ALCANCE 3

RECURSO HUMANO

SEDE I

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner



NIT 816007705-6

Pereira, 26 diciembre del 2024

Asunto: **RELACION Y NOVEDADES DE PERSONAL CONVENIO DE ASOCIACION 6031 DEL 24 DE OCTUBRE DE 2024.**

PERIODO: del 01 de diciembre de 2024 al 25 de diciembre de 2024.

PERSONAL ASUMIDO POR EL MUNICIPIO SEDE I Y II				
N°	NOMBRE	CC	CARGO	TOTAL DEVENGADO
1	HERNAN DARIO HERRERA PEREZ	9.865.437	DIRECTOR TECNICO	$ 3.600.000
2	TIFANNY FAISURY ALZATE SANCHEZ	1.088.268.104	PSICOLOGA	$ 3.600.000
3	PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN	30.358.313	NUTRICIONISTA	$ 3.600.000
4	NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO	16.540.330	GERONTOLOGO	$ 3.600.000
5	JOHN EDUAR ROJAS VARGAS	9..873.443	PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE Y LA RECREACION	$ 3.600.000
6	STEFANIA ARIAS LOAIZA	1.093.226.908	AUXILIAR DE ENFERMERIA	$ 1.758.860
7	ELVIA HELENA PACHON MURIEL	52.290.337	AUXILIAR DE ENFERMERIA	$ 1.758.860
8	PABLO HERNAN MELO BENITEZ	98.138.936	AUXILIAR DE ENFERMERIA	$ 1.758.860
9	DANIELA GONZALEZ TREJOS	1.088.334.616	AUXILIAR DE ENFERMERIA	$ 1.758.860
10	JUAN MARTIN CASTRO ANDRADE	1.115.950.529	AUXILIAR DE ENFERMERIA	$ 1.758.860
11	YESSICA ROSALBA GALEANO	1.059.785.744	CUIDADOR	$ 1.560.707
12	JESSICA ALEJANDRA MORALES PALECHOR	42.157.240	CUIDADOR	$ 1.560.707
13	SULY STEFANIA OLIVERA RUIZ	1.088.315.871	CUIDADOR	$ 1.560.707
14	JAKELYN SALAMANCA AGUIRRE	22.801.329	CUIDADOR	$ 1.560.707
15	JESUS ANTONIO HERRERA PEREZ	9.870.775	CUIDADOR	$ 1.560.707
16	DORY SANCHEZ OSORIO	40.612.291	AUXILIAR DE SERVICIOS	$ 1.579.783
17	LUZ AURORA MOTATO MORALES	42.152.025	AUXILIAR DE SERVICIOS	$ 1.579.783
18	SANDRA ROSA ISAZA AGUDELO	24.694.967	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	$ 1.486.522
19	DIANA MARCELA PACHON MURIEL	53.005.474	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	$ 1.486.522
20	LUZ YANETH HERRERA PEREZ	42.116.010	BACHILLER CON EXPERIENCIA EN EL SECTOR ARTISTICO.	$ 1.800.000
21	DAVID MAURICIO MARIN HERRERA	1.088.322.150	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	$ 2.700.000

Atentamente;

MARIA ROSALBA PEREZ GONZALEZ
Directora y Representante Legal

HERNAN DARIO HERRERA PEREZ
Director técnico

Sede I Kl 8 vía armenia vereda Guacarí Cel. 311-7992225
Sede II Vereda Tribunas Consota Finca las dos MM vía Armenia Cel. 323-4591722
Email: elabuelodivinopastor@live.com

Nómina detallada por concepto ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR Nómina: Nómina Diciembre Periodo: 01/12/2024 - 25/12/2024									
Datos empleados			Ingresos			Deducciones			
Nombre	Identificación	No contrato	Sueldo	Auxilio de transporte	Total Ingresos	Fondo de salud	Fondo de pensión	Total deducciones	Neto a Pagar
HERNAN DARIO HERRERA PEREZ	9865437	9865437	3.000.000,00		3.000.000,00	120.000,00	120.000,00	240.000,00	2.760.000,00
JESUS ANTONIO HERRERA PEREZ	9870775	9870775	1.300.589,17	135.000,00	1.435.589,17	52.023,57	52.023,57	104.047,14	1.331.542,03
JACKELIN SALAMANCA AGUIRRE	22801329	22801329-3	1.300.589,17	135.000,00	1.435.589,17	52.023,57	52.023,57	104.047,14	1.331.542,03
SANDRA ROSA ISAZA AGUDELO	24694967	24694967-2	1.238.768,33	135.000,00	1.373.768,33	49.550,73	49.550,73	99.101,46	1.274.666,87
DORY SANCHEZ OSORIO	40612291	40612291	1.316.485,83	135.000,00	1.451.485,83	52.659,43	52.659,43	105.318,86	1.346.166,97
LUZ AURORA MOTATO MORALES	42152025	42152025-3	1.316.485,83	135.000,00	1.451.485,83	52.659,43	52.659,43	105.318,86	1.346.166,97
JESSICA ALEJANDRA MORALES PALECHOR	42157240	42157240-2	1.300.589,17	135.000,00	1.435.589,17	52.023,57	52.023,57	104.047,14	1.331.542,03
ELVIA HELENA PACHON	52290337	52290337-3	1.465.716,67	135.000,00	1.600.716,67	58.628,67	58.628,67	117.257,34	1.483.459,33
DIANA MARCELA PACHON MURIEL	53005474	53005474-1	1.238.768,33	135.000,00	1.373.768,33	49.550,73	49.550,73	99.101,46	1.274.666,87
PABLO HERNAN MELO BENITEZ	98138936	98138936-1	1.465.716,67	135.000,00	1.600.716,67	58.628,67	58.628,67	117.257,34	1.483.459,33
YESICA ROSALBA GALEANO MURILLO	1059785744	1059785744-2	1.300.589,17	135.000,00	1.435.589,17	52.023,57	52.023,57	104.047,14	1.331.542,03
SULY STEFANIA OLIVERA RUIZ	1088315871	1088315871	1.300.589,17	135.000,00	1.435.589,17	52.023,57	52.023,57	104.047,14	1.331.542,03
DANIELA GONZALEZ TREJOS	1088334616	1088334616-4	1.465.716,67	135.000,00	1.600.716,67	58.628,67	58.628,67	117.257,34	1.483.459,33
ESTEFANIA ARIAS LOAIZA	1093226908	1093226908-4	1.465.716,67	135.000,00	1.600.716,67	58.628,67	58.628,67	117.257,34	1.483.459,33
JUAN MARTIN CASTRO ANDRADE	1115950529	1115950529	1.465.716,67	135.000,00	1.600.716,67	58.628,67	58.628,67	117.257,34	1.483.459,33

Escaneado con CamScanner

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN.	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN.	16640330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL.			NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
CIUDAD/MUNICIPIO.	PEREIRA	DEPARTAMENTO.	RISARALDA
DIRECCIÓN.	B/PROVIDENCIA CALLE 21 20-34	TELÉFONO.	1000000
TIPO APORTANTE.	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE.	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA.	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA.	Actividades reguladoras y fiscalizadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN.	UNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA).			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA.			4577367500	TIPO DE PLANILLA.			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	diciembre	AÑO 2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	diciembre	AÑO 2024
DIAS DE MORA.			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2024/12/10	NÚMERO AUTORIZACIÓN.			99910824155

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 329.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 329.000	$ 0	$ 329.000
SUBTOTALES:										$ 329.000	$ 0	$ 329.000

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS018	EPS018 S.O.S.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 257.000
SUBTOTALES:													$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 257.000

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-25	14-25 COLMENA	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 50.100	$ 50.100	$ 0	$ 0	$ 50.100
SUBTOTALES:									$ 50.100	$ 0	$ 0	$ 50.100

Planilla Pagada

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																				SEGURIDAD SOCIAL																		PARAFISCALES						
																														PENSIÓN						SALUD						ARP						CCF		SENA		ICBF		ESAP		MINEDU
Nº	IDENTIFICACION	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EL EXTERIOR	EXTRANJERO	RESIDENTE REFORMA TRIBUTARIA	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	ERP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP Subsistencia	FSP Solidaridad	APORTES VOLUNTARIOS Empleador	APORTES VOLUNTARIOS Empleado	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 16640330	ORTEGA CHAMORRO NEY HOLMES	1-DEPENDIENTE	N19 CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	$ 7.056.000				NO																	230201-PROTECCION	30	$ 2.056.000	$ 329.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 329.000	EPS018-S.O.S.	30	$ 2.056.000	$ 257.000	$ 0	$ 257.000	14-25-COLMENA	30	$ 2.056.000	$ 16640330	$ 50.100												

TOTAL	$ 636.100

Escaneado con CamScanner

aportes en línea

Planilla Resumen

TOS GENERALES DEL APORTANTE

dentificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
088268104		TIFANNY FAISSURY ALZATE SANCHEZ	INDEPENDIENTE	Principal	CONDOMINIO ALTA PRADERA 2 CASA 25	DOSQUEBRADAS-RISARALDA	3105140326	No

TOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
nsión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
1-12	2024-12	1137636341	9479141070	I	2025/01/03	2024/12/19	BANCOLOMBIA	0	$418,000

UIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO		NOVEDADES	PENSION			SALUD			CCF			RIESGOS				PARAFISCALES					
Identificación	Nombre	ing ret tde tae tdp tap vsp cor vst sln ige lma vac avp vct irl vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
CURSAL: Principal (1 Afiliados)					$1,440,000	$230,400			$1,440,000	$180,000			$0	$0			$1,440,000		$7,600		$0	$0		$418,000
tro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)					$1,440,000	$230,400			$1,440,000	$180,000			$0	$0			$1,440,000		$7,600		$0	$0		$418,000
ad: DOSQUEBRADAS Depto: RISARALDA (1 Afiliados)					$1,440,000	$230,400			$1,440,000	$180,000			$0	$0			$1,440,000		$7,600		$0	$0		$418,000
CC 1088268104	ALZATE TIFANNY		230201	30	$1,440,000	$230,400	EPS005	30	$1,440,000	$180,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,440,000	0.5225	$7,600	0	$0	$0	No	$418,000
d Afiliados(1)					$1,440,000	$230,400			$1,440,000	$180,000			$0	$0			$1,440,000		$7,600		$0	$0		$418,000

TOS GENERALES DEL APORTANTE

dentificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
088268104		TIFANNY FAISSURY ALZATE SANCHEZ	INDEPENDIENTE	Principal	CONDOMINIO ALTA PRADERA 2 CASA 25	DOSQUEBRADAS-RISARALDA	3105140326	No

TOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
nsión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
1-12	2024-12	1137636341	9479141070	I	2025/01/03	2024/12/19	BANCOLOMBIA	0	$418,000

SUMEN DE PAGO

SGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
(ADMINISTRADORAS: 1)				1	$230,400	$0	$0	$230,400
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$230,400	$0	$0	$230,400
. (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,600	$0	$0	$7,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$7,600	$0	$0	$7,600
(ADMINISTRADORAS: 1)				1	$180,000	$0	$0	$180,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$180,000	$0	$0	$180,000
TAL				1	$418,000	$0	$0	$418,000

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816007705
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: 6063117992225
Pereira - Colombia
elabuelodivinopastor@live.com

Periodo de Pago: **20241201 - 20241230**
Comprobante Número:**436**
Fecha y hora de generación: **26/12/2024 - 08:33 AM**
Fecha y hora de expedición: **26/12/2024 - 08:35 AM**

Empleado: **HERNAN DARIO HERRERA PEREZ**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **9865437**
Cargo: **DIRECTOR TECNICO**
Salario básico: **$3.600.000**

INGRESOS					
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Porcentaje**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo				25	$ 3.000.000
				Total Ingresos	**$ 3.000.000**

DEDUCCIONES		
Concepto	**Porcentaje**	**Valor**
Fondo de salud	4.00	$ 120.000
Fondo de pensión	4.00	$ 120.000
	Total Deducciones	**$ 240.000**

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

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 2.760.000**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 2.760.000

Soporte de pago: DNE436
CUNE:
ef89009abdecfacb2f4c72f62e6b477f96ccda814c3ab814b71cb1553fc1a586ed24ad5dd777717edf2695bb536dc90c

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



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 9865437
HERRERA PEREZ
APELLIDOS
HERNAN DARIO
NOMBRES
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 28-AGO-1982
PEREIRA
(RISARALDA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.71 ESTATURA
A+ G.S. RH
M SEXO
31-AGO-2000 PEREIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
P-2400100-54065861-M-0009865437-20010524 0314301143H 03 094342651

Escaneado con CamScanner

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONVENIO

Director Técnico administrativo	Hernán Darío Herrera Pérez
Fecha	Del 01 de diciembre al 25 de diciembre de 2024.
Número del convenio	CONVENIO DE ASOCIACION N° 6031 del 24/10/2024
Objeto del convenio	Aunar esfuerzos técnicos administrativos operativos y financieros para brindar atención integral a la población adulta mayor en vulnerabilidad social y familiar a través de los centros de protección social ubicados en el municipio de Pereira.

Escaneado con CamScanner



2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES DENTRO DEL CONVENIO

OBJETIVOS O ALCANCES	ACTIVIDAD DESARROLLADA Y REGISTRO	OBSERVACIÓN
Realizar el seguimiento administrativo del personal institucional, velar por la correcta ejecución de los protocolos de la asociación, de manera que se apliquen adecuadamente y atendiendo los principios constitucionales, y estatutarios.	Se hace supervisión y seguimiento de actividades de los diferentes profesionales de la institución	Se anexa evidencia fotográfica
Ejercer el seguimiento a los planes, programas y proyectos de la asociación, de conformidad con los procedimientos establecidos.	Se realiza la atención de los funcionarios para entregas de kits	Se anexa evidencia fotográfica
Rendir los informes que le sean solicitados, los que deban presentarse a los organismos externos y los que normalmente deben presentarse acerca de la marcha del trabajo desarrollado por el área.	Se hace trabajo operativo para realizar informes.	Se anexa evidencia fotográfica
Desempeñar las demás funciones que le sean asignadas por el jefe inmediato, las que reciba por delegación y aquellas inherentes a las que desarrolla la dependencia.	Se hacen acompañamiento a diferentes empleados del talento en sus actividades cotidianas, y se atienden visitas de funcionarios de diferentes tipos de entidades, se participa de las convocatorias de comités.	Se anexa evidencia fotográfica

informe fotográfico

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

	Trabajo operativo, para organización, gestión, y realización de procesos, proyectos, bases de datos, y revisión de informes del personal.

