	$ 0	$ 0	$ 162.500	$ 25.400	$ 41.600	$ 20.800	$ 31.200	$ 0	$ 0	$ 281.500

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

EXPERTOS en PILA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO COMANDANTE GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
BRIGADA LOGÍSTICA No. 1
BATALLÓN DE SANIDAD "SOLDADO JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ"

Fecha : 05 de Marzo de 2019

CESE MILITAR DEFINITIVO

El Suscrito Comandante del Batallón de Sanidad "SOLDADO JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ"

HACE CONSTAR

Que el señor **SLP. MORALES RIOS JOSE LUIS C.C. 18.615.930,** al momento de su retiro está a **PAZ Y SALVO** con las dependencias del Batallón de Sanidad "SOLDADO JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ".

OBSERVACIONES	:	OMITIDO
CALIFICADO	:	28/02/2019
DIRECCIÓN	:	Calle 21 Carrera 24 a 70 Segundo Piso Barrio El Portal de la Hermosa Santa Rosa de Cabal Risaralda
TELÉFONO	:	3196089335 - 0963650930
CUENTA N°	:	458120565 BANCO BBVA

Sargento Primero **JIMMY MAURICIO CARVAJAL RODRIGUEZ**
Jefe de Talento Humano Batallón de Sanidad (E)

Mayor **LUIS FELIPE PRIETO MENDOZA**
Comandante del Batallón de Sanidad "SOLDADO JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ" (E)

Elaboro: SS. Edwin Prieto
Suboficial Ingresos y remisiones Soldados BASAN

Reviso: SS. Edwin Prieto
Suboficial Alistamiento Soldados BASAN

Vo.Bo. SP. Jimmy Carvajal
Jefe de Recursos Humanos Batallón de Sanidad

Por mi patria, mi lealtad es el honor
Dirección: Carrera 50 N° 18-06 Bogotá D.C.
Celular: 3203433517
Email: edwin.prietoqu@buzonejercito.mil.co

Powered by CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO COMANDANTE GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
BRIGADA LOGÍSTICA No. 1
BATALLÓN DE SANIDAD "SOLDADO JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ"

NOTIFICACIÓN PERSONAL : PERMITOME NOTIFICAR QUE MEDIANTE ORDEN ADMINISTRATIVA DE PERSONAL N° **1113** DE LA JEFATURA DE DESARROLLO HUMANO DEL EJERCITO, PARA EL DIA **10 DE FEBRERO DE 2019**, RETIRA DEL SERVICIO ACTIVO DE LAS FUERZAS MILITARES DE FORMA ABSOLUTA, POR LA CAUSAL DE **"TENER DERECHO A LA PENSIÓN"** AL SEÑOR SOLDADO PROFESIONAL **MORALES RIOS JOSE LUIS C.C. 18.615.930** NOVEDAD FISCAL 28 DE FEBRERO DE 2019. AUTORIZASE DESACUARTELAMIENTO, COMANDANTE UNIDAD DEBE NOTIFICAR POR ESCRITO, COPIAS ENVÍENSE SECCIÓN SOLDADOS DIPER X PRESENTARSE 60 DÍAS PARTIR FECHA RETIRO MEDICINA LABORAL DISPENSARIO CENTRAL DE BOGOTÁ X DEJAR REGISTRADA DOS DIRECCIONES RESIDENCIA PRÓXIMOS SEIS MESES X DILIGENCIADO FORMATO N° 05 PARA PERSONAL MILITAR RETIRADO ANEXANDO DOCUMENTACIÓN SOPORTE ACUERDO A 1° DIRECTIVA PRESTACIÓN N° 13 DEL 18-JUL-01 X INFORMACIÓN DEBE ENVIARSE DENTRO 8 DÍAS SIGUIENTES CAUSARSE RETIRO JUNTO CONSTANCIA ÚLTIMOS HABERES DEVENGADOS CESE MILITAR SECCIÓN PRESTACIONES SOCIALES EJERCITO X **BG. ANTONIO MARÍA BELTRÁN DÍAZ** JEDEH X



HUELLA INDICE DERECHO

NOTIFICADO : SLP. MORALES RIOS JOSE LUIS
C.C. N° 18.615.930

Sargento Primero **JIMMY MAURICIO CARVAJAL RODRIGUEZ**
Jefe de Talento Humano Batallón de Sanidad (E)

Mayor **LUIS FELIPE PRIETO MENDOZA**
Comandante del Batallón de Sanidad "SOLDADO JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ" (E)

Elaboro: **SS. Edwin Prieto**
Suboficial Ingresos y remisiones Soldados BASAN

Reviso: **SS. Edwin Prieto**
Suboficial Antelista Soldados BASAN

Vo.Bo. **SP. Jimmy Carvajal**
Jefe de Talento Humano Batallón de Sanidad (E)

HÉROES BICENTENARIOS
EJC
AVANZANDO POR COLOMBIA

Por mi patria, mi lealtad es el honor
Dirección: Carrera 50 N° 18-06 Bogotá D.C.
Celular: 3203433517
Email: edwin.prietoqu@buzonejercito.mil.co

ISO 9001

I. Net

Powered by CamScanner

HOJA NRO. 1 ORDEN ADMINISTRATIVA DE PERSONAL NO. 1113 DEL COMANDO DE PERSONAL DEL EJÉRCITO NACIONAL PARA EL DIEZ (10) DE FEBRERO DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE (2019), MEDIANTE LA CUAL SE RETIRA DEL SERVICIO ACTIVO A UN PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES, SE INICIA POR EL SLP. PALACIOS GUTIERREZ ABEL SEGUNDO CC. 92532931 Y TERMINA POR EL SLP. ZULETA MAHECHA JOSE AINER CC. 86031012, PARA UN TOTAL DE SETECIENTOS DIEZ (710) SLP.

EL COMANDANTE DEL COMANDO DE PERSONAL DEL EJÉRCITO NACIONAL, EN USO DE LAS FACULTADES CONFERIDAS EN EL ARTÍCULO 3, NUMERAL 11 DE LA RESOLUCIÓN No. 1786 DEL 22 DE AGOSTO DE 2016, "POR LA CUAL SE DELEGAN UNAS FUNCIONES RELACIONADAS CON LA ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL AL INTERIOR DEL EJÉRCITO NACIONAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES", Y CONSIDERANDO:

QUE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 7 DEL DECRETO LEY 1793 DE 2000, "RÉGIMEN DE CARRERA Y ESTATUTO DEL PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES DE LAS FUERZAS MILITARES", EL RETIRO DEL SERVICIO ACTIVO DE LAS FUERZAS MILITARES, ES EL ACTO MEDIANTE EL CUAL, EL COMANDANTE DE LA RESPECTIVA FUERZA, DISPONE LA CESACIÓN DEL SERVICIO DE LOS SOLDADOS PROFESIONALES.

QUE EL ARTÍCULO 8 LITERAL B, NUMERAL 5 Y EL ARTÍCULO 16 DE LA CITADA NORMA, ESTABLECE QUE EL SOLDADO PROFESIONAL QUE TENGA DERECHO A PENSIÓN, SERÁ RETIRADO DEL SERVICIO ACTIVO DE LA INSTITUCIÓN, COMO UNA DE LAS CAUSALES DE RETIRO DE FORMA ABSOLUTA.

QUE EL DECRETO LEY 1794 DE 2000, EN SU ARTÍCULO 12, DETERMINA QUE "EL SOLDADO PROFESIONAL CON DERECHO A PENSIÓN, CONTINUARÁ DADO DE ALTA EN LA RESPECTIVA CONTADURÍA POR TRES (3) MESES A PARTIR DE LA FECHA DEL RETIRO, PARA LA FORMACIÓN DEL CORRESPONDIENTE EXPEDIENTE DE PRESTACIONES SOCIALES, DURANTE DICHO LAPSO DEVENGARÁ LA TOTALIDAD DE LOS HABERES CORRESPONDIENTES A SU CARGO. ESTE TIEMPO NO SE COMPUTA COMO DE SERVICIO".

