Alcaldía de PEREIRA

FORMATO DE DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DOCUMENTAL

Version: 02

Fecha de Vigencia: 22 abril de 2022

FONDO: ALCALDIA DE PEREIRA

SECCIÓN: SECRETARIA DE DESARROLLO SOCOIAL Y POLITICO

SUBSECCIÓN: DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

CÓDIGO: 1300.15.01

SERIE: CONVENIO

SUBSERIE: CONVENIOS DE ASOCIACION

ASUNTO: **1553 – 2024** (Lina Victoria Ibáñez M)
Asociación Ciudad Futuro **Pago 5/**

CARPETA: 21 **No. FOLIOS:** **236**

FECHAS EXTREMAS:

INICIAL 04/07/2024 **FINAL** 03/08/2024

UBICACIÓN EN ARCHIVO CENTRAL

SECCIÓN:

CAJA **LEGAJO:**

VIGENCIA:

3949

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415383-4

INFORME DE ACTIVIDADES

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

ANDREA GARTNER TOBON
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: JULIO 04 del 2024 a AGOSTO 3 del 2024

3950

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**ANDREA GARTNER TOBON**
Informe de Actividades Nº	2 DE 3
Periodo del informe	DEL 04/07/2024 AL 31/07/2024
Número del Contrato	24548855
Cargo:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Fecha de Inicio	10/07/2024
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