Escaneado con CamScanner

	Atención a contratista para supervisión de procesos, entrega de kits y recorrido en las instalaciones de la institución.

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

	Acompañamiento a funcionaria para revisión y supervisión de área de cocina, dando cumplimiento a los procesos de auditoria realizados por el programa de adulto mayor.

Hernán Darío Herrera P.
Director Técnico administrativo

Presidenta y representante legal.

SEDE I VEREDA GUACARI, CEL: 3117992225. SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Cuenta de cobro
010

Pereira, 25 diciembre de 2024

CUENTA DE COBRO

EL HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR

DEBE A:

TIFANNY FAISURY ALZATE SANCHEZ

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS MCTE **($3.000.000)**

POR CONCEPTO DE: servicio **PSICOLOGA** (Pago del 1 de diciembre al 25 de diciembre de 2024)

Atentamente,



TIFANNY FAISURY ALZATE SANCHEZ

CC. 1.088.268.104
Cel. 3105140326



ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816.007.705-6
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: (606) 3117992225
Pereira - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. DS 649

Proveedor	TIFANNY FAISURY ALZATE SANCHEZ		
Nit	1.088.268.104-1	**Teléfono**	(606) 3105140326 - Ext. 000
Dirección	No aplica	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2024-12-25	2024-12-25

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Pago Recurso Humano	1.00	3,000,000.00	3,000,000.00

Valor en Letras:
Tres millones de pesos m/cte

Condiciones de Pago:
cuentas por pagar - Cuota No. 001 vence el 2024-12-25 $ 3,000,000.00
por

Total Bruto	3,000,000.00
Total a Pagar	3,000,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764078969374 aprobado en 20240905 prefijo DS desde el número 601 al 800 Vigencia: 24 meses.

CUDS: 5fcefa4a9653aa166c90b3241b09424eb0379bbaea2ffa6fd820db78e81d4e84bc1ffe0a8bacc06b3e38273a7b66c9b0

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

Escaneado con CamScanner

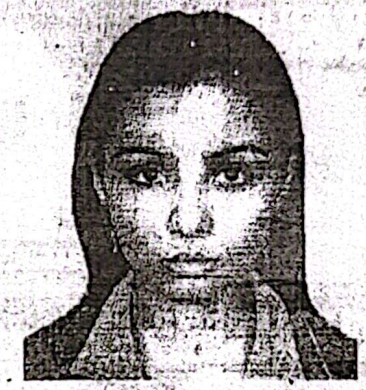
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

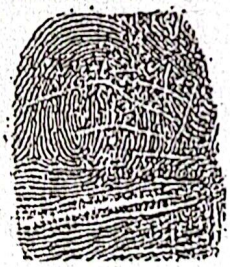
NUMERO 1.088.268.104

ALZATE SANCHEZ
APELLIDOS

TIFANNY FAISSURY
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 15-ABR-1989
LA VIRGINIA
(RISARALDA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.55 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

23-MAY-2007 PEREIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GARZON VACHA

P-2400100-54160771-F-1088268104-20070712 01900 07193N 02 234260143

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141144386241

(415)7707212489984(8020) 000014114438624 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 0 8 8 2 6 8 1 0 4	1	Impuestos y Aduanas de Pereira 1 6	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 8 8 2 6 8 1 0 4

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

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
ALZATE	SANCHEZ	TIFANNY	FAISSURY

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Risaralda 6 6	Dosquebradas 1 7 0

41. Dirección principal: BRR ALTA PRADERA II

42. Correo electrónico: tifanny1510@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 0 5 1 4 0 3 2 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
8 6 1 0	2 0 2 2 0 8 0 1					4 1 2 3	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros	Exportadores
54. Código	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

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 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

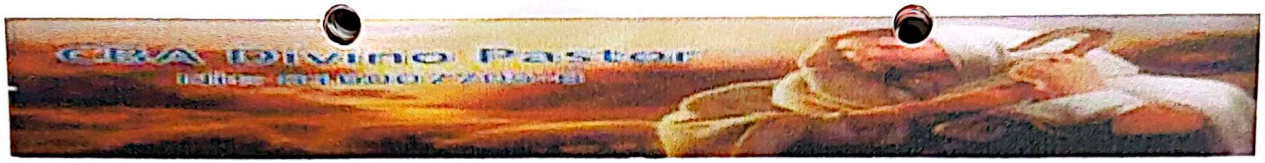
Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre ALZATE SANCHEZ TIFANNY FAISSURY

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO



NIT. 816007705-6

Cronograma de actividades del 01 de Diciembre al 25 de Diciembre de 2024 - TIFANNY FAISSURY ALZATE SÁNCHEZ– Psicóloga
CPSAM HOGAR ABUELO DIVINO PASTOR SEDE I

ACTIVIDADES	FECHA	HORA
- Acompañamiento psicológico y sensibilización de tipo comportamental de los adultos mayores que requieren atención por cambios conductuales, emocionales y adaptativos en el hogar. El apoyo psicológico se permite mediante la escucha activa y empática con cada individuo. - Actividad de estimulación cognitiva individual, con plantilla de ejercicios de identificación de formas y colores, aplicando el coloreo de guía.	Martes 03 de Diciembre	Sede I (9am a 4pm)
- Acompañamiento psicológico y sensibilización de tipo comportamental de los adultos mayores que requieren atención por cambios conductuales, emocionales y adaptativos en el hogar. El apoyo psicológico se permite mediante la escucha activa y empática con cada individuo. - Actividad de estimulación cognitiva individual, con plantilla de ejercicios de identificación de formas y colores, aplicando el coloreo de guía.	Lunes 09 de Diciembre	Sede I (9am a 4pm)
- Actividad participativa e interactiva del compartir navideño. (Natillada) - Acompañamiento psicológico y sensibilización de tipo comportamental de los adultos mayores que requieren atención por cambios conductuales, emocionales y adaptativos en el hogar. El apoyo psicológico se permite mediante la escucha activa y empática con cada individuo. - Actividad de estimulación cognitiva mediante manualidades dirigida a los adultos mayores en conjunto con la tallerista para introducir y afianzar en el mejoramiento de los procesos cognitivos con el fin de ejercitar y desafiar esta dimensión cerebral.	Sábado 14 de Diciembre	Sede I (9am a 4pm)
	Miércoles 18 de Diciembre	Sede I (9am a 4pm)

TIFANNY FAISSURY ALZATE SÁNCHEZ
Psicóloga - Tp:221269

SEDE I, KM 10 VIA ARMENIA VEREDA GUACARI, FINCA SANTA MARIA CEL 3117992225. SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722 EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONVENIO

CONTRATISTA PROFESIONAL	Tifanny Faissury Alzate Sanchez
PERIODO	Del 01 de Diciembre al 25 de Diciembre del 2024
CARGO	Profesional en Psicología
NÚMERO DEL CONVENIO	Convenio de Asociación N.º 6031 del 24/10/2024
OBJETO DEL CONTRATO	Aunar esfuerzos técnicos, administrativos, operativos y financieros, para brindar atención integral a la población adulta mayor en vulnerabilidad social y familiar a través de los centros de protección social ubicados en el municipio de Pereira.

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

DESARROLLO DE ACTIVIDADES DENTRO DEL CONVENIO

OBJETIVOS O ALCANCES	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO Y OBSERVACIONES
Uso de herramientas psicológicas que permitan el tamizaje para identificar la funcionalidad frente a las variantes comportamentales, cognitivas y emocionales de dicha población.	Aplicar los Test correspondientes para la valoración del estado de la salud mental, procesos psicológicos y salud física del adulto mayor. ✓ Formato Mini mental (adaptado institucionalmente) cuyo objetivo es evaluar la sospecha de síntomas compatibles que permiten detectar la presencia de deterioro cognitivo o demencia. ✓ Escala Yesavage para Depresión Geriátrica (GDS)cuya particularidad es explorar únicamente síntomas cognoscitivos de un episodio depresivo mayor.	✓ Continuación en la actualización de tamizajes mediante la aplicación de los test durante las visitas de intervención y acompañamiento psicológico. (Formato físico reposa en la institución). **Nota:** Dicha intervención no tiene fines terapéuticos sino administrativos, por ende, el manejo diferente al decreto profesional conforme al artículo 25 ley 1090 de 2006.

Escaneado con CamScanner



Proceso de sensibilización psicosocial y apoyo en los procesos de adaptación institucional de los adultos mayores, en torno a la familia, la sociedad y la comunidad.	Acercamiento al entorno familiar de los usuarios. Esto incluye la sensibilización tanto al adulto mayor como a su acudiente en referencia a los cambios, emociones y pensamientos que pueden surgir a partir de la institucionalización y como favorecer la adaptación al lugar. Durante los procesos de aplicación de pruebas, también se aporta a la sensibilización y se dan herramientas que faciliten la adaptación psicosocial de los adultos mayores.	✓ Se realizó acompañamiento psicológico y sensibilización de tipo comportamental de los adultos mayores que requieren atención por cambios conductuales, emocionales y adaptativos al hogar. En relación con la modalidad de acompañamiento y apoyo psicológico este se permite mediante la escucha activa y empática establecer una relación cercana y de confianza con el individuo, en este caso el adulto mayor asistiéndoles en la resolución de conflictos, toma de decisiones, mejoramiento de relaciones interpersonales, adaptación, perspectiva frente a la vida entre otros temas relacionados a esta etapa del desarrollo humano. ✓ **Evidencia fotográfica anexo 01.**
Apoyo al proceso de los factores psicoemocionales y habilidades psicomotrices de los adultos mayores en esta etapa del desarrollo humano.	Dar la Importancia de forma integral a los adultos mayores con relación a los factores psicoemocionales como la regulación emocional, la resiliencia, las estrategias de afrontamiento y el optimismo disposicional, así como aspectos del ajuste psicológico como son el desarrollo de la dimensión cognitiva, sensorial, habilidades psicomotrices, la autoestima, el autoconcepto, interaccionismo, manejo de la ansiedad, depresión, el bienestar psicológico y la satisfacción con la vida.	✓ Se realizaron actividades de estimulación cognitiva dirigida a los adultos mayores institucionalizados con el fin de ejercitar y desafiar esta dimensión cerebral de una forma lúdica, divertida y estimulante ya que ayudan específicamente a los adultos mayores a mantener sus mentes activas y alerta. También se acompañó a los adultos mayores en actividad conjunta con la tallerista de manualidades como parte complementaria que beneficia el mantenimiento y mejora de las funciones cognitivas en esta población mediante estas prácticas. ✓ **Evidencia fotográfica anexo 01 y 02.**

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

REGISTRO EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS Y ANEXOS DE ACTIVIDADES (ANEXO 01)

Acompañamiento psicológico y sensibilización de tipo comportamental de los adultos mayores que requieren atención por cambios conductuales, emocionales y adaptativos en el hogar. El apoyo psicológico se permite mediante la escucha activa y empática con cada individuo.



Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

Actividad de Dimensión Cognitiva (Anexo 02)

Actividad de estimulación cognitiva mediante manualidades dirigida a los adultos mayores en conjunto con la tallerista para introducir y afianzar en el mejoramiento de los procesos cognitivos con el fin de ejercitar y desafiar esta dimensión cerebral.



Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

Actividad de estimulación cognitiva individual, con plantilla de ejercicios de identificación de formas y colores, aplicando el coloreo de guía.



Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6



Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6



SEDE I KM 10 VIA ARMENIA. FINCA STA. MARIA CEL: 3117992225, SEDE II KM. 8 VIA ARMENIA, FINCA DULCINEA CEL: 3053073408

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

Actividad participativa e interactiva del compartir navideño. (Natillada). Dicha actividad con el fin de que recordaran actividades pasadas, tradición y participación colectiva y de interacción que llevo a evidenciar una mejora del estado emocional de los adultos mayores.



SEDE I KM 10 VIA ARMENIA. FINCA STA. MARIA CEL: 3117992225, SEDE II KM. 8 VIA ARMENIA, FINCA DULCINEA CEL: 3053073408

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6



SEDE I KM 10 VIA ARMENIA. FINCA STA. MARIA CEL: 3117992225, SEDE II KM. 8 VIA ARMENIA, FINCA DULCINEA CEL: 3053073408

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

Observaciones:

- se entrega informe en medio físico y digital

TIFANNY FAISSURY ALZATE SÁNCHEZ
Psicóloga contratista
Tp:221269
Cédula: 1088268104 de Pereira
Celular: 3105140326

Recibido por:

HERNÁN DARÍO HERRERA
Director técnico administrativo CPSAM Divino Pastor

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Cuenta de cobro
010

Pereira, 25 diciembre de 2024

CUENTA DE COBRO

EL HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR

DEBE A:

PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS MCTE **($3.000.000)**

POR CONCEPTO DE: servicio **DE NUTRICIONISTA** (Pago del 1 de diciembre al 25 de diciembre de 2024)

Atentamente,

PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
CC. 30.358.313 de Chinchiná
Cel. 301 389 6339



ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816.007.705-6
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: (606) 3117992225
Pereira - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. DS 650

Proveedor	PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN		
Nit	30.358.313-7	**Teléfono**	(606) 3013896339
Dirección	CLLE 9 10A 22	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2024-12-25	2024-12-25

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Pago Recurso Humano	1.00	3,000,000.00	3,000,000.00

Valor en Letras:
Tres millones de pesos m/cte

Condiciones de Pago:
cuentas por pagar - Cuota No. 001 vence el 2024-12-25 $ 3,000,000.00
por

Total Bruto	3,000,000.00
Total a Pagar	3,000,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764078969374 aprobado en 20240905 prefijo DS desde el número 601 al 800 Vigencia: 24 meses.

CUDS: 96d3c5c17e170d88c9a7ac3fe14eb720c9b77062e8024f8dd88b16c432f726468696846bde445cdbabaa80dae15860f9

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **30.358.313**

HERRERA BELTRAN

APELLIDOS

PAOLA ANDREA

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **25-JUN-1979**

CUCUTA
(NORTE DE SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.59	**AB+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

18-JUL-1997 CHINCHINA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0900100-00258079-F-0030358313-20100930 **0024**186576A 1 4480990851

ASUNTO:	**INFORME DE ACTIVIDADES DEL ÁREA DE NUTRICIÓN.**
DE:	**PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉICA PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN**
PARA	**FUNDACIÓN HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR.**
PERIODO:	**CONVENIO 6031 DEL 1 AL 23 DE DICIEMBRE DE 2024.**
OBJETIVO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	Prestar los servicios como profesional en Nutrición y Dietética para los adultos mayores institucionalizados que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral de la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor.