POR LAS CONSIDERACIONES EXPUESTAS, SE DISPONE:

ARTÍCULO No. 1 - 238 RETIRAR DEL SERVICIO ACTIVO DE LAS FUERZAS MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL DE FORMA ABSOLUTA, POR LA CAUSAL DE TENER DERECHO A LA PENSIÓN Y RECONOCER LOS TRES (3) MESES DE ALTA, AL PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES QUE A CONTINUACIÓN SE RELACIONA, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 7° Y 8° LITERAL B, NUMERAL 5, ARTÍCULO 16° DEL DECRETO LEY 1793 DE 2000 Y EL ARTÍCULO 12 DEL DECRETO LEY 1794 DE 2000, DE CONFORMIDAD CON LA NOVEDAD FISCAL QUE SE INDICA, ASÍ:

POR TENER DERECHO A LA PENSION

1	SLP	20020108	PALACIOS GUTIERREZ ABEL SEGUNDO	92532931	NF 20190228 BITER02
	OFICIO 20183136071403 28022019 -- CON derecho a 3 meses de alta				
2	SLP	20020311	MALDONADO CELIS JAIRO ENRIQUE	13715339	NF 20190228 BAMGU
	OFICIO 20183136071403 23102018 -- CON derecho a 3 meses de alta				
3	SLP*	20031101	ACEVEDO BENITEZ JOHN JAIRO	18609835	NF 20190228 BASAM
	OFICIO 20183136071403 23102018 -- CON derecho a 3 meses de alta				
4	SLP*	20031101	ACOSTA CAUSIL RAOMIR ENRIQUE	71949649	NF 20190228 DIVOL
	OFICIO 20183136071403 23102018 -- CON derecho a 3 meses de alta				
5	SLP*	20031101	ACOSTA JAMER MANUEL	98653846	NF 20190228 BATOT23
	OFICIO 20183136071403 23102018 -- CON derecho a 3 meses de alta				
6	SLP*	20031101	ACOSTA JIMENEZ RIVEIRO	4617435	NF 20190228 ESTIR
	OFICIO 20183136071403 23102018 -- CON derecho a 3 meses de alta				

DIRECCIÓN PERSONAL

Melbi Vaneth Peña
ABOGADA
T.P 267136 del C.S.J

Powered by CamScanner

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

JOSE LUIS MORALES RIOS
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: ABRIL 04 del 2024 a MAYO 3 del 2024

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**JOSE LUIS MORALES RIOS**
Informe de Actividades N°	2 DE 6
Periodo del informe	DEL 04/04/2024 AL 3/05/2024
Número del Contrato	18615930
Cargo:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Fecha de Inicio	04/03/2024
Fecha de Terminación	03/09/2024
Proyecto	CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR DE LA CIUDAD DE PEREIRA
Supervisor	**Eduin Leonardo López Quiceno**
Institución	Asociación Ciudad Futuro

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

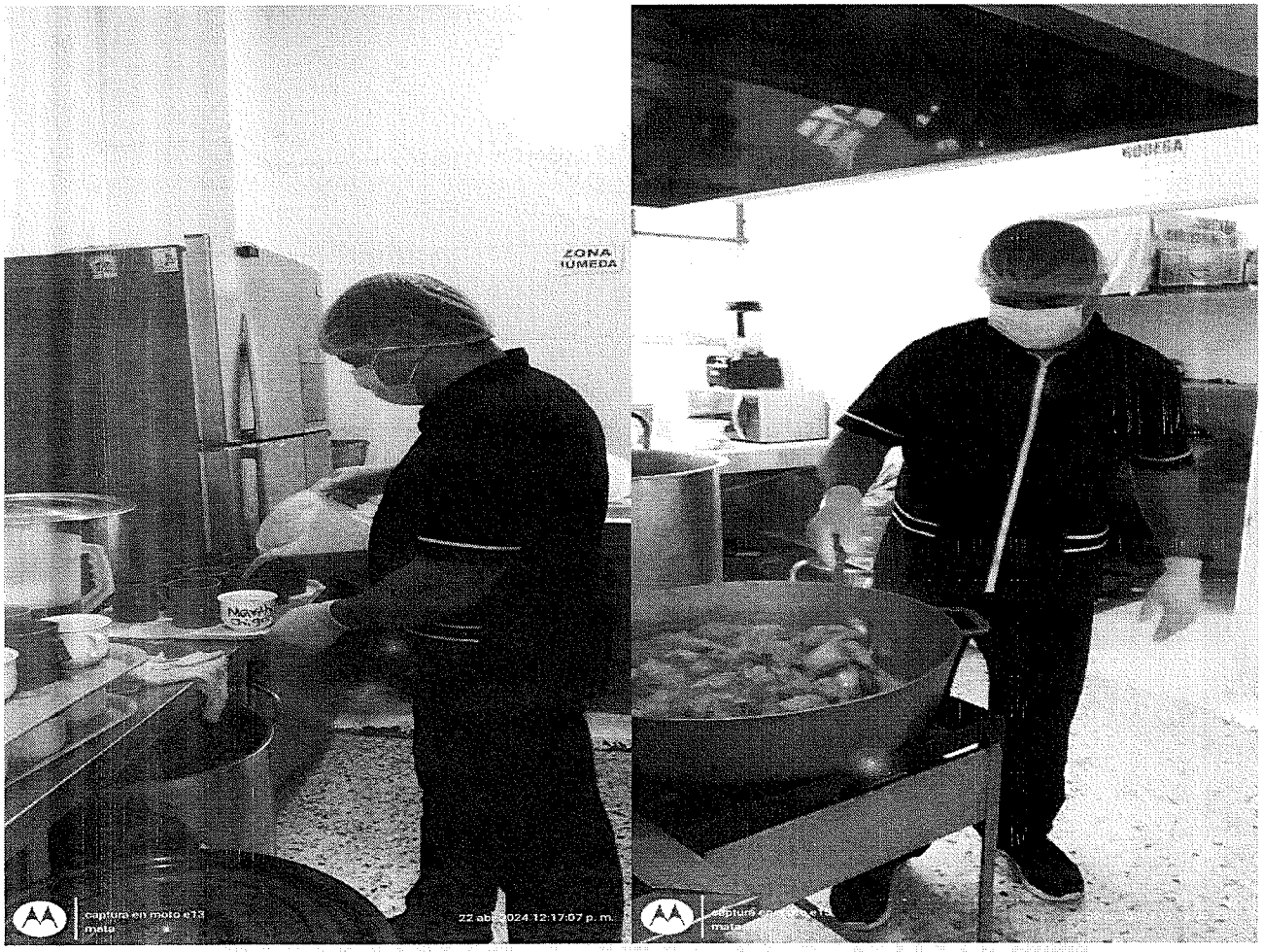
FUNCIONES	ACTIVIDAD DESARROLLADA	OBSERVACIONES, REGISTRO Y EVIDENCIAS
Preparar la alimentación, indicada y programada por el profesional en nutrición.	Diariamente se revisa la minuta patrón implementada y suministrada para verificar los alimentos a preparar, así como las cantidades y porciones a elaborar.	Registro Fotográfico
Informarse a través de la Minuta Semanal y/o diaria, acerca de las preparaciones que se realizaran durante el período, con el objeto de adelantar algunas operaciones de	Por medio de las minutas establecidas y las indicaciones de la nutricionista se realiza un correcto cálculo de los ingredientes para la preparación diaria de los alimentos	Registro Fotográfico

limpieza, corte o preparación de algunos alimentos o insumos.		
Realizar las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos. Conocer y servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista.	Velar por la cocción en el punto adecuadas que permitida los alimentos conserven sus propiedades, nutrientes y las condiciones necesarias para que puedan ser de fácil ingesta para los adultos mayores Garantizar las porciones y medidas indicadas para cada preparación, según minuta y las indicaciones especificas dadas por la nutricionista.	Registro Fotográfico
Preservar por la conservación y manejo de los productos susceptibles a contaminar garantizando su conservación (congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada).	Realizar semanalmente y una vez llegan los suministros las diferentes acciones que conllevan a cortes y porciones de los diferentes alimentos y disposición de su conservación con el fin de que al momento de las preparaciones se optimice mejor el tiempo para las preparaciones.	Registro Fotográfico
Velar por el cuidado de los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la preparación de alimentos, y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento.	Diariamente se usan todos los elementos requeridos para estar en la cocina y la preparación de los alimentos Se tienen los conocimientos y habilidades pertinentes para el manejo adecuado de los diferentes utensilios de cocina.	Registro Fotográfico
Aplicar técnicas de asepsia, en las diferentes áreas de la cocina, higiene personal, lavado de manos, de, utensilios, vajilla y equipos al inicio y terminación de la jornada. Realizar un aseo general del recinto y de los equipos (nevera, estufa, pisos paredes entre otros).	Al iniciar la jornada se hace limpieza y desinfección de mesones y utensilios de uso en el área. Lavado de manos según protocolo establecido cada vez que es necesario Lavado de utensilios durante el día s, vajilla, canecas y demás elementos	Registro Fotográfico