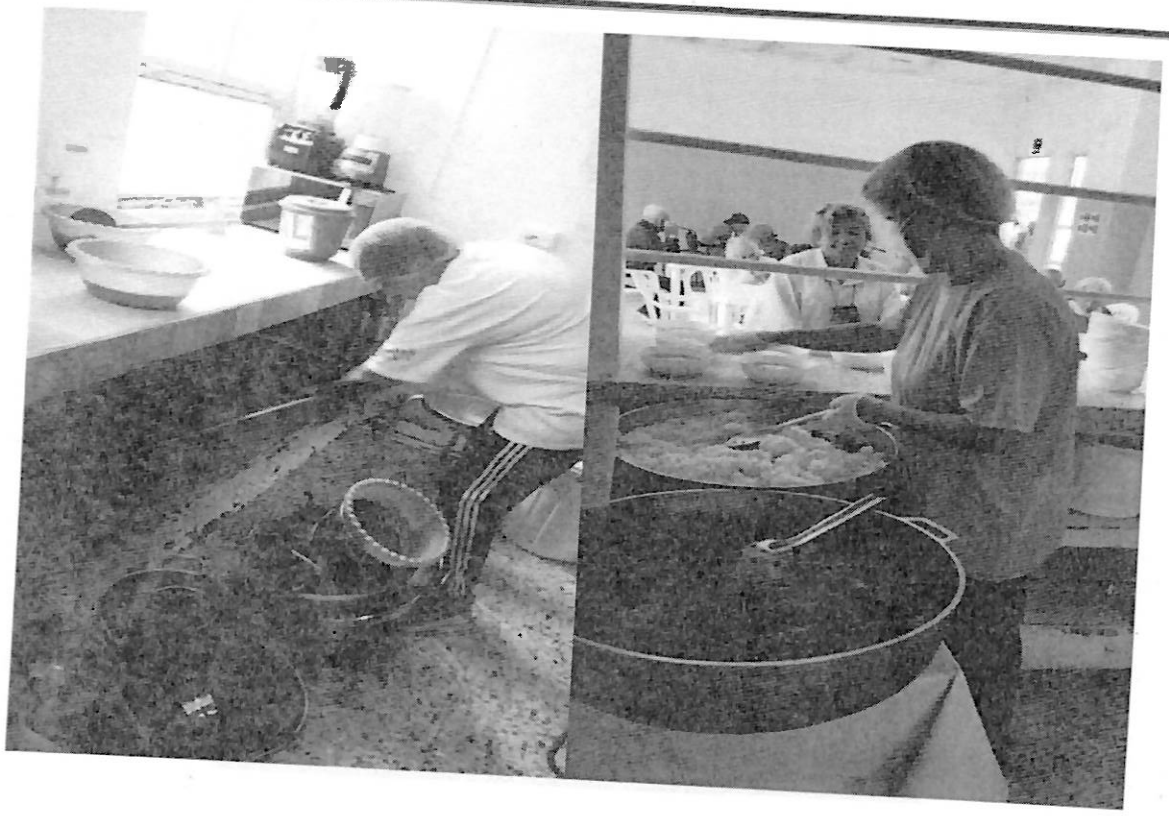
ANDREA GARTNER TOBON
CC: 24548855



6 Manipulador de Alimentos
ANDREA GARTNER TOBON



7. Manipulador de Alimentos
ANDREA GARTNER TOBON



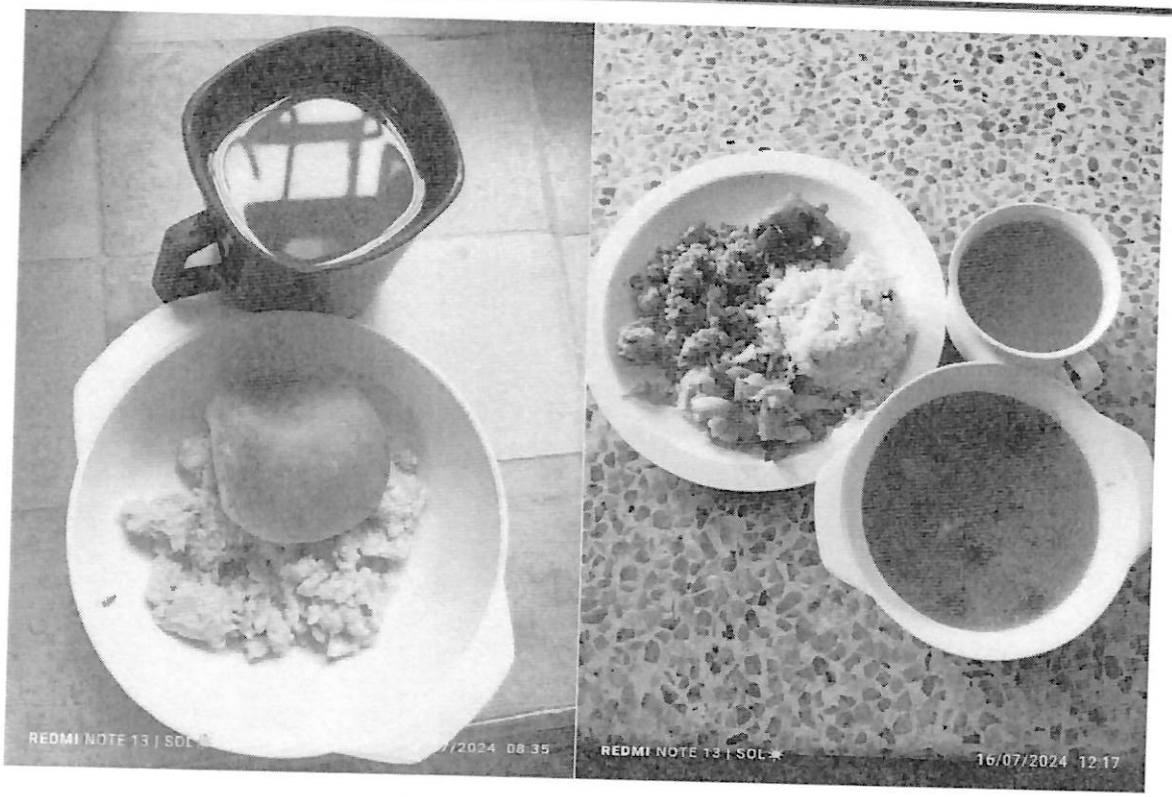
8. Manipulador de Alimentos
ANDREA GARTNER TOBON