1. ACTIVIDADES REALIZADAS.

OBJETIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	EVIDENCIA Y REGISTRO	OBSERVACIONES
Verificar el adecuado suministro de las dietas sugeridas a los adultos mayores de la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor, Sede I y II según las patologías diagnosticadas previamente y supervisar los	Durante el periodo del 1 al 23 de diciembre de 2024, se verificó la adecuada distribución y suministro de las dietas según recomendaciones e indicaciones a los adultos mayores residentes de la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor, con el fin de garantizar la adecuada atención nutricional mediante la solicitud de registro fotográfico de las comidas ofrecidas al personal de la fundación los días	Minuta suministrada que reposan en los archivos de la fundación y, registro fotográfico de alguna de las comidas	Se desarrolló la actividad sin ninguna dificultad cumpliendo con el objetivo. Se observa cumplimiento de la minuta, adecuado almacenamiento y preparación de alimentos cumpliendo con características organolépticas.

SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner

procesos y las buenas prácticas de manufactura.	4, 10 y 23 de diciembre de 2024 en la sede a sede I. Adicional se realizó acompañamiento y supervisión de los procesos de preparación y almacenamiento de alimentos, seguimiento a calidad del producto final con pruebas organolépticas donde se verifica que la porción servida sea la indicada en la minuta, además se verifica el cumplimiento del menú establecido. Verificación del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.	ofrecidas a los adultos mayores.	
Reunión nutricionistas CPSAM.	Durante la tarde del 11 de diciembre de 2024 se llevó a cabo una reunión con el fin de socializar la nueva minuta y establecer las actividades a desarrollar por los profesionales en el área de alimentación y nutrición en los Centros de Protección del Adulto Mayor (CPSAM) y socialización de los formatos requeridos para el registro de información necesaria en las diferentes actividades del componente mencionado.	Registro fotográfico.	Se desarrolló la actividad sin ninguna dificultad cumpliendo con el objetivo propuesto.
Socialización con los directivos de la fundación acerca de la reunión de nutricionistas CPSAM.	Durante la tarde del 13 de diciembre de 2024 se llevó a cabo una reunión con el fin de contextualizar los directivos de la Fundación Divino Pastor acerca de la reunión del componente de alimentación y nutrición de los CPSAM que se llevó a cabo y lidero la Nutricioncita Dietista Sabina Suárez Castro de la Secretaría de Desarrollo Social y Político.	Registro fotográfico.	Se desarrolló la actividad sin ninguna dificultad cumpliendo con el objetivo propuesto.

SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner

Brindar educación a los adultos mayores.	Durante la tarde del 5 de diciembre de 2024 se brindó capacitación a los adultos mayores con el fin de capacitar a los usuarios sobre la importancia de una alimentación equilibrada y saludable en la etapa de la vida en la que se encuentran.	Registro fotográfico.	Se desarrolló la actividad sin ninguna dificultad cumpliendo con el objetivo propuesto.
Brindar educación a los auxiliares de cocina.	Durante las tardes del 3 y 20 de diciembre de 2024 de se brindó capacitación a las auxiliares de cocina con el fin de fortalecer mediante la formación permanente sobre la contaminación cruzada de alimentos	Registro fotográfico.	Se desarrolló la actividad sin ninguna dificultad cumpliendo con el objetivo propuesto.

2. ANEXOS - REGISTRO FOTORÁFICO DE ACTIVIDADES REALIZADAS.

Imágenes. Revisión de minuta y BPM - Fecha: 4, 10 y 23 de diciembre de 2024.



SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner

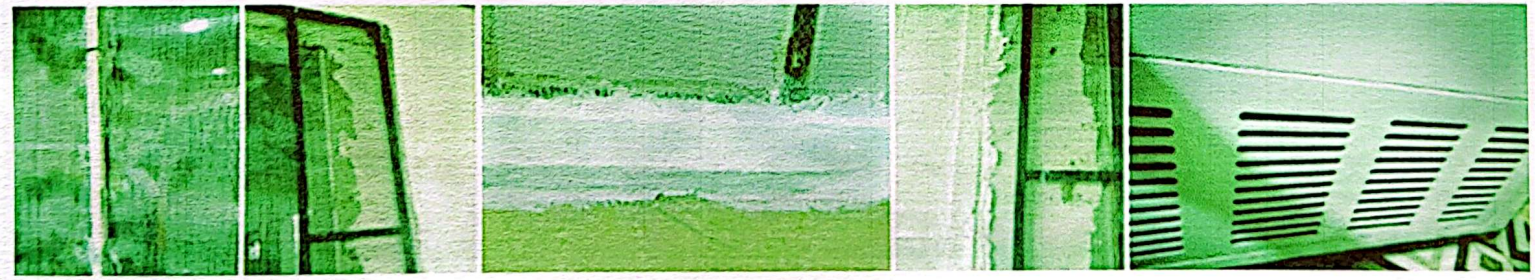


SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner







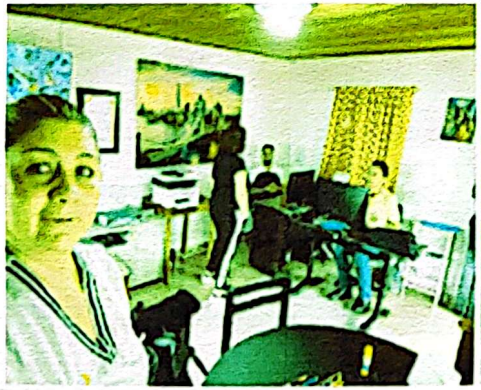
SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

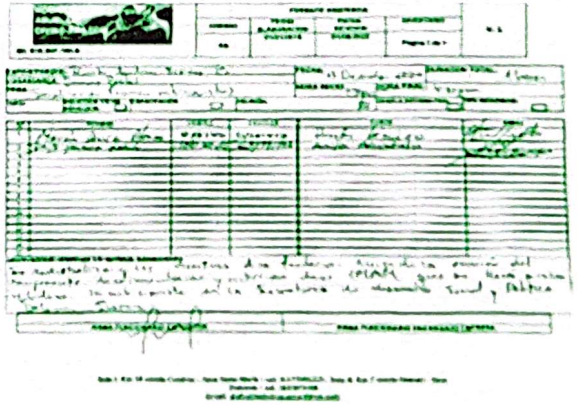
Escaneado con CamScanner

Reunión nutricionistas CPSAM. 11 de diciembre de 2024




Reunión directivos de la fundación 13 de diciembre de 2024





SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

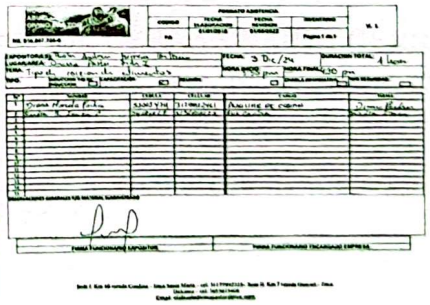
Escaneado con CamScanner

Imágenes capacitación usuarios 5 de diciembre de 2024



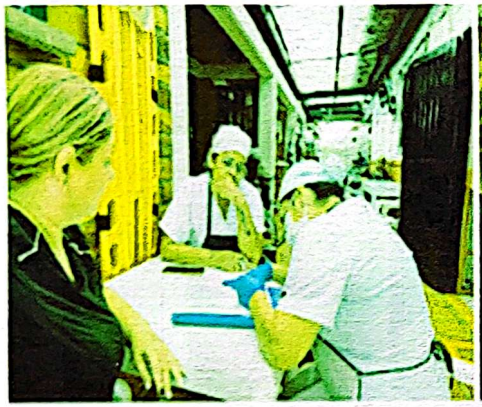
Imágenes capacitación auxiliares de cocina 3 y 20 de diciembre de 2024

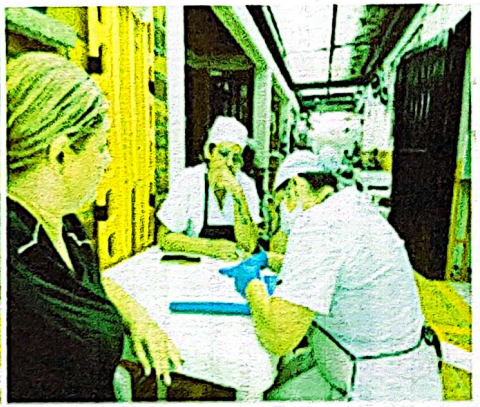


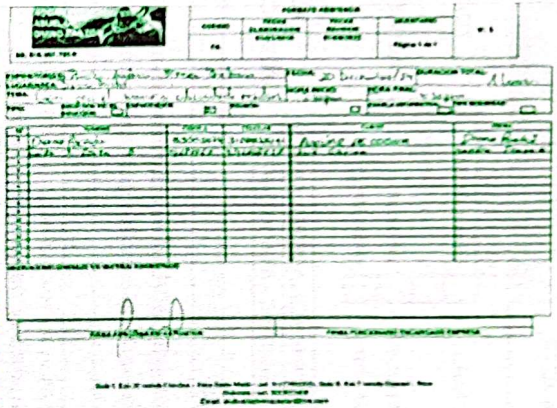


SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner







PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista Dietista
CC30358313
Registro Profesional: MND03122

Revisado por: **HERNAN DARIO HERRERA PEREZ**
Director Técnico Administrativo

SEDE I AVENIDA DEL RIO N° 27-68 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA TRIBUNAS CONSOTA FINCA LAS DOS MM CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

CBA Divino Pastor Nit. 816007705-6	Proceso: Administrativo	
	REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN	Fecha: 15 julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 10/12/2024 **HORA:** 4:00 pm - 5:00 pm

BENEFICIARIOS

Adultos mayores		Cuidadores	x	Administración		Familia	
Profesionales							

TIPO DE ACTIVIDAD

Recreación		Socialización		Educación-capa		Asesoría	X
Comité Tecnico		otro, cual?					

FACILITADOR PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN

CARGO/PROFESIÓN NUTRICIONISTA - DIETISTA

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Verificar el adecuado suministro de las dietas sugeridas a los adultos mayores de la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor, Sede I según las patologías diagnosticadas previamente y supervisar los procesos y las buenas prácticas de manufactura.

METODOLOGÍA

Se realizó acompañamiento y supervisión de los procesos de preparación y almacenamiento de alimentos, seguimiento a calidad del producto final con pruebas organolépticas donde se verifica que la porción servida sea la indicada en la minuta, además se verifica el cumplimiento del menú establecido

DESARROLLO

En la tarde del 18 de noviembre de 2024 se realizo revisión de menús ofrecidos a los adultos mayores residentes en la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor, se verificaron las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos con personal de cocina, se verificó sistema PEPS, observando un buen etiquetado,. Se insistió en la importancia de seguir las buenas prácticas de Manipulación de Alimentos (no uso de aretes, anillos o demás elementos que no deben ser utilizados en cocina), además se hizo seguimiento de la minuta mediante evidencia fotográfica de las comidas ofrecidas por el personal directivo. Adicional se estuvo realizando interregatorio a los adultos mayores sobre la ingesta, el sabor de las comidas y la presentación. Y se estuvo obervando buena presentacion de los platos, raciones adecuadas el cumplimiento de la minuta en la hora del refrigerio de la tarde.

FOTOS



Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

	**Proceso: Administrativo**	
	REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN	Fecha: 15 julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 4 y 23/12/2024 **HORA:** 3:30 pm - 4:30 pm

BENEFICIARIOS

Adultos mayores		Cuidadores	x	Administración		Familia	
Profesionales							

TIPO DE ACTIVIDAD

Recreación		Socialización		Educación-capa		Asesoría	X
Comité Tecnico		otro, cual?					

FACILITADOR	PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
CARGO/PROFESIÓN	NUTRICIONISTA - DIETISTA

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Verificar el adecuado suministro de las dietas sugeridas a los adultos mayores de la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor, Sede I según las patologías diagnosticadas previamente y supervisar los procesos y las buenas prácticas de manufactura.

METODOLOGÍA

Se realizó acompañamiento y supervisión de los procesos de preparación y almacenamiento de alimentos, seguimiento a calidad del producto final con pruebas organolépticas donde se verifica que la porción servida sea la indicada en la minuta, además se verifica el cumplimiento del menú establecido

DESARROLLO

En las tardes del 14 y 23 de diciembre de 2024 se realizo revisión de menús ofrecidos a los adultos mayores residentes en la Fundación Hogar del Abuelo Divino Pastor, se verificaron las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos con personal de cocina, se verificó sistema PEPS, observando un buen etiquetado, sademas se superviso el dia 14 de diciembre la adecuacin del servicio de aloimentos donde se instalron angeos y se pinto el areade preparacion de alimenros, adicionala esto se realizo aseo generalizado donde se limpio a profundidad techos, tomacorreintes y paredes del almacen. Se insistió en la importancia de seguir las buenas prácticas de Manipulación de Alimentos (no uso de aretes, anillos o demás elementos que no deben ser utilizados en cocina), además se hizo seguimiento de la minuta mediante evidencia fotográfica de las comidas ofrecidas por el personal directivo. Adicional se estuvo realizando interregatorio a los adultos mayores sobre la ingesta, el sabor de las comidas y la

FOTOS

Escaneado con CamScanner



Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

CBA Divino Pastor Nit. 816007705-6	**Proceso: Administrativo**	Version: 1
	REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN	Fecha: 15 Julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 5/12/2024 **HORA:** 3:30 p.m - 4:00 p.m

BENEFICIARIOS
Adultos mayores [ ] Cuidadores [X] Administración [ ] Familia [ ]
Profesionales [ ]

TIPO DE ACTIVIDAD
Recreación [ ] Socialización [ ] Educación-capa [X] Asesoría [ ]
Comité Tecnico [ ] otro, cual? [ ]

FACILITADOR	PAOLA ANDREA HERRERA BELTAN
CARGO/PROFESIÓN	NUTRICIONISTA - DIETISTA
TEMA:	CAPACITACIÓN - PLATO SALUDABLE PARA LA FAMILIA COLOMBIANA

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Capacitr a los usuarios sobre la importancia de una alimentación equilibrada y saludable en la etapa de la vida en la que se encuentranl dentro del programa de capacitacitación

METODOLOGÍA

Dictar charla educativa teorica a los usuarios de la sede I.