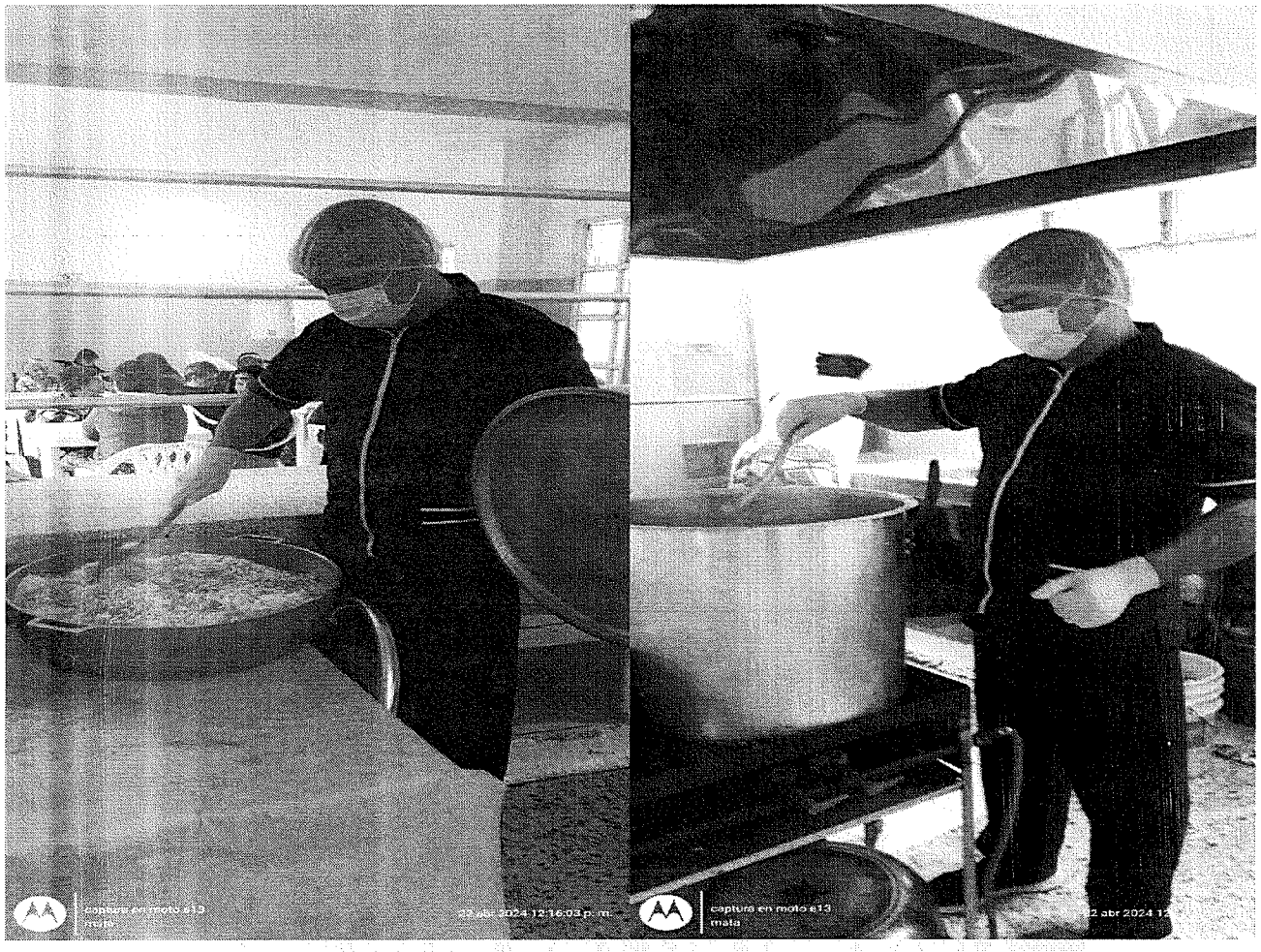
	Lavado y desinfección de pisos y paredes al terminar la jornada Diariamente y después de cada servicio de alimentación se realiza el proceso de desinfección platos cucharas y vasos Diariamente se hace la limpieza necesaria a estufas, neveras y congeladores Lavado diario y desinfección de pisos y paredes a la finalización de la jornada.	
Recepcionar los alimentos perecederos y no perecederos en óptimas condiciones de conservación necesarios para la preparación diaria de las raciones.	Una vez se reciben los productos semanalmente se hace almacenamiento adecuado de acuerdo a las técnicas aprendidas en el curso de manipulación de alimentos y directrices de la profesional de nutrición para una buena preservación de los alimentos Se realiza la desinfección adecuada de carne, verdura, hortalizas, granos y demás productos a preparar cada día Continuamente se revisan estados de los alimentos y fechas de caducidad de cada empaque	Registro Fotográfico
Brindar una atención oportuna y cordial a los adultos mayores acatando en la mejor disposición las sugerencias realizadas.	Se brinda una atención adecuada y cordial a cada uno de los beneficiarios y se establece comunicación asertiva con los beneficiarios que brindan apoyo en el momento de la entrega de la alimentación	Registro Fotográfico
Vestir siempre uniforme el cual debe estar limpio, calzado cerrado, manos siempre limpias, sin joyas uñas cortas y sin esmalte.	Diariamente se usan todos los elementos requeridos para estar en la cocina y la preparación de los alimentos	Registro Fotográfico
Dar un buen manejo a los residuos líquidos y sólidos (dentro del recinto) que no represente riesgo	Realizamos tareas diarias de evacuación de residuos sólidos, líquidos y orgánicos para evitar la contaminación del recinto y del medio ambiente	Registro Fotográfico

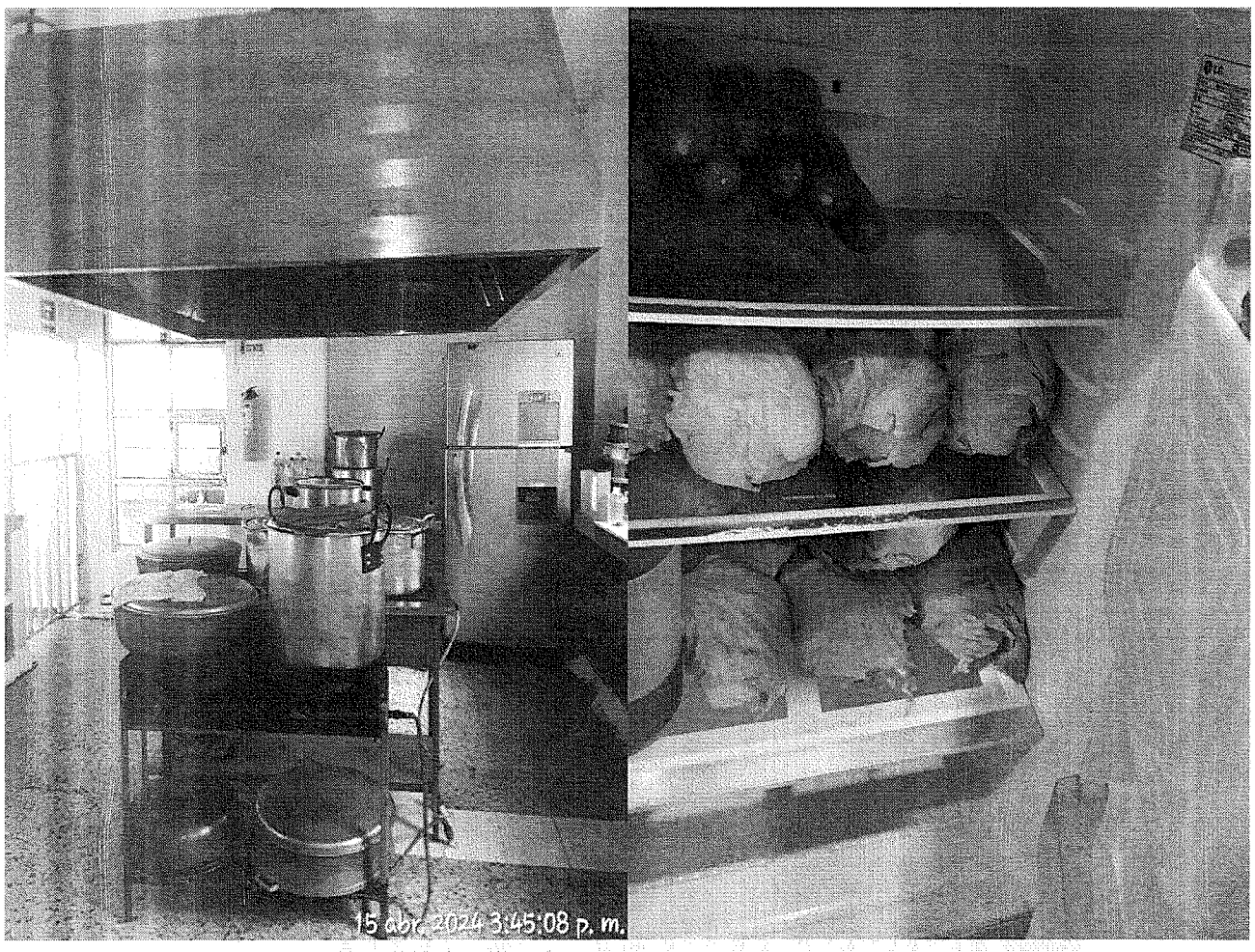
de contaminación para los alimentos ni para las superficies que estén en contacto con estos.		
Llevar los registros establecidos para el manejo de la información y el control de la misma.	Se diligencian los formatos de control de aseo y desinfección y se elaboran los informes mensuales	Registro Fotográfico
Asistir y/o apoyar las reuniones y/o actividades a las que sea convocado y otras actividades que se concreten.	Se asiste a las reuniones citadas por la dirección del CPSAM	Registro Fotográfico