9. Manipulador de Alimentos
ANDREA GARTNER TOBON



10. Manipulador de Alimentos
ANDREA GARTNER TOBON


REDMI NOTE 13 | SOL
/2024 08:35
REDMI NOTE 13 | SOL
16/07/2024 12:17

3960





12. Manipulador de Alimentos
ANDREA GARTNER TOBON

3961

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283
Calle 19 7 75 Eb Braulio Londoño
Tel: 3155091607
Pereira - Colombia
asociacionciudadfuturo@gmail.com

Periodo de Pago: **20240701 - 20240730**
Comprobante Número:**654**
Fecha y hora de generación: **01/08/2024 - 09:28 AM**
Fecha y hora de expedición: **01/08/2024 - 09:29 AM**

Empleado: **Andrea Gartner Tobón**
Ciudad: **Dosquebradas**
Identificación: **24548855**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Salario básico: **$1.300.000**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.300.000
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 162.000
Recargo dominical o festivo			75.0	44	$ 182.553
Vacaciones liquidación contrato				2	$ 117.776
Prima liquidación contrato				30	$ 137.046
Cesantías liquidación contrato			0.0	0	$ 263.204
Intereses cesantías liquidación contrato			12.0	0	$ 5.089
Provisión de Cesantías*				0	$ 136.991
Provisión de Intereses de cesantías*				0	$ 16.439
Provisión de Prima*				0	$ 136.991
Provisión de Vacaciones*				0	$ 61.822
			Total Ingresos		**$ 2.167.668**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 59.302
Fondo de pensión	4.00	$ 59.302
	Total Deducciones	**$ 118.604**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) **$ 2.049.064**

Observaciones:

Condiciones de pago: Transferencia bancaria $ 2 049.064

Soporte de pago: DNE654
CUNE:
4f2be47df4ca17f826a57cd9dbe13365ea11b7588a250bb5a4f96c75de8293b7c16934a745c99344cdac9604ae0afbe0

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

COMPROBANTE DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO DE TRABAJO

39

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283

Nombre: **Andrea Gartner Tobón**
Identificación: **24548855**
No Contrato: **24548855**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Motivo retiro: **Voluntario**

PERIODO DE LIQUIDACIÓN	
FECHA INICIAL	2024/06/03
FECHA FINAL	2024/07/30
DIAS LABORADOS	58.00
LICENCIAS NO REMUNERADAS	0.00

DATOS BASE LIQUIDACIÓN	
SUELDO	$ 1,300,000.00
AUXILIO DE TRANSPORTE	$ 162,000.00

RESUMEN PRESTACIONES SOCIALES

	FECHA INICIAL	FECHA FINAL	BASE	DIAS	VALOR
Cesantías Liquidación Contrato	2024/06/03	2024/07/30	1,633,680.00	58.00	$ 263,204.00
Intereses Cesantías Liquidación Contrato	2024/06/03	2024/07/30	263,204.00	58.00	$ 5,089.00
Prima Liquidación Contrato	2024/06/03	2024/07/30	1,644,553.00	30.00	$ 137,046.00
Vacaciones Liquidación Contrato	2024/06/03	2024/07/30	1,460,030.36	2.42	$ 117,776.00
				TOTAL PRESTACIONES SOCIALES	$ 523,115.00

RESUMEN OTROS INGRESOS Y DEDUCCIONES

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
Total Ingresos		$ 0.00	**Total Deducciones**		$ 0.00

TOTAL LIQUIDACIÓN

LA SUMA DE: QUINIENTOS VEINTITRES MIL CIENTO QUINCE PESOS $ 523,115.00

SE HACE CONSTAR: Por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidación, queda transada cualquier diferencia relativa al Contrato de Trabajo que ha quedado terminado. Por consiguiente esta transacción tiene como efecto la extinción de las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre el empleador y el trabajador, quienes se declaran recíprocamente a paz y salvo por los conceptos expresados.