DESARROLLO

Se inicia la charla realizando la presentación correspondiente, se socializa el objetivo de la charla y así permitir a las cuidadoras comprender el desarrollo de la actividad.

Se abordan los siguientes temas:

¿Qué es el plato saludable pata la familia colombiana?

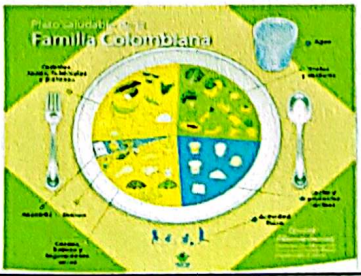
"El Plato saludable de la Familia Colombiana", invita a la población a reunirse en familia para consumir alimentos frescos y variados de sus 6 grupos como son:

1. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados.
2. Frutas y verduras.
3. Leche y productos lácteos.
4. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.
5. Grasas.
6. Azúcares.

Además de ayudar a elegir una alimentación sana y variada para cada tiempo de comida en porciones adecuadas, a consumir alimentos autóctonos que se producen y preparan en las regiones de nuestro país como parte de la cultura colombiana.

La nutrición es clave para las personas mayores, ya que les proporciona los nutrientes esenciales para mantener la salud y prevenir enfermedades como la osteoporosis, la hipertensión y la diabetes tipo 2. A medida que envejecemos, nuestras necesidades nutricionales cambian, por lo que es importante adaptar la dieta para obtener suficientes nutrientes sin excederse en calorías.

Para una alimentación saludable, se recomienda consumir una variedad de alimentos nutritivos como frutas, vegetales, granos, lácteos bajos en grasa, pescados, mariscos, carnes magras y huevos. Es crucial evitar alimentos con calorías vacías como papas fritas y dulces, así como limitar el consumo de grasas saturadas y trans. Además, mantenerse hidratado, hacer ejercicio regularmente y buscar soluciones a problemas de alimentación, como dificultades para masticar o tragar, son parte de un enfoque integral para una nutrición saludable en la vejez.



FOTOS









Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	Proceso: Administrativo	Version: 1
	REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN	Fecha: 15 julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 3/12/2024 **HORA:** 3:30 pm - 4:30pm

BENEFICIARIOS
Adultos mayores [ ] Cuidadores [X] Administración [ ] Familia [ ]
Profesionales [ ]

TIPO DE ACTIVIDAD
Recreación [ ] Socialización [ ] Educación-capa [X] Asesoría [ ]
Comité Tecnico [ ] otro, cual? [ ]

FACILITADOR	PAOLA ANDREA HERRERA BELTAN
CARGO/PROFESIÓN	NUTRICIONISTA - DIETISTA
TEMA:	TIPOS DE COCCION DE ALIMENTOS

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Capacitr a los auxiliares de cocina sobre los tipos de coccion de alimentos y sus caracteristicas dentro del programa de capacitacitación Sede I.

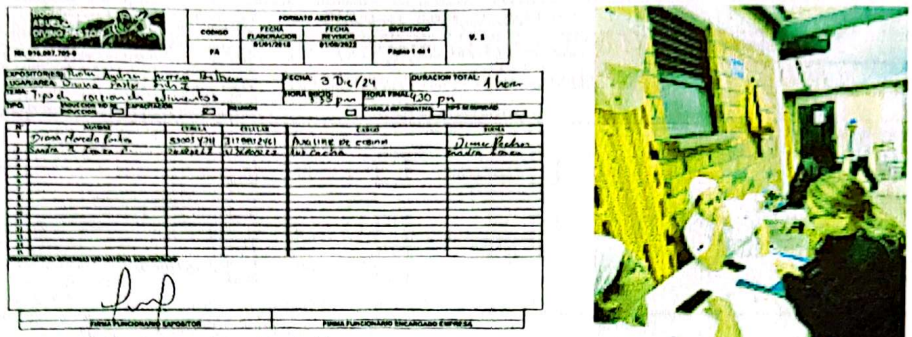
METODOLOGÍA

Dictar charla educativa teorica a los auxiliares de cocina de la sede I con el fin de fortalecer mediante la formación permanente con el fin de Identificar correctamente los métodos de cocción, las diferencias que hay entre cada uno de ellos, sus características, la manera de realizar cada uno de ellos para obtener resultados favorables en la preparación de alimentos.

DESARROLLO

Freír: ¿Qué significa freír? Cocinar el alimento con un aceite a unos 180-200 º C de temperatura.
¿Cómo hacerlo correctamente?
Para freír de manera adecuada se recomienda elegir un aceite que aguante altas temperaturas como un aceite de vegetal (girasol, soya, coco) etc. Para freír correctamente un alimento es necesario tener en cuenta 2 cosas: que el aceite esté muy caliente antes de poner alimento y que el aceite cubra totalmente el alimento. Cuando sumergimos la comida en aceite caliente se forma una costra alrededor que impide que el aceite entre en el interior de la comida. El alimento se cocina por conducción de calor.
¿Qué debemos tener en cuenta o vigilar?
No reutilizar los aceites muchas veces, como se reutiliza más se degrada formando sustancias potencialmente cancerígenas y grasas trans. Los alimentos fritos son elevados en calorías ya que su contenido en grasa es elevado. Las personas con problemas digestivos los deberían evitar ya que pueden ser irritativos para el tracto digestivo y provocar malestar además de digestiones pesadas y lentas.
¿Qué valores positivos aporta freír un alimento?
A nivel gustativo, para mucha gente comer alimentos fritos es un placer. También son atractivos a la presentación. Prácticamente todos los alimentos fritos están buenos y suelen gustar.
¿Qué alimentos podemos cocinar de esta manera?
Se puede utilizar para muchos tipos diferentes de productos: carne, pescado, huevos, verduras, tubérculos (papa, plátano, yuca), harinas.
Hervir:
¿Qué significa? Cocinar el alimento con agua en ebullición.
¿Cómo hacerlo correctamente?
Hay que esperar a que el agua hierva fuerte antes de añadir el alimento a la olla. De este modo conservará mejor los nutrientes y los sabores (lo contrario de lo que se pretende cuando hacemos un caldo). Una vez cocido se debe colar para eliminar por completo el agua de cocción. Se puede aromatizar con ajo y hierbas aromáticas.
¿Qué debemos tener en cuenta o vigilar?
Muchos minerales pasan al agua de cocción y por lo tanto se reduce el contenido en estos nutrientes no energéticos de los alimentos. Si dejamos que un alimento hierva demasiado tiempo pierde su consistencia, color, sabor y textura.
¿Qué valores positivos aporta?
Manera de cocinar que no añade calorías a los alimentos, de fácil digestión y apto para todos. Fácil de hacer. Es una manera de eliminar toxinas y purinas de la carne, el pescado y el marisco.
¿Qué alimentos podemos cocinar de esta manera?
De todo: vegetales, cereales, tubérculos, legumbres, carne, pescado, huevos, etc.

FOTOS



FORMATO ASISTENCIA

CODIGO	FECHA PLANIFICACION	FECHA DE VIGENCIA	INVENTARIO	V. 1
PA	01/01/2018	01/08/2022	Página 1 de 1	

EXPOSITOR(ES): Maria Andrea Parra Urbina
LUGAR/AREA: Diana Paola Ruiz
TEMA: Tipos de refrigeración de alimentos
FECHA: 3 Dic/24
HORA INICIO: 2 pm
HORA FINAL: 4:30 pm
DURACION TOTAL: 1 hora
TIPO: PRODUCCION MIXTA / PRODUCCION / EXPOSITIVA / RELANZADO / CHARLA DE INDUCCION / EPP DE SEGURIDAD

N°	NOMBRE	CEDULA	CELULAR	CARGO	FIRMA
1	Diana Marcela Cortes	63001434	3178912961	Auxiliar de cocina	Diana Cortes
2	Sandra Tatiana P.	26484223	3138002122	Auxiliar de cocina	Sandra Parra
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

FIRMA FUNCIONARIO EXPOSITOR | FIRMA FUNCIONARIO ENCARGADO EMPRESA







Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	Proceso: Administrativo	Version: 1
CBA Divino Pastor Nit. 816007705-6	**REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN**	Fecha: 15 julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 20/12/2024 **HORA:** 3:30 p.m - 4:30 p.m

BENEFICIARIOS

Adultos mayores	X	Cuidadores		Administración		Familia	
Profesionales							

TIPO DE ACTIVIDAD

Recreación		Socialización		Educación-capa	X	Asesoría	
Comité Tecnico		otro, cual?					

FACILITADOR	PAOLA ANDREA HERRERA BELTAN
CARGO/PROFESIÓN	NUTRICIONISTA - DIETISTA
TEMA:	GUIA PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Educar y concientizar sobre los sistemas adecuados de recolección, tratamiento y la disposición de desechos sólidos generados en el servicio de alimentación..

METODOLOGÍA

Dictar charla educativa teorica a las auxiliares de cocina de la sede I con el fin de fortalecer sus conocimientos mediante la formación permanente.

DESARROLLO

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

OBJETIVO	Establecer los sistemas adecuados de recolección, tratamiento y la disposición de desechos sólidos generados en el servicio de alimentación.
ALCANCE	Aplica a los residuos producidos en el servicio de alimentación.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	El personal manipulador de alimentos y servicios generales es el encargado de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros.
ACCIONES CORRECTIVAS	Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Residuos Sólidos.
PROCEDIMIENTO DE VERFICACIÓN	Las acciones correctivas se iniciarán a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Residuos Sólidos. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar el responsable de la labor.
REGISTROS	Formato de registro de la disposición de residuos sólidos.

PROCEDIMIENTOS PARA LA DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

Recolección

- En el lugar de origen de los desechos se podrá tener una bolsa plástica recipiente temporal para la recolección inicial de los desechos.
- Disponer de caneca plástica provista de tapa y debe permanecer tapada y alejada del área depreparación de alimentos.
- No se depositarán líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas.
- Los desechos serán llevados hacia el exterior de la zona de procesamiento o consumo, zona donde exista mayor ventilación y se encuentre retirada de la zona de proceso. Los desechos permanecerán tapados, disminuyendo el riesgo de contaminación

Escaneado con CamScanner

IDENTIFICACION DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA INSTITUCIÓN

Los residuos sólidos que genera FUNDACIÓN HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR de acuerdo con la clasificación dispuesta en el Decreto 2676 del 2000 s encuentran peligrosos y no peligrosos, siguiendo esta la tipología:

RESIDUOS NO PELIGROSOS	RESIDUOS PELIGROSOS
Biodegradables	Químicos
Reciclables	Infecciosos
Inertes	Radioactivos
Ordinarios	RESPEL

MODULO ROJO (Desechos de riesgo biológico)

- Pañales desechables.
- Algodón y gasas
- Guantes de látex
- Tapabocas
- Material de curación
  jeringas
  Benditas y demás residuos contaminados que generen contagios o infecciones.



Inspección: Realizar inspección diaria a los puntos ecológicos, se capacitará a los líderes ambientales para realizar dicha labor.

ACCIONES

- Estructurar programa de clasificación de residuos.
- Crear un centro de acopio para la disposición de los residuos sólidos.
- Ubicar estratégicamente varios puntos ecológicos.
- Fomentar el hábito de clasificación de residuos, atreves de capacitaciones y campañas informativas.

TIPO	CARACTERÍSTICAS
Biodegradables (no peligrosos)	Cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera. Son sustancias que se pueden descomponer en un tiempo relativamente corto, Es decir aquellos productos naturales que se descomponen fácilmente.
Reciclables (residuos sólidos no peligrosos)	Botellas plásticas de gaseosas o de bebidas no toxicas, latas de bebidas y de alimentos, cartón y papel en general, es decir materiales que no descomponen fácilmente, pero que se conocen procesos en los cuales pueden ser transformados y luego ser utilizados como materia prima para generar nuevos productos de consumo.
Inertes (residuos sólidos no peligrosos)	Icopor y ciertos tipos de plásticos como son los empaques de los llamados fritos de paquetes, galletas y otros, es decir materiales que no son reutilizables y requieren largos periodos de descomposición.
Ordinarios (residuos ordinarios no peligrosos)	Cartón plastificado, vidrio, plástico, metal no recuperable, servilletas, residuos sanitarios, residuos tecnológicos (electrodomésticos, equipos y baterías), es decir aquellos residuos no aptos o valorados para el reciclaje
Tipo de Residuos Sólidos Peligrosos (Biosanitarios y Corto punzantes)	Se generan residuos de este tipo en la enfermería y odontología consistente en algodones, gasas y jeringas entre otros.
Residuos Sólidos Químicos y Tóxicos (Residuos Peligrosos)	Este tipo de residuos se generan en los insumos utilizados para el mantenimiento de la piscina
Bombillas y luminarias (Residuos Sólidos Peligrosos)	LA FUNDACIÓN HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR consume bombillas y luminarias en sus oficinas, hogares y demás dependencias las cuales se consideran altamente contaminantes y su manejo se encuentra regulado en la Resolución 1511 de 2010 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS: (residuos de cáscaras, residuos de comida)	Diario	Recipiente plástico con tapa. Bolsas plásticas.	Depositar los residuos orgánicos en los recipientes ubicados en la zona de lavaplatos. El operario de mantenimiento procederá a la recolección y lo llevará hasta el contenedor correspondiente hasta que pase el carro recolector. NOTA: No se depositarán líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas.
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGÁNICOS (residuos de cáscaras, residuos de comida) (Empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diario	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas.	Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca. Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos. El operario de mantenimiento procederá a la recolección y lo llevará hasta el contenedor correspondiente

NOTA: Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección

Puntos ecológicos

Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación de dos puntos ecológicos, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores: verde, blanco y negro.