JOSE LUIS MORALES RIOS
CC: 18615930

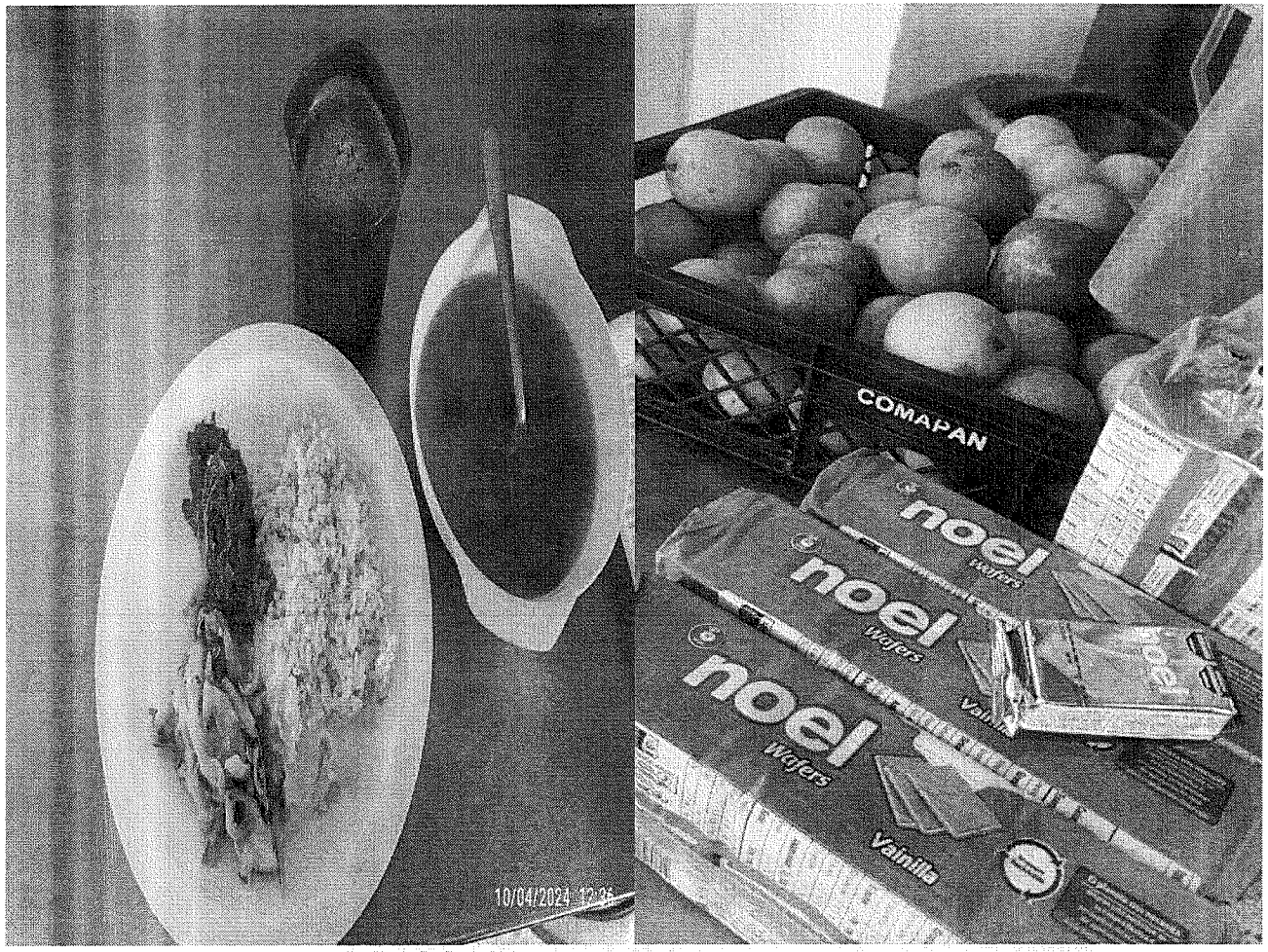


6. Manipulador de Alimentos
JOSE LUIS MORALES RIOS


captura en moto e13
mata

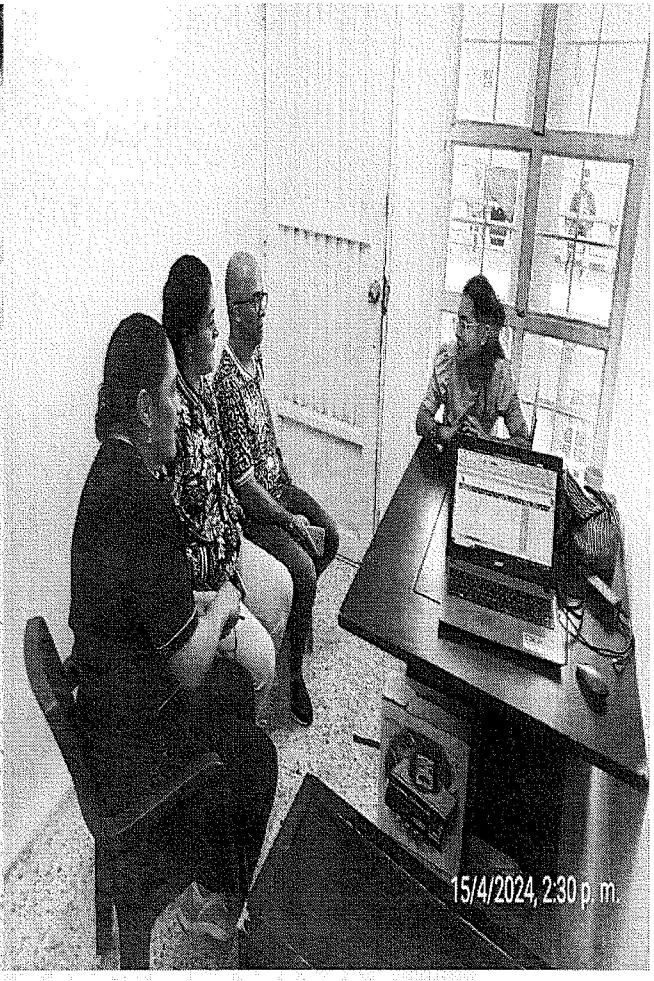

15 abr. 2024 3:45:08 p. m.