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

JOSE LUIS MORALES RIOS
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: JULIO 04 del 2024 a AGOSTO 3 del 2024

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**JOSE LUIS MORALES RIOS**
Informe de Actividades Nº	5 DE 6
Periodo del informe	DEL 04/07/2024 AL 3/08/2024
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 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

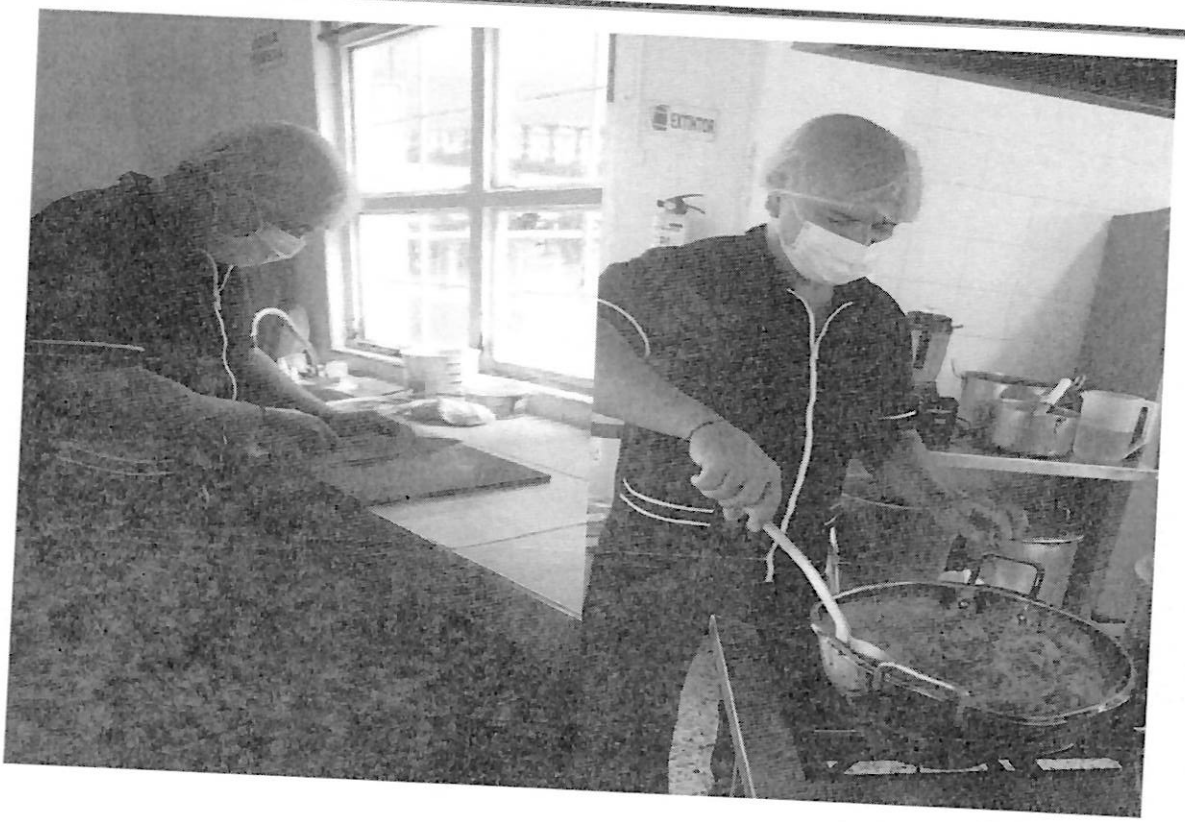
	Diariamente y después de cada servicio de alimentación se realiza el proceso de desinfección platos cucharas y vasos Diariamente se hace la limpieza necesaria a estufas, neveras y congeladores Lavado diario y desinfección de pisos y paredes a la finalización de la jornada.	
Recepcionar los alimentos 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