Cada uno de los recipientes deberá estar plenamente identificado, según el código de colores definido por la resolución 2184 del 2019, así:

MODULO VERDE (Residuos orgánicos aprovechables)

- Restos de comida
- Desechos agrícolas

MODULO BLANCO (Aprovechables)

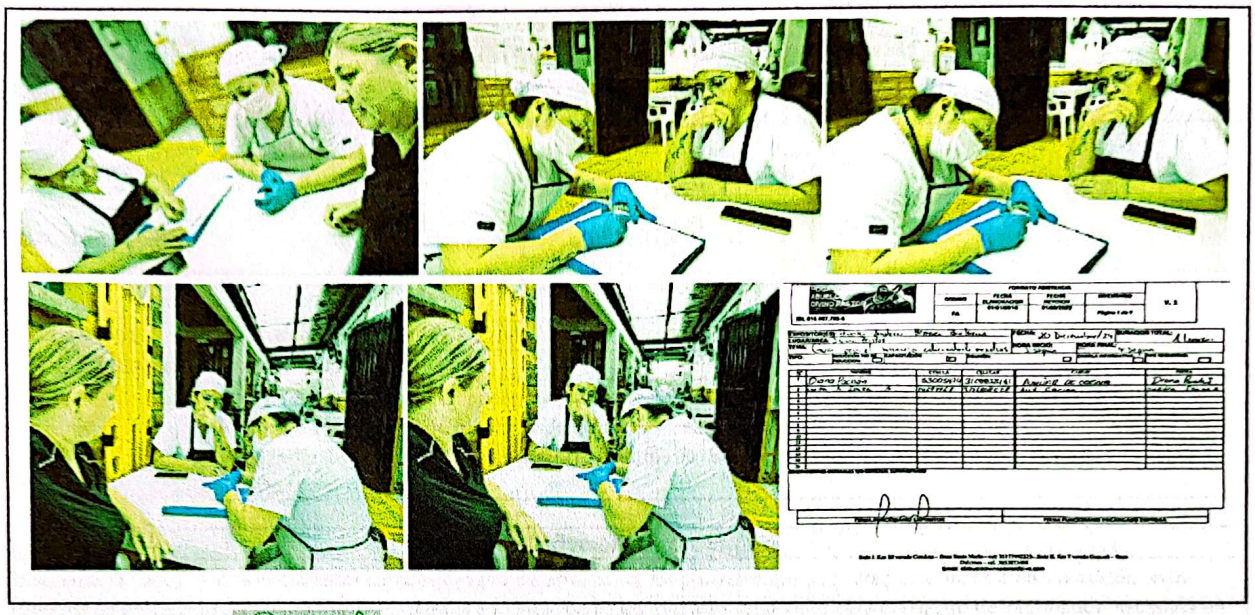
- Plástico
- Vidrio
- Metales
- Multicapa
- Papel
- Cartón

MODULO NEGRO (No aprovechables):

- Papel higiénico.
- Servilletas.
- Papeles y cartones contaminados con comida.
- Papeles metalizados.



FOTOS



Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	Proceso: Administrativo	Version: 1
	REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN	Fecha: 15 julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 11/12/2024 **HORA:** 3:30 pm - 5:30pm

BENEFICIARIOS

Adultos mayores		Cuidadores		Administración	X	Familia	
Profesionales							

TIPO DE ACTIVIDAD

Recreación		Socialización	X	Educación-capa		Asesoría	
Comité Tecnico		otro, cual?					

FACILITADOR	PAOLA ANDREA HERRERA BELTAN
CARGO/PROFESIÓN	NUTRICIONISTA - DIETISTA
TEMA:	Requisitos habilitantes componente de alimentación y nutrición, programas Secretaria de Desarrollo Social y Político para su ejecución por parde de los profesionales en nutrición y dietética e ingeniería de alimentos . (Habitante de Calle, Víctimas del conflicto, Centros de Protección Social del Adulto Mayor y Centros Vida, este último con ajustes).

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Socializar la nueva minuta y establecer las actividades a desarrollar por los profesionales en el área de alimentación y nutrición en los Centros de Protección del Adulto Mayor (CPSAM) y socialización de los formatos requeridos para el registro de información necesaria en las diferentes actividades del componente mencionado.

METODOLOGÍA

Reunión presencial

DESARROLLO

1. SALUDO Y SOCIALIZACIÓN DEL OBJETIVO DE LA REUNIÓN:

Siendo las 3:30pm se inicia la reunión para establecer los requisitos habilitantes del componente de alimentación y nutrición de los CPSAM

En representación de los Centros de Protección de la Población Adulto Mayor asistieron las Nutricioncitas Dietistas de los diferentes CPSAM. En representación de la Secretaría de Desarrollo Social y Político asistió la Nutricioncita Dietista Sabina Suárez Castro.

Los presentes hacen su presentación oficial y la profesional en Nutrición de la Secretaría de Desarrollos Social y Político realiza la socialización del objetivo de la reunión.

Se revisan los siguientes temas:

1. Actividades a desarrollar por profesionales en áreas de alimentación y nutrición en los diferentes programas que suministran alimentos a los beneficiarios.
2. Número de manipuladores de alimentos por cupo asignado en el contrato.
3. Cantidad necesaria y en óptimas condiciones de menaje, utillaje y equipos por cupos asignados en el contrato.
4. Certificado de empresa competente de potabilidad del agua utilizada en el servicio de alimentación.
5. Minuta – Patrón alimentario GABAS suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político.

1. ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PROFESIONALES EN ÁREAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.	
1	Realizar tamizaje nutricional de ingreso a la población, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población (grupo etario). **Evidencia formato de tamizaje.**
2	Realizar Evaluación nutricional inicial y de seguimiento cada tres meses, con particularidades antropométricas para cada población o grupo etario. **Evidencia formato de evaluación nutricional de inicio y seguimiento.**
3	Activar ruta en salud a los beneficianos con compromiso nutricional y/o situaciones patológicas que requieran manejo nutricional y sean remitidos por medicina general a nutrición y dietética de la EPS. **Evidencia bitácora de registro.**
4	Garantizar la puesta en ejecución del plan de alimentación y/u orientaciones brindadas por el profesional en Nutrición y Dietética de la IPS. **Evidencia bitácora de registro.**
5	En caso de que alguno o algunos de los usuarios sean formulados con suplementación nutricional desde su IPS, deberá hacer seguimiento y control del suministro del producto. **Evidencia kardex.**
6	Hacer ajustes individualizados a la minuta institucional en aquellos usuarios que lo requieran por condiciones nutricionales y/o patológicas. **Evidencia bitácora de registro.**
7	Socializar al equipo interdisciplinario las condiciones nutricionales de los beneficiarios de cada programa, haciendo énfasis en aquellos que tienen compromiso orofaríngeo, nutricional y/o con necesidad de dieto terapeúticas para seguimiento por parte del equipo interdisciplinario. **Evidencias, registro en bitácora.**
8	Equipos de metrología calibrados y con verificaciones intermedias semestral. **Evidencia: certificado de calibración y formato de verificaciones intermedias primer mes de ejecución del contrato y seis meses después.**
9	Propender porque el servicio de alimentación cuente con las cantidades indicadas de menaje, utillaje y equipos en condiciones óptimas y cantidades necesarias para la adecuada operación de los procesos de alimentación. **Evidencia todos los equipos necesarios y en optimas condiciones para el alistamiento, preparación y almacenamiento de los alimentos.**

10	Asegurar puntos de hidratación (agua potable: de porro o hervida) en zonas comunes, sensibilizar su utilización mediante cartelera. **Evidencia punto de hidratación con información alusiva.**
11	Garantizar la puesta en ejecución del ciclo de menú suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político de la Alcaldía de Pereira, con lista de intercambios GABAS. El ciclo de menús lo diseña la profesional en Nutrición de la SDSYP con base en las GABAS para mayores de edad y el Patrón alimentario de un adulto con modificaciones. **Evidencia: el cumplimiento de los ciclos se verificará en punto durante las visitas del equipo de apoyo a la supervisión.**
12	Se aprobarán solamente tres (3) intercambios a la semana con autorización previa del profesional de Nutrición. **Evidencia correo electrónico.** NOTA: Los jugos de las frutas no requieren intercambios siempre y cuando no se alguna de las frutas más de 3 veces por semana
13	Diseñar y aplicar encuesta de satisfacción del ciclo de menú tres veces por vigencia (cuatrimestral: abril, agosto, diciembre). **Evidencia documento físico que incluya encuesta, análisis y ajustes que se proponen en el ciclo de menús para la cualificación y aceptación de la alimentación en cada Centro de Protección.**
	contar con la modalidad de preparado en sitio, sino por el contrario opera bajo la modalidad de comida caliente transportada. **Evidencia acta de visita**
20	En caso de que la modalidad de suministro de alimentación sea comida caliente transportada (CCT), deberá el profesional en alimentación y nutrición realizar visita a la planta de alimentos con una frecuencia bimensual.

15	Diseño, ajustes y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. 1) Garantizar dotación de manipuladores de alimentos, 2) documentación requerida para su labor: carnet de manipulación de alimentos, exámenes KOH, frotis de garganta y coprológico y certificado medico ocupacional que indique la aptitud para manipular alimentos, 3) Programa de capacitaciones dirigido a manipuladores de alimentos y cumplimiento del mismo (garantizar 10 horas por año) evidencia programa, cronograma y actas, 4) toma de temperaturas a equipos fríos – evidencia formatos de registro, 5) toma de temperaturas de recepción de materias primas, 6) Adecuado almacenamiento, rotulación y PEPS de alimentos perecederos y no perecederos, 7) almacenar contramuestras de tres días por tres días, no es necesario registro **Evidencias actas, stikers, formatos, fotografías según sea el caso.**
16	Capacitación trimestral en alimentación y nutrición beneficiarios del programa. **Evidencias fotográficas y acta.**
17	Publicar en zona visible para los usuarios del Programa una cartelera que contenga temas de alimentación y nutrición junto al ciclo de menú. Instar a la población beneficiaria a consultar la cartelera de manera periódica. **Evidencia cartelera visible para los usuarios del programa**
18	En caso de acceder a Bienestarina (AAVN – alimento de alto valor nutricional), proceder como enlace con ICBF para la adquisición mensual alimento en mención y hacer seguimiento a su adecuada utilización y custodiar el complemento. **Evidencia bitácora de registro de utilización por bolsa unidad de 900g**
19	Realizar visita bimensual a la planta procesadora de alimentos, esto en caso de no

MANIPULADORES DE ALIMENTOS - NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS POR CUPO ASIGNADO EN EL CONTRATO: el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Se mayor de 18 años.
- Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución mencionada y demás normas que la modifiquen adiciones o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en servicios de alimentación de los operadores de programas de la Secretaría de Desarrollo Social y Político bajo la modalidad de preparado en sitio son los siguientes;

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad de preparado en sitio:

< 75 usuarios	Entre 75 y 120 usuarios
4	5

Necesidades mínimas de equipo, utillaje y menaje para el servicio de alimentación. Cubierto, plato trinen, plato sopa, pocillo y vaso de acuerdo con la capacidad instalada e cupos contratados, más 20% para reposición.

ELEMENTO	REFERENCIA	HASTA 60 RACIONES / cantidad	HASTA 60 RACIONES / cantidad
Estufa de combustible a gas	mínimo de cuatro quemadores rápidos (opcional horno)	1	1
Estufa mixta de quemador rápido	mixta	0	1
Pipeta de gas (en reemplazo de gas natural y ubicado en sitio seguro)		1	2
Regulador de gas		1	2
Manguera de gas		1	2
Nevera	12 pies c 336 lt	1	0
Nevera	15 pies c 442 lt	0	1
Congelador	1 puerta 5 pies – capacidad 30 kg	1	1
Congelador	1 puerta 7 pies – capacidad 45 kg	0	1
Licuadora convencional		1	0
Licuadora industrial	mínimo 16 lt	0	1
Balanza – pesa alimentos de gama	20kg	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías	De puntas	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías	De puntas	1	1
Bajalo plastico	12 litros	1	1
Caldero	50 x 35	1	1
Cernetillo plástico	Extender	2	2
Canasta con tapa multiuso (basura)	grande	2	2
Canasta con tapa multiuso (sobras)	grande	1	1
Cernedor aluminio	normal	1	1
Olleta	3 litros	2	2
Colador plástico o acero inoxidable	grande	1	2
Cucharon para servir con huecos	normal	1	2
Cucharon para servir sopa o	normal	1	2
Cucharon para servir jugos o bebidas frías	normal	1	2
Pinzas para ensalada	grande	1	2
Medidores para estandarizar porciones	paqueta	1	2
Cuchillos para cortar alimentos de 4 grupos	Entre pequeño, mediano y grande	4	5
Espumadera de aluminio fundido	mediana	1	1
Jarra plástica	3 litros	2	2
Olla aluminio	N° 22 o 24 lt	2	2
	N° 36 o 36 lt	1	2
	N° 40 o 50 lt	0	0
Olla a presion	10 lt	1	1
Paila	46 cm	2	2
Rallador	Acero inoxidable doble cara para rallado fino y mediano	1	1
Tabla para picado en acrilico con código de colores, mínimo una por cada grupo de alimentos a procesar	Grande	1	1
	Mediana	1	1
	Pequeña	1	1
	grande	1	1
Tina plástica	mediana	1	2
Juego de menaje para prueba organoléptica (plato plano, bowl, vaso, pocillo y cuchara)	Color distintivo (almacenar en recipiente – separado)	1	1

Fuente: modificada del ICBF Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los preescolares y programas atención versión Vs 1

CERTIFICADO DE EMPRESA COMPETENTE DE POTABILIDAD DEL AGUA UTILIZADA (mediante prueba fisicoquímica y microbiológica) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR VIGENCIA. En caso de que el agua no sea potable el operador deberá instalar un filtro de alta calidad para la preparación de alimentos y hacer el cambio de filtro con la frecuencia indicada por el proveedor del servicio. La certificación deberá entregarse con la frecuencia que desde la supervisión sea solicitada.

OTRAS EXIGENCIAS:

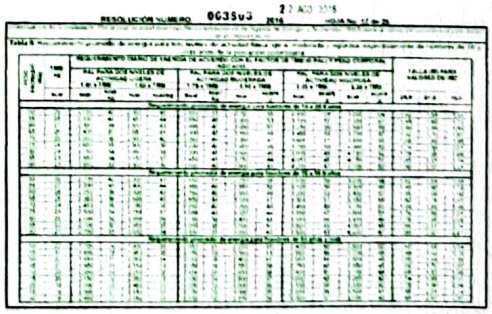
- **Se deberá suministrar al servicio de alimentación de manera permanente y sin falta** a. jabon liquido de manos para manipuladoras ubicado en el área del servicio de alimentacion, b. toallas de papel para el secado de mano, c. guantes de vinilo, d. guantes de horno, e. cofias y tapabocas desechables para ingresos externos.
- **El servicio de alimentación deberá contar con:** a. gramera con plataforma de acero inoxidable para el seguimiento del cumplimiento del gramaje de los alimentos servidos. Ejemplo:




- **El servicio de alimentación deberá contar con menaje para prueba organoléptica**
- **El área de valoraciones nutricionales deberá contar con balanza y estadiómetro de plataforma.**
- **La frecuencia de fumigación** no podrá ser menor a 3 meses con certificación de empresa competente y reflejarse en caso de requerirlos.
- **Jabón liquido para los beneficiarios del Programa CPSAM**

2. CICLO DEMENUS BASADO EN LAS Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) Y PATRON ALIMENTARIO SUMINISTRADO POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO.