10/04/2024
COMAPAN
noel
Wafers
Vainilla






15/4/2024, 2:30 p. m.

Comprobante de Nómina



ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283

Periodo de Pago: **2024/04/01 - 2024/04/30**
Comprobante Número:**1313**

Nombre: **José Yesid Carrales Galeano**
Identificación: **18531719**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Salario básico: **$1,300,000.00**

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo	30.00	$ 1,300,000.00	Fondo de salud	0	$ 57,974.00
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	30.00	$ 162,000.00	Fondo de pensión	0	$ 57,974.00
Recargo dominical o festivo	36.00	$ 149,362.00			
	Total Ingresos	**$ 1,611,362.00**		**Total Deducciones**	**$ 115,948.00**

NETO A PAGAR	**$ 1,495,414.00**

Este comprobante de nómina fue elaborado y enviado a través de Siigo. Si desea esta funcionalidad contáctenos.

SuAporte | REPORTE INDIVIDU

Fecha creación reporte 2024-05-20, 10:00:15 AM **Tipo Planilla** E **Número Planilla** 70302326

Periodo Cotización 202404 **Periodo Servicio** 202405

Cliente:

PAGADA 2024-05-20

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ASOCIACION CIUDAD FUTURO				
Documento	NI 900415283	**Dirección**	CARRERA 14 NUMERO 24-55		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3657739		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	21
Ciudad	SANTA ROSA DE CABAL	**Departamento**	RISARALDA		
Representante Legal	CARDONA RAMIREZ HERNAN	**Identificación**	CC 4578315		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 18531719		Residente		Exonerado	N	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	01	00					CORRALES GALEANO JOSE YESID	66170000 - 66		RISARALDA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																				Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión						Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aport ICBF
								X							0	30	30	30	30		V	$ 1.300.000	230301		16 %	$ 1.449.362	$ 231.900	$ 0	$ 0	EPS002		12,5 %	$ 1.449.362	$ 181.200	$ 0	14-11	3	2,436 %	$ 1.449.362	$ 35.400	CCF44	4 %	$ 1.449.362	$ 58.000	2 %	$ 29.000	3 %	$ 43.5

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
PORVENIR	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	SALUD TOTAL EPS	ARL SURA	COMFAMILIAR RISARALDA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 231.900	$ 0	$ 0	$ 181.200	$ 35.400	$ 58.000	$ 29.000	$ 43.500	$ 0	$ 0	$ 579.000

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

JOSÉ YESID CARRALES GALEANO
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: ABRIL 04 del 2024 a MAYO 3 del 2024

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**JOSÉ YESID CARRALES GALEANO**
Informe de Actividades Nº	2 DE 6
Periodo del informe	DEL 04/04/2024 AL 3/05/2024
Número del Contrato	18531719
Cargo:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Fecha de Inicio	04/03/2024
Fecha de Terminación	03/09/2024
Proyecto	CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR DE LA CIUDAD DE PEREIRA
Supervisor	**Eduin Leonardo López Quiceno**
Institución	Asociación Ciudad Futuro

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

FUNCIONES	ACTIVIDAD DESARROLLADA	OBSERVACIONES, REGISTRO Y EVIDENCIAS
Preparar la alimentación, indicada y programada por el profesional en nutrición.	Diariamente se revisa la minuta patrón implementada y suministrada para verificar los alimentos a preparar, así como las cantidades y porciones a elaborar.	Registro Fotográfico
Informarse a través de la Minuta Semanal y/o diaria, acerca de las preparaciones que se realizaran durante el período, con el objeto de adelantar algunas operaciones de limpieza, corte o preparación de algunos alimentos o insumos.	Por medio de las minutas establecidas y las indicaciones de la nutricionista se realiza un correcto cálculo de los ingredientes para la preparación diaria de los alimentos	Registro Fotográfico

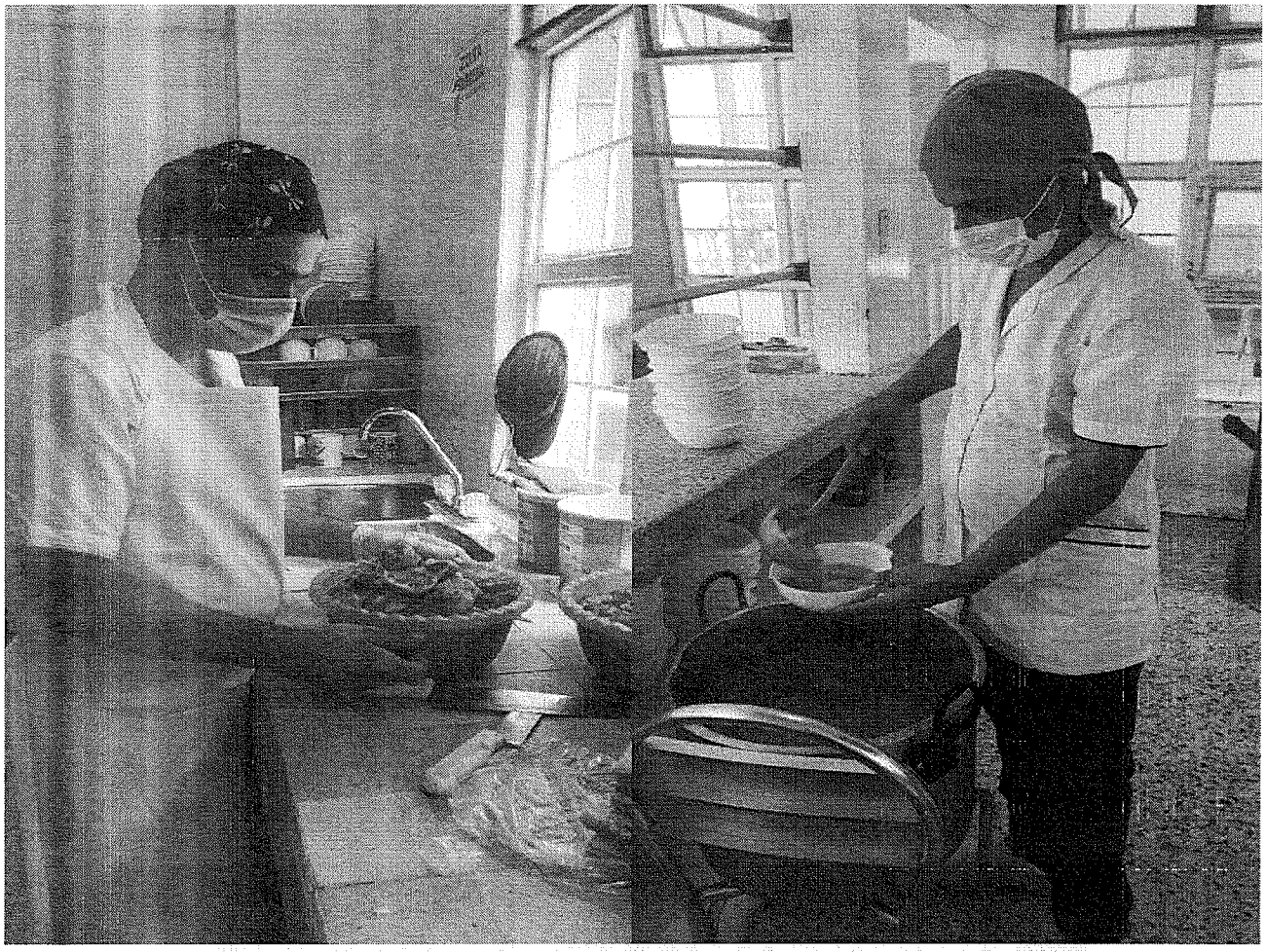
Realizar las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos. Conocer y servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista.	Velar por la cocción en el punto adecuadas que permitida los alimentos conserven sus propiedades, nutrientes y las condiciones necesarias para que puedan ser de fácil ingesta para los adultos mayores Garantizar las porciones y medidas indicadas para cada preparación, según minuta y las indicaciones especificas dadas por la nutricionista.	Registro Fotográfico
Preservar por la conservación y manejo de los productos susceptibles a contaminar garantizando su conservación (congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada).	Realizar semanalmente y una vez llegan los suministros las diferentes acciones que conllevan a cortes y porciones de los diferentes alimentos y disposición de su conservación con el fin de que al momento de las preparaciones se optimice mejor el tiempo para las preparaciones.	Registro Fotográfico
Velar por el cuidado de los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la preparación de alimentos, y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento.	Diariamente se usan todos los elementos requeridos para estar en la cocina y la preparación de los alimentos Se tienen los conocimientos y habilidades pertinentes para el manejo adecuado de los diferentes utensilios de cocina.	Registro Fotográfico
Aplicar técnicas de asepsia, en las diferentes áreas de la cocina, higiene personal, lavado de manos, de, utensilios, vajilla y equipos al inicio y terminación de la jornada. Realizar un aseo general del recinto y de los equipos (nevera, estufa, pisos paredes entre otros).	Al iniciar la jornada se hace limpieza y desinfección de mesones y utensilios de uso en el área. Lavado de manos según protocolo establecido cada vez que es necesario Lavado de utensilios durante el día s, vajilla, canecas y demás elementos Lavado y desinfección de pisos y paredes al terminar la jornada	Registro Fotográfico