JOSE LUIS MORALES RIOS
CC: 18615930



6. Manipulador de Alimentos
JOSE LUIS MORALES RIOS

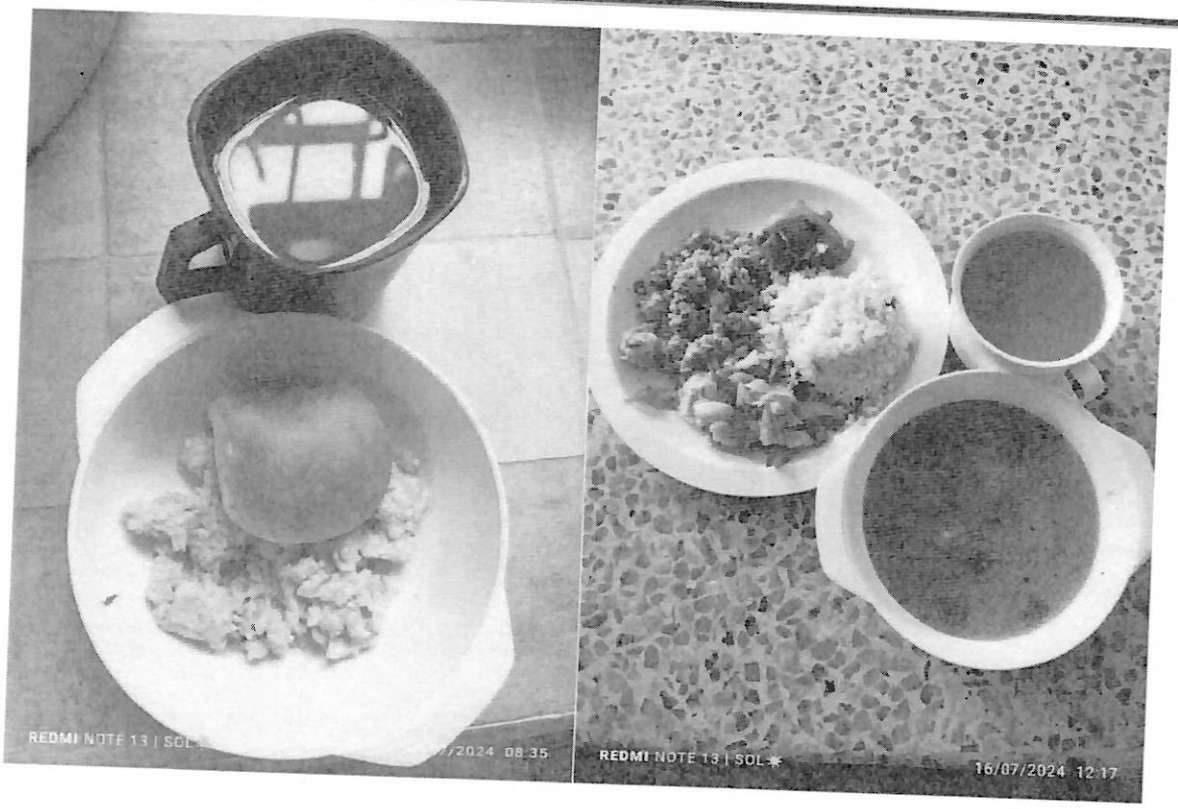


7. Manipulador de Alimentos
JOSE LUIS MORALES RIOS





9 Manipulador de Alimentos
JOSE LUIS MORALES RIOS


REDMI NOTE 13 | SOL
/2024 08:35
REDMI NOTE 13 | SOL
16/07/2024 12:17

3973

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES



11. Manipulador de Alimentos
JOSE LUIS MORALES RIOS

ALCALDIA DE PEREIRA

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

3974

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 Nº	:	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)

C.C. 80034017

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

HÉROES BICENTENARIOS
EJC
AVANZANDO POR COLOMBIA
Por mi patria, mi lealtad es el honor
Dirección: Carrera 50 Nº 18-06 Bogotá D.C.
Celular: 3203433517
Email: edwin.prietoqu@buzonejercito.mil.co

ISO 9001 Icontec
I Net
Powered by

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

3915

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

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

HUELLA INDICE DERECHO

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 Archivista 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 Icontec

I Net

Powered by CamScanner

3976

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 BIVOL
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