La Resolución 3803 de agosto de 2022, conocida como RIEN (Requerimientos de ingesta de energía y nutrientes), tiene por objeto establecer las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana en sus diferentes grupos etarios y niveles de actividad física así:



Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

SEMANA 1

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO							
REFRIGERIO MAÑANA							
ALMUERZO							
REFRIGERIO TARDE							
CENA							
REFRIGERIO NOCHE							

SEMANA 2

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO							
REFRIGERIO MAÑANA							
ALMUERZO							
REFRIGERIO TARDE							
CENA							
REFRIGERIO NOCHE							

SEMANA 3

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO							
REFRIGERIO MAÑANA							
ALMUERZO							
REFRIGERIO TARDE							
CENA							
REFRIGERIO NOCHE							

SEMANA 4

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO							
REFRIGERIO MAÑANA							
ALMUERZO							
REFRIGERIO TARDE							
CENA							
REFRIGERIO NOCHE							

FOTOS





Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

	**Proceso: Administrativo**	Version: 1
	REGISTRO DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, SOCIOCULTURALES, CAPACITACIÓN	Fecha: 15 Julio 2020
		Elaboro: Ney Holmes Ortega Chamorro DT

FECHA 13/12/2024 **HORA:** 3:30 pm - 5:30pm

BENEFICIARIOS

Adultos mayores		Cuidadores		Administración	X	Familia	
Profesionales							

TIPO DE ACTIVIDAD

Recreación		Socialización	X	Educación-capa		Asesoría	
Comité Tecnico		otro, cual?					

FACILITADOR	PAOLA ANDREA HERRERA BELTAN
CARGO/PROFESIÓN	NUTRICIONISTA - DIETISTA
TEMA:	Requisitos habilitantes componente de alimentación y nutrición, programas Secretaria de Desarrollo Social y Político para su ejecución por parde de los profesionales en nutrición y dietética e ingeniería de alimentos . (Habitante de Calle, Víctimas del conflicto, Centros de Protección Social del Adulto Mayor y Centros Vida, este último con ajustes).

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Contextualizar los directivos de la FundaciónDivino Pastor acerca de la reunión del componente de alimentación y nutrición de los CPSAM que se llevó a cabo y lidero la Nutricioncita Dietista Sabina Suárez Castro de la Secretaría de Desarrollo Social y Político.

METODOLOGÍA

Reunión presencial

DESARROLLO

1. SALUDO Y SOCIALIZACIÓN DEL OBJETIVO DE LA REUNIÓN:
Siendo las 3:45 pm se inicia la reunión donde se pone en contexto a la Representante legal Giovanna Vergara y al coordinador Francisco Osorio sobre los requisitos establecidos para el componente de alimentación y nutrición de los CPSAM
Se socializan los siguientes temas:
1. Actividades a desarrollar por profesionales en áreas de alimentación y nutrición en los diferentes programas que suministran alimentos a los beneficiarios.
2. Número de manipuladores de alimentos por cupo asignado en el contrato.
3. Cantidad necesaria y en óptimas condiciones de menaje, utillaje y equipos por cupos asignados en el contrato.
4. Certificado de empresa competente de potabilidad del agua utilizada en el servicio de alimentación.
5. Minuta – Patrón alimentario GABAS suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político.

	1. ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PROFESIONALES EN ÁREAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.
1	Realizar tamizaje nutricional de ingreso a la población, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población (grupo etario). **Evidencia formato de tamizaje.**
2	Realizar Evaluación nutricional inicial y de seguimiento cada tres meses, con particularidades antropométricas para cada población o grupo etario. **Evidencia formato de evaluación nutricional de inicio y seguimiento.**
3	Activar ruta en salud a los beneficiarios con compromiso nutricional y/o situaciones patológicas que requieran manejo nutricional y sean remitidos por medicina general a nutrición y dietética de la EPS. **Evidencia bitácora de registro.**
4	Garantizar la puesta en ejecución del plan de alimentación y/u orientaciones brindadas por el profesional en Nutrición y Dietética de la IPS. **Evidencia bitácora de registro.**
5	En caso de que alguno o algunos de los usuarios sean formulados con suplementación nutricional desde su IPS, deberá hacer seguimiento y control del suministro del producto. **Evidencia kardex.**
6	Hacer ajustes individualizados a la minuta institucional en aquellos usuarios que lo requieran por condiciones nutricionales y/o patológicas. **Evidencia bitácora de registro.**
7	Socializar al equipo interdisciplinario las condiciones nutricionales de los beneficiarios de cada programa, haciendo énfasis en aquellos que tienen compromiso orofaringeo, nutricional y/o con necesidad de dieto terapeúticas para seguimiento por parte del equipo interdisciplinario. **Evidencias, registro en bitácora**
8	Equipos de metrología calibrados y con verificaciones intermedias semestral. **Evidencia: certificado de calibración y formato de verificaciones intermedias primer mes de ejecución del contrato y seis meses después.**
9	Propender porque el servicio de alimentación cuente con las cantidades indicadas de menaje, utillaje y equipos en condiciones óptimas y cantidades necesarias para la adecuada operación de los procesos de alimentación. **Evidencia todos los equipos necesarios y en optimas condiciones para el alistamiento, preparación y almacenamiento de los alimentos.**

10	Asegurar puntos de hidratación (agua potable: de porro o hervida) en zonas comunes, sensibilizar su utilización mediante cartelera. **Evidencia punto de hidratación con información alusiva.**
11	Garantizar la puesta en ejecución del ciclo de menú suministrado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político de la Alcaldía de Pereira, con lista de intercambios GABAS. El ciclo de menús lo diseña la profesional en Nutrición de la SDSYP con base en las GABAS para mayores de edad y el Patrón alimentario de un adulto con modificaciones. **Evidencia: el cumplimiento de los ciclos se verificará en punto durante las visitas del equipo de apoyo a la supervisión.**
12	Se aprobarán solamente tres (3) intercambios a la semana con autorización previa del profesional de Nutrición. **Evidencia correo electrónico.** NOTA: Los jugos de las frutas no requieren intercambios siempre y cuando no se alguna de las frutas más de 3 veces por semana
13	Diseñar y aplicar encuesta de satisfacción del ciclo de menú tres veces por vigencia (cuatrimestral: abril, agosto, diciembre). **Evidencia documento físico que incluya encuesta, análisis y ajustes que se proponen en el ciclo de menús para la cualificación y aceptación de la alimentación en cada Centro de Protección.**

15	Diseño, ajustes y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. 1) Garantizar dotación de manipuladores de alimentos, 2) documentación requerida para su labor: carnet de manipulación de alimentos, exámenes KOH, frotis de garganta y coprológico y certificado medico ocupacional que indique la aptitud para manipular alimentos, 3) Programa de capacitaciones dirigido a manipuladores de alimentos y cumplimiento del mismo (garantizar 10 horas por año) evidencia programa, cronograma y actas, 4) toma de temperaturas a equipos fríos – evidencia formatos de registro, 5) toma de temperaturas de recepción de materias primas, 6) Adecuado almacenamiento, rotulación y PEPS de alimentos perecederos y no perecederos, 7) almacenar contramuestras de tres días por tres días, no es necesario registro **Evidencias actas, stikers, formatos, fotografías según sea el caso.**
16	Capacitación trimestral en alimentación y nutrición beneficiarios del programa. **Evidencias fotográficas y acta.**
17	Publicar en zona visible para los usuarios del Programa una cartelera que contenga temas de alimentación y nutrición junto al ciclo de menú. Instar a la población beneficiaria a consultar la cartelera de manera periódica. **Evidencia cartelera visible para los usuarios del programa**
18	En caso de acceder a Bienestarina (AAVN – alimento de alto valor nutricional), proceder como enlace con ICBF para la adquisición mensual alimento en mención y hacer seguimiento a su adecuada utilización y custodiar el complemento. **Evidencia bitácora de registro de utilización por bolsa unidad de 900g**
19	Realizar visita bimensual a la planta procesadora de alimentos, esto en caso de no

	contar con la modalidad de preparado en sitio, sino por el contrario opera bajo la modalidad de comida caliente transportada. **Evidencia acta de visita**
20	En caso de que la modalidad de suministro de alimentación sea comida caliente transportada (CCT), deberá el profesional en alimentación y nutrición realizar visita a la planta de alimentos con una frecuencia bimensual.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS - NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS POR CUPO ASIGNADO EN EL CONTRATO: el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Se mayor de 18 años.
- Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución mencionada y demás normas que la modifiquen adiciones o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en servicios de alimentación de los operadores de programas de la Secretaría de Desarrollo Social y Político bajo la modalidad de preparado en sitio son los siguientes;

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad de preparado en sitio:

< 75 usuarios	Entre 75 y 120 usuarios
4	5

Necesidades mínimas de equipo, utillaje y menaje para el servicio de alimentación. Cubiertos, plato sopero, plato tazo plano, pocillo y vaso: de acuerdo con la capacidad instalada + cupos contratados más 20% para reposición.

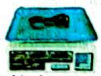
ELEMENTO	REFERENCIA	HASTA 60 RACIONES / cantidad	HASTA 60 RACIONES / cantidad
Estufa de combustible a gas	mínimo de cuatro quemadores rápidos (opcional horno)	1	1
Estufa eléctrica de quemador rápido	cuatro	0	1
Pipeta de gas con manguera de gas natural y válvula de alivio (seguro)		1	2
Regulador de gas		1	2
Manguera de gas		1	2
Nevera	12 pies o 336 lt	1	0
Nevera	16 pies o 448 lt	0	1
Congelador	1 puerta 5 pies – capacidad 30 kg	1	1
Congelador	1 puerta pies – capacidad 45 kg	0	1
Licuadora con manual		1	0
Licuadora industrial	mínimo 16 lt	0	1
Balanza – pesa alimentos de mesa	20kg	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías	De puntas	1	1
Termómetro para evaluar las temperaturas frías	De puntas	1	1
Balde plástico	12 litros	1	1
Caldero	30 a 36	1	1
Canastilla plástica	Estándar	1	1
Canasta con tapa multiuso (basura)	grande	2	2
Canasta con tapa multiuso (reciclaje)	grande	1	1
Cernidor aluminio	normal	1	1
Olleta	3 litros	1	2
Colador plástico o acero inoxidable	grande	1	2
Cucharon para servir con huecos	normal	1	2
Cucharon para servir sopa o jugos	normal	1	2
Cucharon para servir jugos o bebidas frías	normal	1	2
Pinzas para ensalada	grande	1	2
Medidores para estandarizar porciones	paqueta	1	2
Cuchillos para cortar alimentos de 4 grupos	Entre pequeño, mediano y grande	4	8
Espumadera de aluminio fundido	mediana	1	1
Jarra plástica	3 litros	2	2
Olla aluminio	N° 32 o 24 lt	2	2
	N° 36 o 36 lt	1	2
	N° 40 o 50 lt	0	0
Olla a presión	10 lt	1	1
Paila	46 cm	2	2
Rallador	Acero inoxidable debe cara para rallado fino y mediano	1	1
Tabla para picado en acrílico	Grande	1	1
con código de colores, mínimo una por cada grupo de alimentos a procesar	Mediana	1	1
	Pequeña	1	1
	grande	1	1
Tina plástica	mediana	1	2
Juego de menaje para prueba organoléptica (plato plano, hondo, vaso, pocillo y cuchara)	Color distintivo (almacenar en recipiente – asegurado)	1	1

Fuente: modificada del ICBF Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos modalidad versión Vi.f

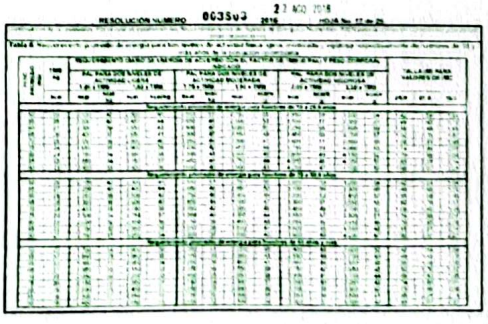
CERTIFICADO DE EMPRESA COMPETENTE DE POTABILIDAD DEL AGUA UTILIZADA (mediante prueba fisicoquímica y microbiológica) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR VIGENCIA. En caso de que el agua no sea potable el operador deberá instalar un filtro de alta calidad para la preparación de alimentos y hacer el cambio de filtro con la frecuencia indicada por el proveedor del servicio. **La certificación deberá entregarse con la frecuencia que desde la supervisión sea solicitada.**

OTRAS EXIGENCIAS:

- **Se deberá suministrar al servicio de alimentación de manera permanente y sin falta** a. jabon líquido de manos para manipuladoras ubicado en el área del servicio de alimentación, b. toallas de papel para el secado de manos, c. guantes de vinilo, d. guantes de hornos, e. cofias y tapabocas desechables para ingresos externos.
- **El servicio de alimentación deberá contar con:** a. gramera con platón de acero inoxidable para el seguimiento del cumplimiento del gramaje de los alimentos servidos. Ejemplo:




- **El servicio de alimentación deberá contar con** b. menaje para prueba organoléptica
- **El área de valoraciones nutricionales deberá contar con** balanza y estadiómetro de plataforma.
- **La frecuencia de fumigación** no podrá ser menor a 3 meses con certificación de empresa competente y refuerzos en caso de requerirlos.
- **Jabón líquido para los beneficiarios del Programa CPSAM**



2. CICLO DEMENU'S BASADO EN LAS Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) Y PATRON ALIMENTARIO SUMINISTRADO POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO.