	Diariamente y después de cada servicio de alimentación se realiza el proceso de desinfección platos cucharas y vasos Diariamente se hace la limpieza necesaria a estufas, neveras y congeladores Lavado diario y desinfección de pisos y paredes a la finalización de la jornada.	
Recepcionar los alimentos perecederos y no perecederos en óptimas condiciones de conservación necesarios para la preparación diaria de las raciones.	Una vez se reciben los productos semanalmente se hace almacenamiento adecuado de acuerdo a las técnicas aprendidas en el curso de manipulación de alimentos y directrices de la profesional de nutrición para una buena preservación de los alimentos Se realiza la desinfección adecuada de carne, verdura, hortalizas, granos y demás productos a preparar cada día Continuamente se revisan estados de los alimentos y fechas de caducidad de cada empaque	Registro Fotográfico
Brindar una atención oportuna y cordial a los adultos mayores acatando en la mejor disposición las sugerencias realizadas.	Se brinda una atención adecuada y cordial a cada uno de los beneficiarios y se establece comunicación asertiva con los beneficiarios que brindan apoyo en el momento de la entrega de la alimentación	Registro Fotográfico
Vestir siempre uniforme el cual debe estar limpio, calzado cerrado, manos siempre limpias, sin joyas uñas cortas y sin esmalte.	Diariamente se usan todos los elementos requeridos para estar en la cocina y la preparación de los alimentos	Registro Fotográfico
Dar un buen manejo a los residuos líquidos y sólidos (dentro del recinto) que no represente riesgo de contaminación para los	Realizamos tareas diarias de evacuación de residuos sólidos, líquidos y orgánicos para evitar la contaminación del recinto y del medio ambiente	Registro Fotográfico

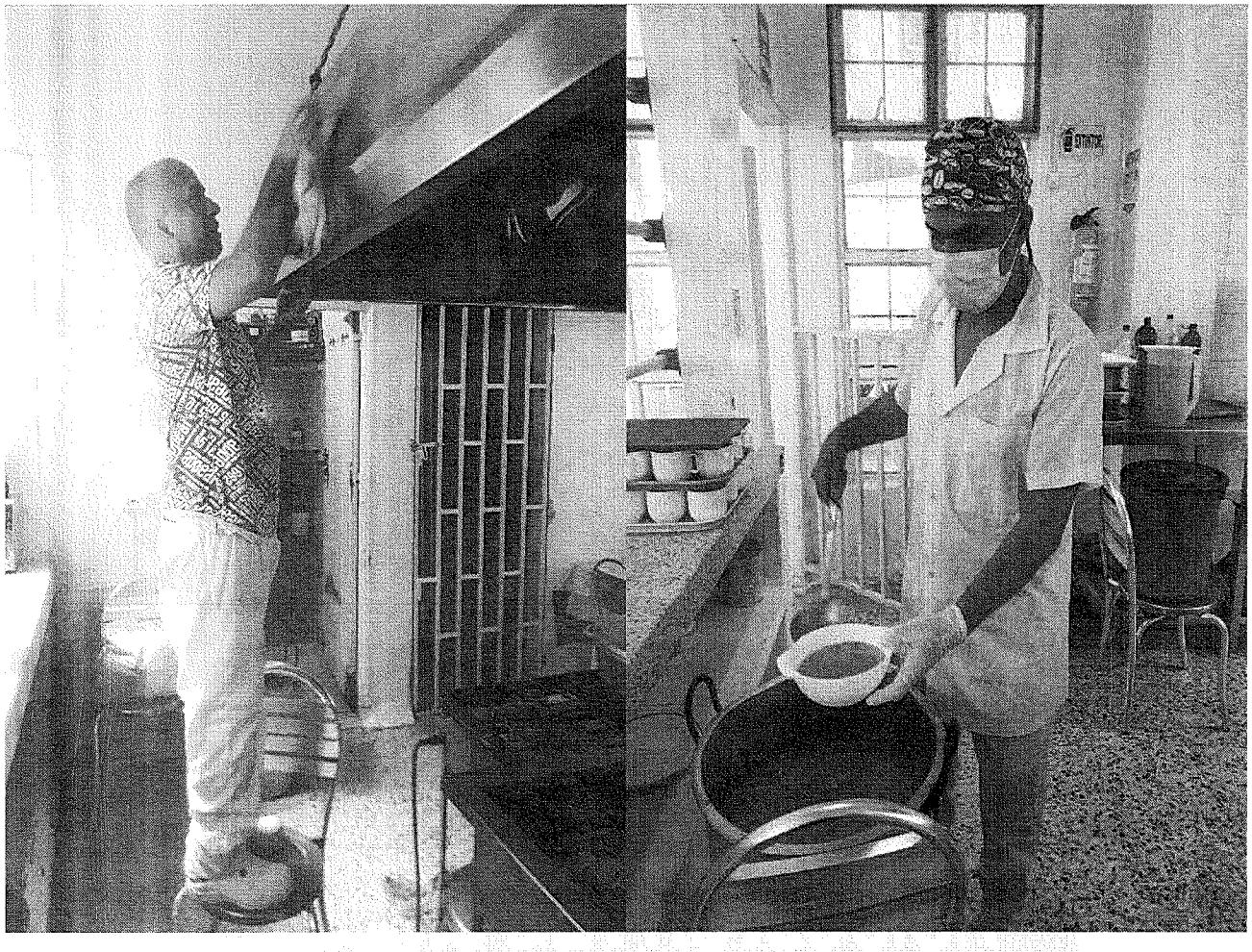
alimentos ni para las superficies que estén en contacto con estos.		
Llevar los registros establecidos para el manejo de la información y el control de la misma.	Se diligencian los formatos de control de aseo y desinfección y se elaboran los informes mensuales	Registro Fotográfico
Asistir y/o apoyar las reuniones y/o actividades a las que sea convocado y otras actividades que se concreten.	Se asiste a las reuniones citadas por la dirección del CPSAM	Registro Fotográfico