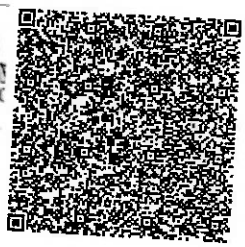
DIRECCION PERSONAL

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

Powered by CamScanner

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA





ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283
Calle 19 7 75 Eb Braulio Londoño
Tel: 3155091607
Pereira - Colombia
asociacionciudadfuturo@gmail.com

Periodo de Pago: **20240701 - 20240730**
Comprobante Número:**652**
Fecha y hora de generación: **01/08/2024 - 09:28 AM**
Fecha y hora de expedición: **01/08/2024 - 09:29 AM**

Empleado: **Jose Luis Morales Ríos**
Ciudad: **Santa Rosa De Cabal**
Identificación: **18615930**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Salario básico: **$1.300.000**

INGRESOS					
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Porcentaje**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo				30	$ 1.300.000
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 162.000
Provisión de Cesantías*				0	$ 121.785
Provisión de Intereses de cesantías*				0	$ 14.614
Provisión de Prima*				0	$ 121.785
Provisión de Vacaciones*				0	$ 54.210
			Total Ingresos		**$ 1.462.000**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES		
Concepto	**Porcentaje**	**Valor**
Fondo de salud	4.00	$ 52.000
Fondo de Pensión	0.0	$ 0
	Total Deducciones	**$ 52.000**

LICENCIAS NO REMUNERADAS			
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Cantidad**

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) **$ 1.410.000**

Observaciones:

Condiciones de pago: Transferencia bancaria $ 1.410.000

Soporte de pago: DNE652
CUNE:
c2d27e4dd36fae76f44683caff83eb0ef27126354bb803441a0a3a3bdfa81cbf4743e423abc34ef1580e7f2f95b7ae26

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

LINA YISED SERNA RIVERA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: JULIO 04 del 2024 a AGOSTO 3 del 2024

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**LINA YISED SERNA RIVERA**
Informe de Actividades Nº	5 DE 6
Periodo del informe	DEL 04/07/2024 AL 3/08/2024
Número del Contrato	1088264958
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

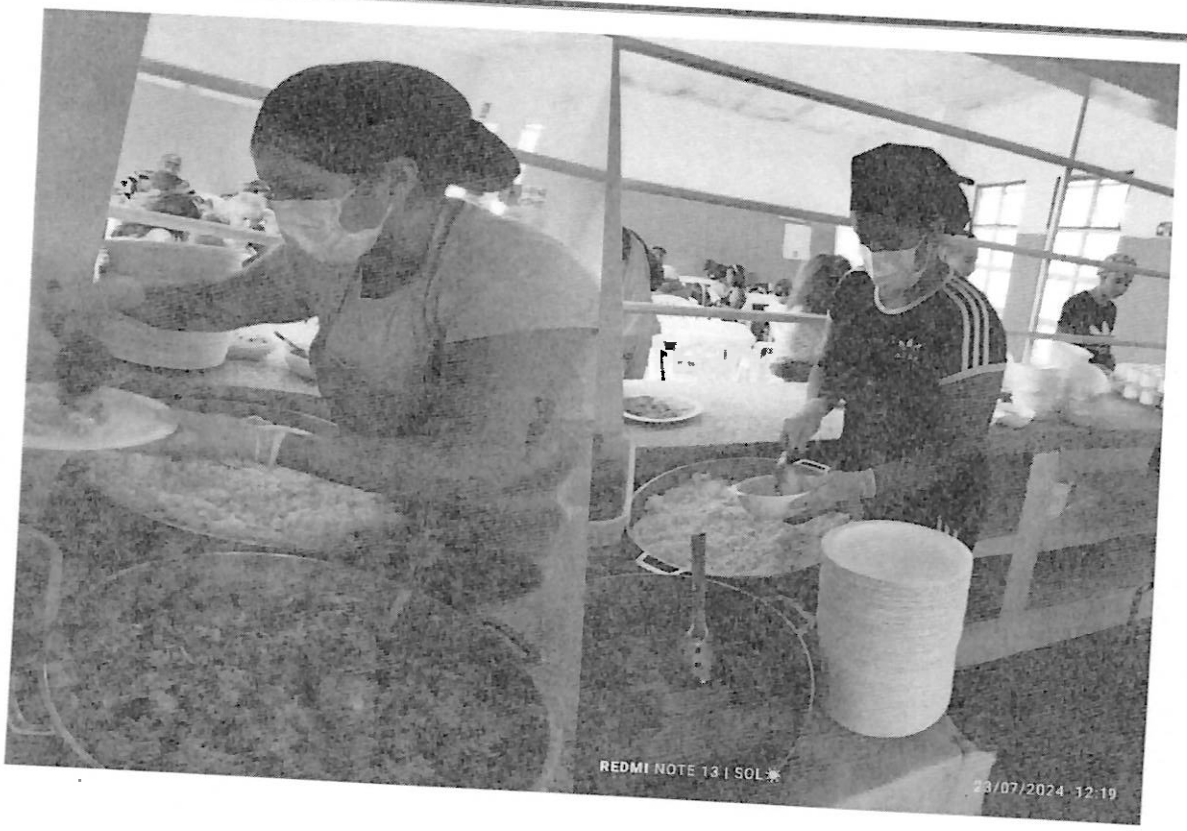
	Diariamente y después de cada servicio de alimentación se realiza el proceso de desinfección platos cucharas y vasos Diariamente se hace la limpieza necesaria a estufas, neveras y congeladores Lavado diario y desinfección de pisos y paredes a la finalización de la jornada.	
Recepcionar los alimentos 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