La Resolución 3803 de agosto de 2022, conocida como RIEN (Requerimientos de ingesta de energía y nutrientes), tiene por objeto establecer las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana en sus diferentes grupos etarios y niveles de actividad física así:

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

SEMANA 1

SEMANA 2

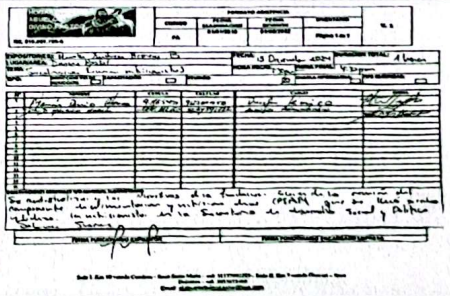
SEMANA 3

SEMANA 4

FOTOS







Fima de facilitador

Escaneado con CamScanner

Cuenta de cobro
010

Pereira, 25 diciembre de 2024

CUENTA DE COBRO

EL HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR

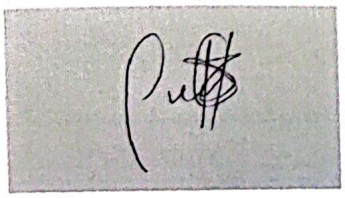
DEBE A:

NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS MCTE **($3.000.000)**

POR CONCEPTO DE: servicio **DE GERONTOLOGO** (Pago del 1 de diciembre al 25 de diciembre de 2024)

Atentamente,



NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
CC. 16.540.330
Cel. 3233621719



ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816.007.705-6
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: (606) 3117992225
Pereira - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. DS 648

Proveedor	NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO		
Nit	16.540.330-0	**Teléfono**	(606) 0000000 - Ext. 000
Dirección	CALLE 21 # 20-34 PISO 2	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2024-12-25	2024-12-25

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Pago Recurso Humano	1.00	3,000,000.00	3,000,000.00

Valor en Letras:
Tres millones de pesos m/cte

Condiciones de Pago:
cuentas por pagar - Cuota No. 001 vence el 2024-12-25 $ 3,000,000.00
por

Total Bruto	3,000,000.00
Total a Pagar	3,000,000.00

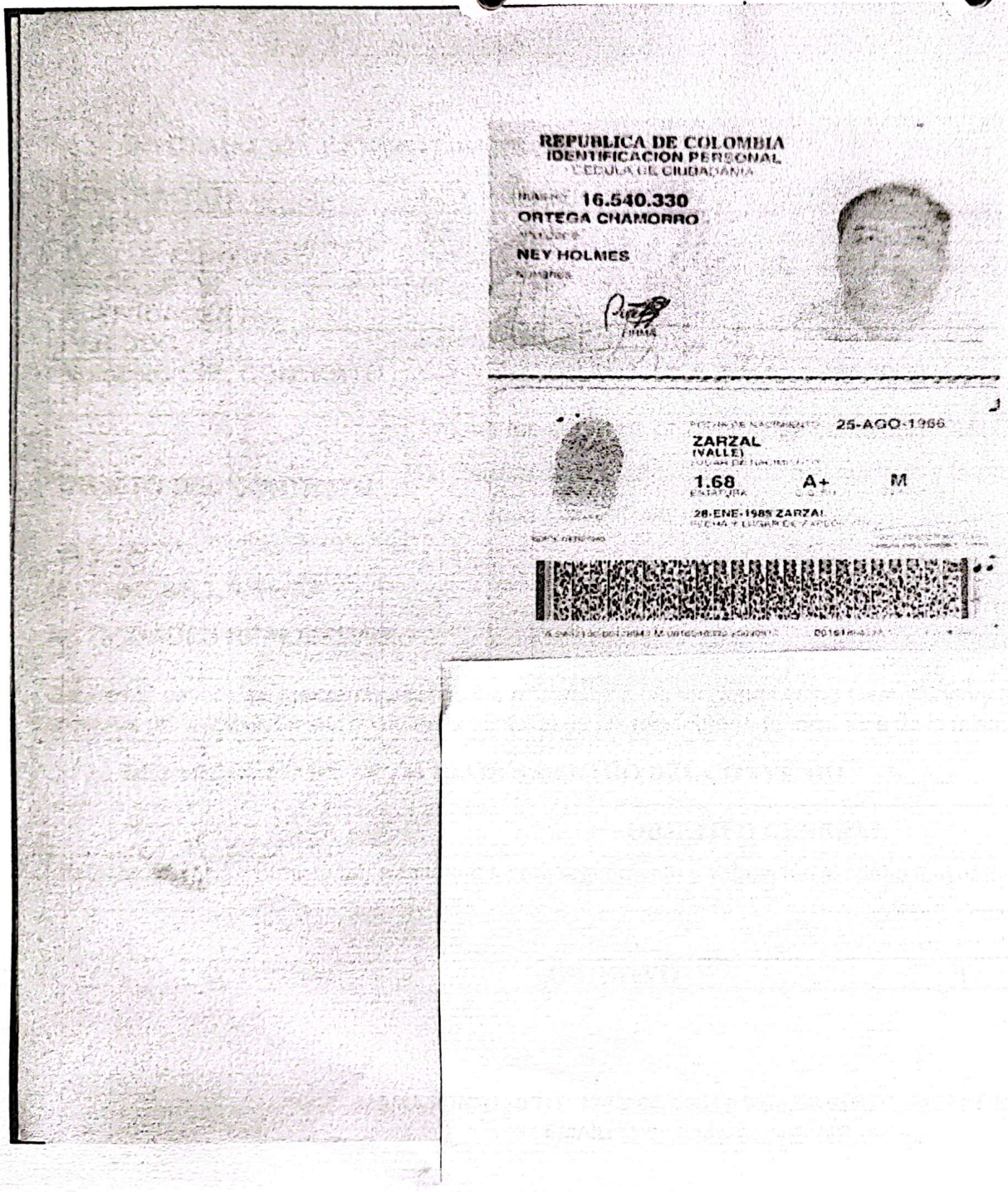
Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764078969374 aprobado en 20240905 prefijo DS desde el número 601 al 800 Vigencia: 24 meses.

CUDS: 40520b03f2c0d65795044b9fcfe93c745962daf49a886ec26c39350cc0563311ba12e000e52c2893e603571497671efc

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

Escaneado con CamScanner



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 16.540.330
ORTEGA CHAMORRO

NEY HOLMES

FIRMA

FECHA DE NACIMIENTO 25-AGO-1966
ZARZAL
(VALLE)

1.68 A+ M
ESTATURA

28-ENE-1985 ZARZAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Página 1 de 27

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONVENIO

CONTRATISTA	**NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO**
CARGO	Gerontólogo
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
INFORME DE ACTIVIDADES No.	03
PERIODO	01/12/2024 al 25/12/2024
NÚMERO DEL CONTRATO	CONVENIO DE ASOCIACION 6031 del 24/10/2024
OBJETO DEL CONTRATO	Prestar los servicios profesionales como **GERONTOLOGO** para los usuarios de la Alcaldía de Pereira que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral de la Asociación Hogar del Abuelo Divino Pastor sede 1
PLAZO	24 Octubre , a, 25 diciembre (2 meses, 2 días)

DICIEMBRE 2, 9, 16, 23

ACTIVIDADES REALIZADAS:

Durante el periodo se realizaron actividades referentes a las funciones como Gerontólogo y basados en asesorar las instituciones en aspectos gerontológicos, así como en la atención de los residentes y funcionarios de la misma

2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES DENTRO DEL CONVENIO

OBJETIVO GENERAL
Realizar asesoría institucional, atención integral, seguimiento y valoración al adulto mayor de la Asociación Divino Pastor

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES

Escaneado con CamScanner

Valoración del adulto mayor promoción de la autonomía e independencia	**02/12/2024** Se realiza seguimiento a los adultos mayores en su condición de salud y necesidades manifiestas, se orienta en plan a seguir de cuidados con las auxiliares, se valora nuevos residentes y se aplica las escalas de valoración. Se atiende red de apoyo de residente para identificar vínculos y soportes emocionales. **09/12/2024** Se realiza seguimiento de condiciones de cuidado a residentes y se aplica escala de valoración funcional whodas 2.0 **16/12/2024** Se realiza seguimiento e residentes y valoración con aplicación de la escala whodas 2.0 se establece plan individual de atención. **23/12/2024** Seguimiento de evaluación whodas 2.0 de residentes y plan individual de atrencion	Se evidencia buena práctica de cuidados en los residentes con cuidado paliativo

02/12/2024



09/12/2024

Escaneado con CamScanner



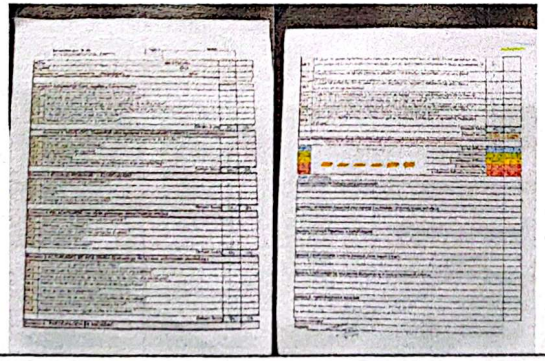
NIT. 816007705-6



16/12/2024



23/12/2024



SEDE I FINCA SANTA MARIA PUNTO 30 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA GUACARI KM 8 FINCA DULCINEA CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



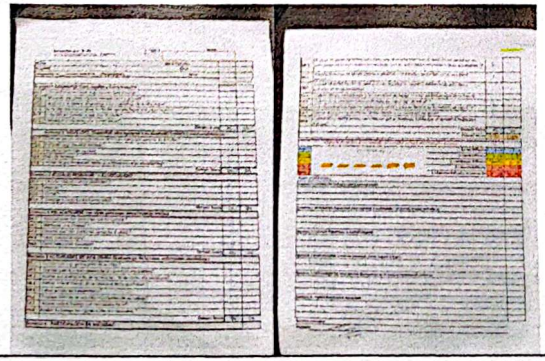
NIT. 816007705-6



16/12/2024



23/12/2024



SEDE I FINCA SANTA MARIA PUNTO 30 TEL: 3294054, SEDE II VEREDA GUACARI KM 8 FINCA DULCINEA CEL: 323-4591722
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

Asesoría y apoyo institucional	**02/12/2024** Se realiza revisión documental de los procesos con respecto al registro de T° y HR, notas de enfermería, bitácora, salida de usuarios con su respectiva nota, además de la toma de signos, semaforización de medicamentos y alimentos en el área de procesos de alimentos. **09/12/2024** Se realiza revisión de los procesos de enfermería en cumplimiento de la normatividad en relación a registro de notas de enfermería, bitácora, semaforización, toma de T° y HR de enfermería y cocina. **16/12/2024** Se actualiza información de residentes en relación a condiciones de salud y seguimiento de toma de signos encontrando que en términos generales se encuentran estables, se dan recomendaciones sobre el registro de salida de usuarios y de mantenimiento de nevera de enfermería.	Se verifica que los registros se encuentren al día, y se constata que tienen en los parámetros

02/12/2024

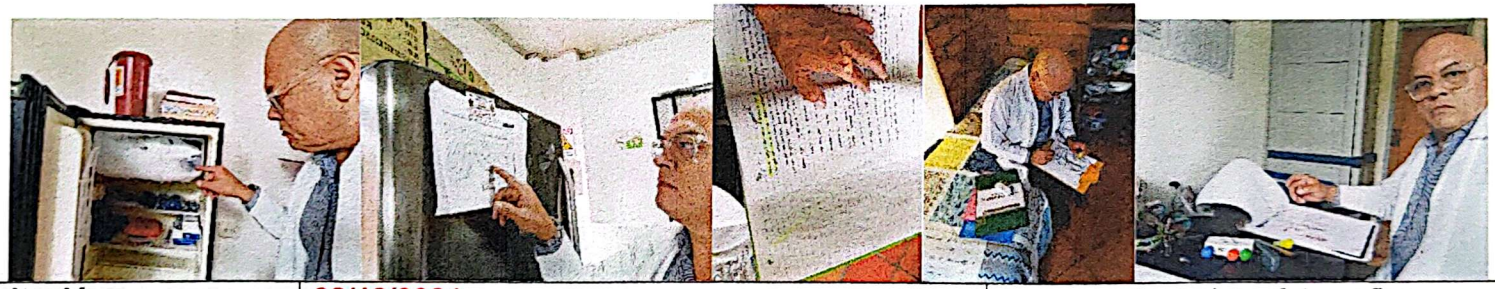


09/12/2024

Escaneado con CamScanner



16/12/2024



capacitación	**02/12/2024** Se realizó orientación a la auxiliar de enfermería en cuidados de paciente en cama, para evitar la presencia de zonas de presión y síndrome de inmovilidad. **09/12/2024** Se realiza capacitación y orientación al personal asistencial sobre manejo y cuidado de casos de residentes nuevos y antiguos de a entidad.	Se presenta registro fotografico

02/12/2024

Escaneado con CamScanner

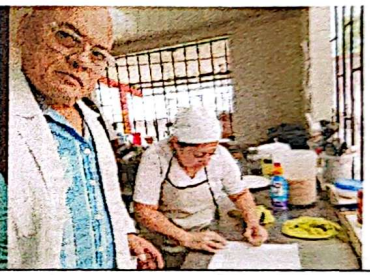


NIT. 816007705-6



09/12/2024





REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES:

- Se adjunta copia de pago de seguridad social, en medio físico digital. (email) y PDF
- Mes de DICIEMBRE

OBSERVACIONES GENERALES:
LA ENTIDAD CONSERVA BUENAS PRACTICAS DE ATENCION INTEGRAL CENTRADO EN LA PERSONA
Recibido por:

NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
Gerontólogo
Especialista en Gerencia en servicios de salud

HERNAN DARIO HERRERA
Director técnico
Asociación Hogar del Abuelo Divino

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Cuenta de cobro
010

Pereira, 25 diciembre de 2024

CUENTA DE COBRO

EL HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR

DEBE A:

JOHN EDUAR ROJAS VARGAS

LA SUMA DE: TRES MILLONES DE PESOS MCTE **($3.000.000)**

POR CONCEPTO DE: servicio **DE PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE Y RECREACION** (Pago del 1 de diciembre al 25 de diciembre de 2024)

Atentamente,



JOHN EDUAR ROJAS VARGAS
CC. 9.873.443 de Pereira
Cel. 312-7045354



ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816.007.705-6
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: (606) 3117992225
Pereira - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. DS 651

Proveedor	JHON EDUAR ROJAS VARGAS		
Nit	9.873.443-8	**Teléfono**	(606) 3260943
Dirección	CALLE 27 # 1-05 GUALANDAY	**Ciudad**	Pereira - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2024-12-25	2024-12-26

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Pago Recurso Humano	1.00	3,000,000.00	3,000,000.00

Valor en Letras:
Tres millones de pesos m/cte

Condiciones de Pago:
cuentas por pagar - Cuota No. 001 vence el 2024-12-26 $ 3,000,000.00
por

Total Bruto	3,000,000.00
Total a Pagar	3,000,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764078969374 aprobado en 20240905 prefijo DS desde el número 601 al 800 Vigencia: 24 meses.