José Yesid Carrales G

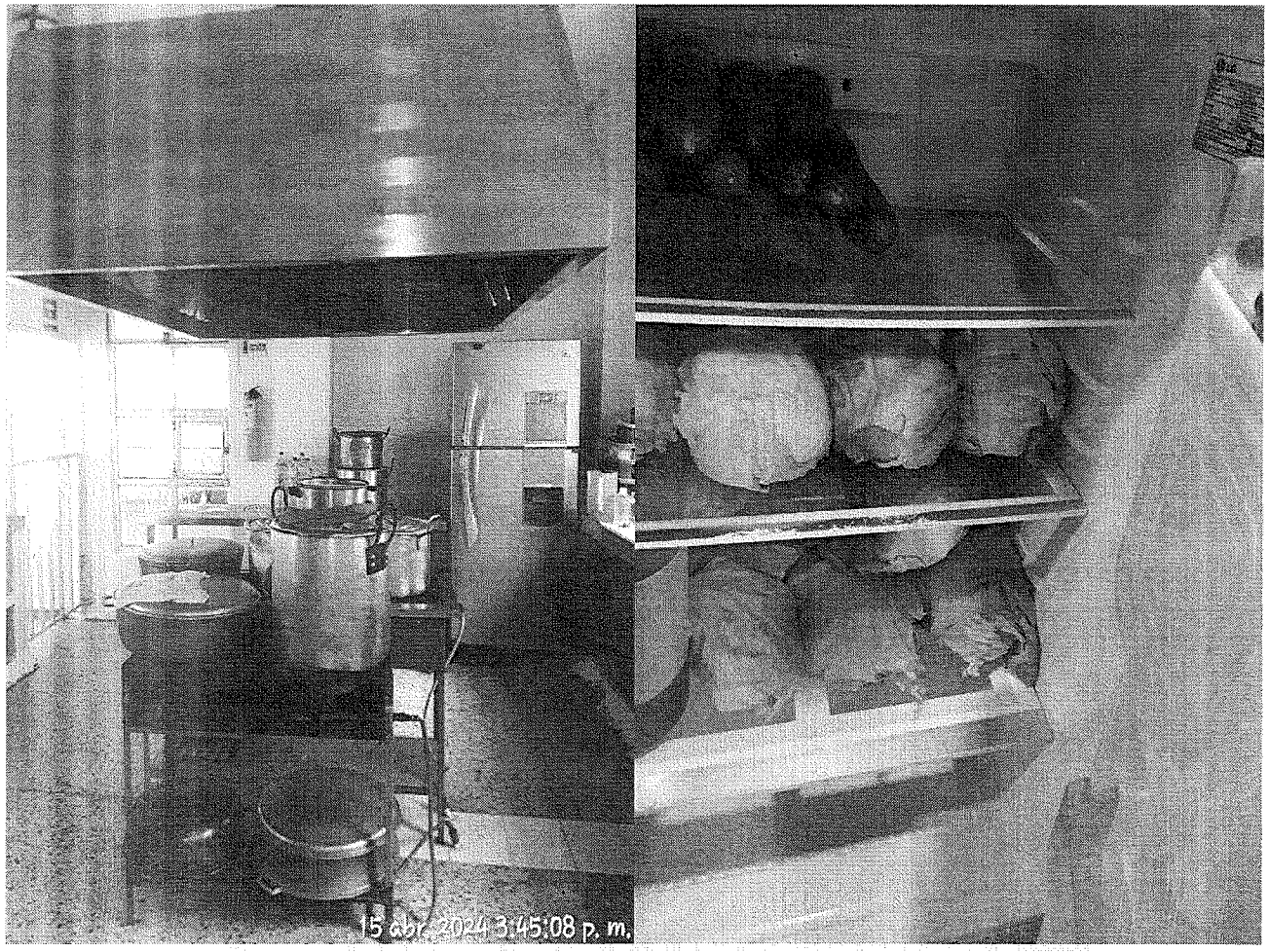
JOSÉ YESID CARRALES GALEANO
CC: 18531719



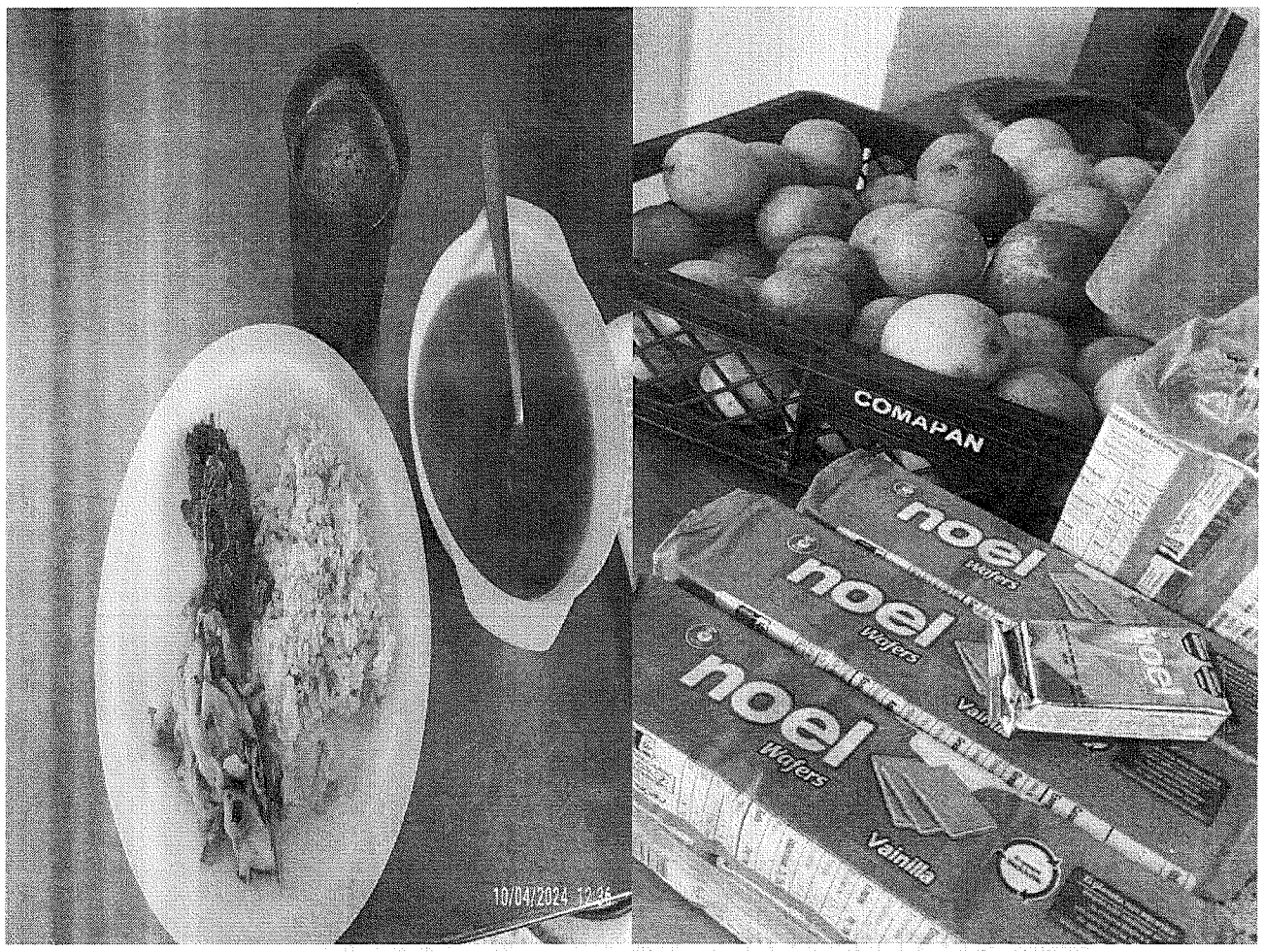
6. Manipulador de Alimentos
JOSÉ YESID CARRALES GALEANO



7. Manipulador de Alimentos
JOSÉ YESID CARRALES GALEANO

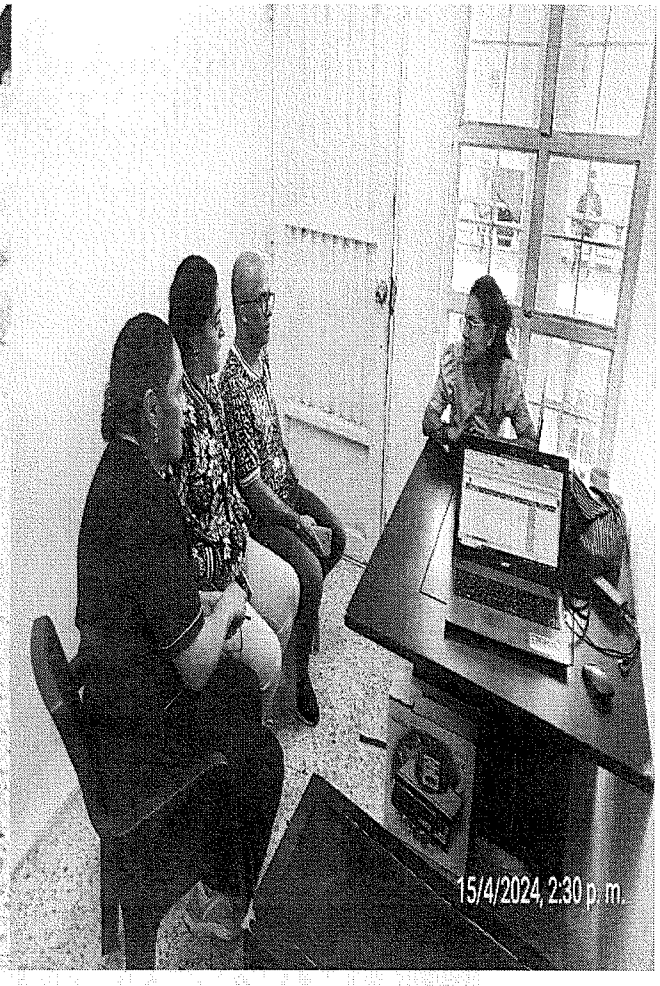

15 abr. 2024 3:45:08 p. m.