Lina Yised Serna Rivera
LINA YISED SERNA RIVERA
CC: 1088264958



6. Manipulador de Alimentos
LINA YISED SERNA RIVERA



7. Manipulador de Alimentos
LINA YISED SERNA RIVERA



8. Manipulador de Alimentos
LINA YISED SERNA RIVERA



9. Manipulador de Alimentos
LINA YISED SERNA RIVERA



10. Manipulador de Alimentos
LINA YISED SERNA RIVERA





11. Manipulador de Alimentos
LINA YISED SERNA RIVERA

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
Nit 900415283
Calle 19 7 75 Eb Braulio Londoño
Tel: 3155091607
Pereira - Colombia
asociacionciudadfuturo@gmail.com

Periodo de Pago: **20240701 - 20240730**
Comprobante Número:**627**
Fecha y hora de generación: **01/08/2024 - 09:28 AM**
Fecha y hora de expedición: **01/08/2024 - 09:29 AM**

Empleado: **Lina Yised Serna Rivera**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **1088264958**
Cargo: **Manipuladores de alimentos**
Salario básico: **$1.300.000**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.300.000
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 162.000
Recargo dominical o festivo			75.0	28	$ 116.170
Provisión de Cesantías*				0	$ 131.462
Provisión de Intereses de cesantías*				0	$ 15.775
Provisión de Prima*				0	$ 131.462
Provisión de Vacaciones*				0	$ 59.054
			Total Ingresos		**$ 1.578.170**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 56.647
Fondo de pensión	4.00	$ 56.647
	Total Deducciones	**$ 113.294**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) **$ 1.464.876**

Observaciones:

Condiciones de pago: Transferencia bancaria $ 1.464.876

Soporte de pago: DNE627
CUNE:
98155234cdcaf93a40bf3915df1ab71cd4287a3c2ffb64171cd2a01a8490d19954b7cb14531ee3a0c2a0885a1e40a557

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR "CIUDAD FUTURO"

JOSÉ YESID CARRALES GALEANO
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERIODO: JULIO 04 del 2024 a AGOSTO 3 del 2024

ASOCIACION CIUDAD FUTURO
NIT 900415283-4

INFORME DE ACTIVIDADES

1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Colaborador	**JOSÉ YESID CARRALES GALEANO**
Informe de Actividades Nº	5 DE 6
Periodo del informe	DEL 04/07/2024 AL 3/08/2024
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