10/04/2024 12:48
COMAPAN
noel
Wafers
Vainilla






15/4/2024, 2:30 p. m.

Comprobante de Nómina



ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283

Periodo de Pago: **2024/04/01 - 2024/04/30**
Comprobante Número:**1311**

Nombre: **Luz María Serna Ocampo**
Identificación: **42124275**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Salario básico: **$1,300,000.00**

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo	30.00	$ 1,300,000.00	Fondo de salud	0	$ 59,302.00
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	30.00	$ 162,000.00	Fondo de pensión	0	$ 59,302.00
Recargo dominical o festivo	44.00	$ 182,553.00			
	Total Ingresos	**$ 1,644,553.00**		**Total Deducciones**	**$ 118,604.00**

NETO A PAGAR	**$ 1,525,949.00**

Este comprobante de nómina fue elaborado y enviado a través de Siigo. Si desea esta funcionalidad contáctenos.

SuAporte | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2024-05-20, 10:00:15 AM **Tipo Planilla** E **Número Planilla** 70302326

Periodo Cotización 202404 **Periodo Servicio** 202405

Cliente:

PAGADA 2024-05-20

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ASOCIACION CIUDAD FUTURO	**Dirección**	CARRERA 14 NUMERO 24-55		
Documento	NI 900415283	**Teléfono**	3657739		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	21
Tipo Persona	JURÍDICA	**Departamento**	RISARALDA		
Ciudad	SANTA ROSA DE CABAL	**Identificación**	CC 4578315		
Representante Legal	CARDONA RAMIREZ HERNAN				

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 42124275		Residente		Exonerado	N	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	01	00					SERNA OCAMPO LUZ MARIA	66170000 - 66		RISARALDA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																					Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión							Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aport ICBF
								X							0	30	30	30	30			V	$ 1.300.000	230301		16 %	$ 1.482.553	$ 237.300	$ 0	$ 0	EPS002		12,5 %	$ 1.482.553	$ 185.400	$ 0	14-11	3	2,436 %	$ 1.482.553	$ 36.200	CCF44	4 %	$ 1.482.553	$ 59.400	2 %	$ 29.700	3 %	$ 44.5

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
PORVENIR	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	SALUD TOTAL EPS	ARL SURA	COMFAMILIAR RISARALDA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 237.300	$ 0	$ 0	$ 185.400	$ 36.200	$ 59.400	$ 29.700	$ 44.500	$ 0	$ 0	$ 592.500

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

LUZ MARIA SERNA OCAMPO
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: ABRIL 04 del 2024 a MAYO 3 del 2024

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**LUZ MARIA SERNA OCAMPO**
Informe de Actividades N°	2 DE 6
Periodo del informe	DEL 04/04/2024 AL 3/05/2024
Número del Contrato	42124275
Cargo:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Fecha de Inicio	04/03/2024
Fecha de Terminación	03/09/2024
Proyecto	CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR DE LA CIUDAD DE PEREIRA
Supervisor	**Eduin Leonardo López Quiceno**
Institución	Asociación Ciudad Futuro

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

FUNCIONES	ACTIVIDAD DESARROLLADA	OBSERVACIONES, REGISTRO Y EVIDENCIAS
Preparar la alimentación, indicada y programada por el profesional en nutrición.	Diariamente se revisa la minuta patrón implementada y suministrada para verificar los alimentos a preparar, así como las cantidades y porciones a elaborar.	Registro Fotográfico
Informarse a través de la Minuta Semanal y/o diaria, acerca de las preparaciones que se realizaran durante el período, con el objeto de adelantar algunas operaciones de limpieza, corte o preparación de algunos alimentos o insumos.	Por medio de las minutas establecidas y las indicaciones de la nutricionista se realiza un correcto cálculo de los ingredientes para la preparación diaria de los alimentos	Registro Fotográfico

Realizar las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos. Conocer y servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista.	Velar por la cocción en el punto adecuadas que permitida los alimentos conserven sus propiedades, nutrientes y las condiciones necesarias para que puedan ser de fácil ingesta para los adultos mayores Garantizar las porciones y medidas indicadas para cada preparación, según minuta y las indicaciones especificas dadas por la nutricionista.	Registro Fotográfico
Preservar por la conservación y manejo de los productos susceptibles a contaminar garantizando su conservación (congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada).	Realizar semanalmente y una vez llegan los suministros las diferentes acciones que conllevan a cortes y porciones de los diferentes alimentos y disposición de su conservación con el fin de que al momento de las preparaciones se optimice mejor el tiempo para las preparaciones.	Registro Fotográfico
Velar por el cuidado de los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la preparación de alimentos, y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento.	Diariamente se usan todos los elementos requeridos para estar en la cocina y la preparación de los alimentos Se tienen los conocimientos y habilidades pertinentes para el manejo adecuado de los diferentes utensilios de cocina.	Registro Fotográfico
Aplicar técnicas de asepsia, en las diferentes áreas de la cocina, higiene personal, lavado de manos, de, utensilios, vajilla y equipos al inicio y terminación de la jornada. Realizar un aseo general del recinto y de los equipos (nevera, estufa, pisos paredes entre otros).	Al iniciar la jornada se hace limpieza y desinfección de mesones y utensilios de uso en el área. Lavado de manos según protocolo establecido cada vez que es necesario Lavado de utensilios durante el día s, vajilla, canecas y demás elementos Lavado y desinfección de pisos y paredes al terminar la jornada	Registro Fotográfico

	Diariamente y después de cada servicio de alimentación se realiza el proceso de desinfección platos cucharas y vasos Diariamente se hace la limpieza necesaria a estufas, neveras y congeladores Lavado diario y desinfección de pisos y paredes a la finalización de la jornada.	
Recepcionar los alimentos perecederos y no perecederos en óptimas condiciones de conservación necesarios para la preparación diaria de las raciones.	Una vez se reciben los productos semanalmente se hace almacenamiento adecuado de acuerdo a las técnicas aprendidas en el curso de manipulación de alimentos y directrices de la profesional de nutrición para una buena preservación de los alimentos Se realiza la desinfección adecuada de carne, verdura, hortalizas, granos y demás productos a preparar cada día Continuamente se revisan estados de los alimentos y fechas de caducidad de cada empaque	Registro Fotográfico
Brindar una atención oportuna y cordial a los adultos mayores acatando en la mejor disposición las sugerencias realizadas.	Se brinda una atención adecuada y cordial a cada uno de los beneficiarios y se establece comunicación asertiva con los beneficiarios que brindan apoyo en el momento de la entrega de la alimentación	Registro Fotográfico
Vestir siempre uniforme el cual debe estar limpio, calzado cerrado, manos siempre limpias, sin joyas uñas cortas y sin esmalte.	Diariamente se usan todos los elementos requeridos para estar en la cocina y la preparación de los alimentos	Registro Fotográfico
Dar un buen manejo a los residuos líquidos y sólidos (dentro del recinto) que no represente riesgo de contaminación para los	Realizamos tareas diarias de evacuación de residuos sólidos, líquidos y orgánicos para evitar la contaminación del recinto y del medio ambiente	Registro Fotográfico

alimentos ni para las superficies que estén en contacto con estos.		
Llevar los registros establecidos para el manejo de la información y el control de la misma.	Se diligencian los formatos de control de aseo y desinfección y se elaboran los informes mensuales	Registro Fotográfico
Asistir y/o apoyar las reuniones y/o actividades a las que sea convocado y otras actividades que se concreten.	Se asiste a las reuniones citadas por la dirección del CPSAM	Registro Fotográfico

María Serna

LUZ MARIA SERNA OCAMPO
CC: 42124275