CUDS: c9457712165dc85249aee98cc81ded89a2b9d8c3d7268bf14fe7be132ef2ef8915a31905ccb31a620a19f154cc3fe55f

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

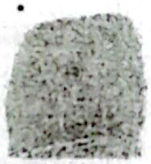
Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 9.873.443
ROJAS VARGAS
APELLIDOS
JOHN EDUAR
FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 17-MAR-1982
PEREIRA
(RISARALDA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.80 A+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

23-MAR-2000 PEREIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION



DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141040605084

(415)7707212489984(8020) 000014104060508 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 8 7 3 4 4 3	8	Impuestos y Aduanas de Pereira	1 6	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión iliquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	9873443	

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

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
ROJAS	VARGAS	JOHN	EDUAR

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Risaralda 6 6	Pereira 0 0 1

41. Dirección principal: CL 17 1 17 P 1 BRR GUALANDAY

42. Correo electrónico: jhonedwardrojas1982@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 6 0 9 4 3	3 1 2 7 0 4 5 3 5 4

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
9 3 1 9	2 0 1 9 0 1 0 2	9 3 1 1	2 0 1 9 0 1 0 2	8 7 3 0			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 4 9

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: ROJAS VARGAS JOHN EDUAR

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 29-11-2024 10:57:04AM

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONVENIO

CONTRATISTA	**JOHN EDUAR ROJAS VARGAS**
CARGO	Profesional en Deporte
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
INFORME DE ACTIVIDADES No.	3
PERIODO	01/12/2024 al 25/12/2024
NÚMERO DEL CONTRATO	6031 - 2024
OBJETO DEL CONTRATO	Aunar esfuerzos técnicos, administrativos, operativos y financieros, para brindar atención integral a la población adulta mayor en vulnerabilidad social y familiar a través de los Centros de Protección Social ubicados en el municipio de Pereira.

ACTIVIDADES REALIZADAS:

Se realizó entre el 01 de diciembre y el 25 de diciembre de 2024, en total once (11) intervenciones, los días martes, miércoles y sábados, llevadas a cabo en la sede 1 de la fundación, en el horario de 8 am a 12 m los días sábados y 4 pm a 6 pm los días martes y miércoles, con el fin de cumplir con los alcances proyectados para el mes de actividades número 03 del contrato 6031 de 2024.

A continuación, se presenta las actividades realizadas, entre el 01 de diciembre y el 25 de diciembre de 2024.

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES DENTRO DEL CONVENIO

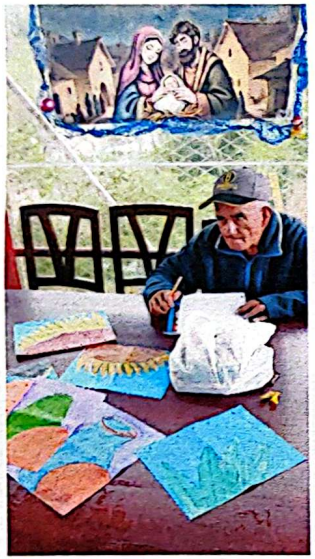
OBJETIVO GENERAL
Estructurar el programa de actividad física y recreación de mantenimiento y fortalecimiento físico de los usuarios enfocados a la promoción y mantenimiento de la salud física, la prevención y manejo de las enfermedades, la detención oportuna de patologías y la remisión a los niveles de salud competentes.

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES
- Pintura - Juegos de mesa - Manualidades - Pasatiempos - Cine foro - Retos mentales - Baile	Potenciar la creatividad, la capacidad artística y estética.	Se plantean diferentes estrategias a lo largo del presente periodo, para que nuestros adultos mayores utilicen de manera adecuada el tiempo libre, desarrollen sus habilidades físicas y mentales, y puedan compartir con sus pares, a la vez que se promueve una sana convivencia, y un entorno tranquilo. Cada vez intentamos innovar con las actividades, y están se plantean, teniendo en cuenta los intereses particulares y grupales, pues somos conscientes como profesionales, que el éxito de las misma, depende de la participación consciente y espontanea de nuestros adultos mayores. Se incorporan en este mes, trabajo de manipulación con plastilina, pintura, entre otros.

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6







SEDE 1 / 07-12-2024

SEDE 1 / 14-12-2024



SEDE 1 / 14-12-2024

Sede 1 Km 10 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Santa María - Cel: 3117992225, SEDE 2 Km 8 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Dulcinea – Cel: 3147680930.

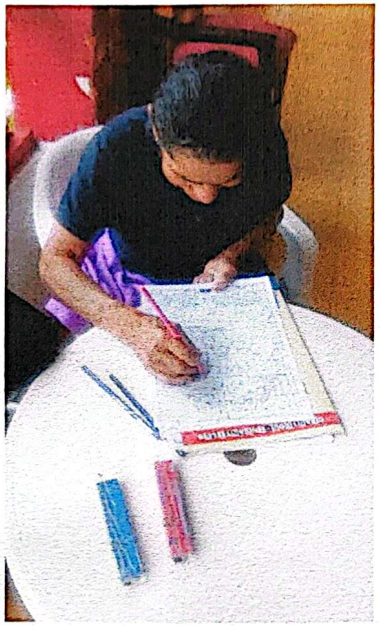
EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6







SEDE 1 / 14-12-2024

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES
- Ejercicios de fuerza, resistencia y flexibilidad con bandas elásticas, balones y bastones. - Ejercicios físicos para reeducar la marcha. - Ejercicios físicos para mejorar rango de movilidad articular.	Hacer frente a las disminuciones y limitaciones físicas, conseguir equilibrio, flexibilidad y expresividad corporal.	Como en periodos anteriores, nuestra prioridad como institución ha sido siempre mejorar la calidad de vida de nuestros adultos mayores, especialmente para aquellos que por su estado de salud no pueden valerse por sus propios medios. Las terapias físicas en ocasiones han debido ser adaptadas, para personas en

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

- Ejercicios físicos para mejorar la elasticidad de los músculos.		situación sedente o en cama, siempre cuidando que estas se encuentren cómodas y seguras desde estos espacios.







SEDE 1 / 03-12-2024

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6



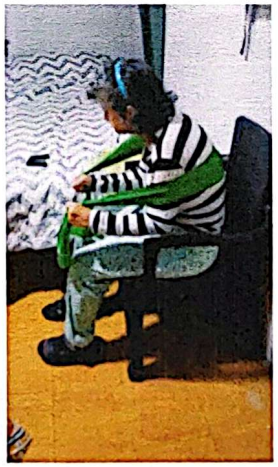


SEDE 1 / 07-12-2024











SEDE 1 / 10-12-2024

Sede 1 Km 10 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Santa María - Cel: 3117992225, SEDE 2 Km 8 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Dulcinea – Cel: 3147680930.

EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES
- Ejercicios físicos y mentales individuales adaptados.	Promover la conciencia de utilidad y autoestima.	En la fotografía se encuentran dos adultas mayores, que por su estado de salud actual les resulta difícil realizar algunos ejercicios con el resto de la población del hogar, por eso se hace necesario hacerlo de manera individual, y de acuerdo a las necesidades particulares de cada una de ellas. Las limitaciones muchas veces vienen dadas por nosotros mismos, por ello se hace necesario realizar un trabajo interdisciplinario con psicología y gerontología, para determinar las expectativas e intereses particulares de esta población en particular de adultos mayores.





SEDE 1 / 10-12-2024

Sede 1 Km 10 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Santa María - Cel: 3117992225, SEDE 2 Km 8 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Dulcinea – Cel: 3147680930.

EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES
- Ejercicios físicos y mentales individuales adaptados.	Promover la conciencia de utilidad y autoestima.	En la fotografía se encuentran dos adultas mayores, que por su estado de salud actual les resulta difícil realizar algunos ejercicios con el resto de la población del hogar, por eso se hace necesario hacerlo de manera individual, y de acuerdo a las necesidades particulares de cada una de ellas. Las limitaciones muchas veces vienen dadas por nosotros mismos, por ello se hace necesario realizar un trabajo interdisciplinario con psicología y gerontología, para determinar las expectativas e intereses particulares de esta población en particular de adultos mayores.





SEDE 1 / 10-12-2024

Sede 1 Km 10 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Santa María - Cel: 3117992225, SEDE 2 Km 8 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Dulcinea – Cel: 3147680930.

EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES
- Pausas activas mediante ejercicios de relajación y musicalizados. - Charlas de higiene postural y mejora de los dolores ocasionados por posturas mantenidas.	Realizar pausas activas con los empleados de la fundación en la sede 1 y 2, con el fin de recuperar energía, y mejorar el desempeño y eficiencia en el trabajo, a través de diferentes técnicas y ejercicios que ayuden a reducir la fatiga laboral, trastornos osteomusculares y prevenir el estrés.	Durante el presente período no se realizaron pausas activas a los trabajadores del hogar.

ACTIVIDAD	OBJETIVO	OBSERVACIONES
Aplicación Escala de Tinetti y cuestionario PAR-Q	Evaluar el grado de funcionalidad en la locomoción y el equilibrio, y el riesgo que se puede llegar a presentar durante la práctica de la actividad física y el deporte.	Durante el presente periodo se actualizaron algunas fichas de ingreso, y se realizó gestión documental (archivo).

Sede 1 Km 10 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Santa María - Cel: 3117992225, SEDE 2 Km 8 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Dulcinea – Cel: 3147680930.

EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



SEDE 1 / 03-12-2024

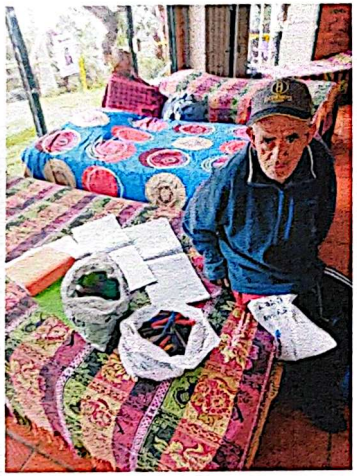
3. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

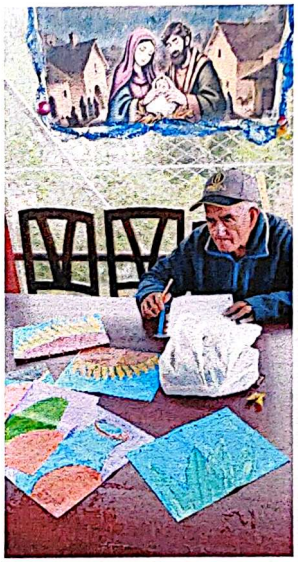
- Se presenta informe en medio físico y digital (email).
- Se presenta registro fotográfico en medio físico y digital. (email).

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6





El señor Armando Moreno Sedeño, uno de nuestros grandes artistas, quien constantemente nos regala su arte, a través de trabajos de pintura, tejido y manualidades, dentro de muchos otros; desde el hogar, y el equipo de profesionales, estamos siempre dispuestos a apoyar su talento y suministrarle los elementos necesarios para lograrlo.

Sede 1 Km 10 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Santa María - Cel: 3117992225, SEDE 2 Km 8 vía Armenia vereda Guacarí, Finca Dulcinea – Cel: 3147680930.

EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

JOHN EDUAR ROJAS VARGAS
Profesional en Ciencias del Deporte y la Recreación
Especialista en Gerencia del Deporte y la Recreación
Cédula: 9.873.443 de Pereira
Celular: 3127045354 (WhatsApp)

Revisado por:

HERNÁN DARIO HERRERA PÉREZ
Director técnico administrativo
CPSAM Hogar del Abuelo Divino Pastor
Pereira, Risaralda

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816007705
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: 6063117992225
Pereira - Colombia
elabuelodivinopastor@live.com

Periodo de Pago: **20241201 - 20241230**
Comprobante Número:**425**
Fecha y hora de generación: **26/12/2024 - 08:33 AM**
Fecha y hora de expedición: **26/12/2024 - 08:34 AM**

Empleado: **ESTEFANIA ARIAS LOAIZA**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **1093226908**
Cargo: **AUXILIAR DE ENFERMERIA**
Salario básico: **$1.758.860**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				25	$ 1.465.717
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				25	$ 135.000
				Total Ingresos	**$ 1.600.717**

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 58.629
Fondo de pensión	4.00	$ 58.629
	Total Deducciones	**$ 117.257**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 1.483.459**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.483.459

Soporte de pago: DNE425
CUNE:
80770cf946914ae527bc067aaf1c3a418abdfa501690b926b94c97159391422b99b5976a4b46ff7969b37375e1b90c8c

Escaneado con CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.093.226.908**
ARIAS LOAIZA
APELLIDOS
ESTEFANIA
NOMBRES

Estefania Arias Loaiza
FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO **17-JUL-1996**
SANTA ROSA DE CABAL
(RISARALDA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.50	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. R+	SEXO

24-JUL-2014 SANTA ROSA DE CABAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

A 2408600 00#6085 F 1093226908 20170410 0054899021A 1 488439774



NIT. 816007705-6

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONVENIO

AUXILIAR DE ENFERMERÍA	ESTEFANIA ARIAS
FECHA	Del 01 de diciembre al 25 de diciembre de 2024.
NÚMERO DEL CONVENIO	Convenio de asociación N° 6031 del 24/10/2024
OBJETO DEL CONVENIO	AUNAR ESFUERZOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A LA POBLACION ADULTA MAYOR EN VULNERABILIDAD SOCIAL Y FAMILIAR A TRAVES DE LOS CENTROS DE PROTECCION SOCIAL UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6

DESARROLLO DE ACTIVIDADES DENTRO DEL CONVENIO

OBJETIVOS O ALCANCES	ACTIVIDAD DESARROLLADA
Ayudar a los adultos mayores a levantarse, lavarse y vestirse y ayudarlos a ir al baño. Aplicar cremas, apósitos o realizar curaciones, suministro de medicamentos.	Se realiza el acompañamiento y la asistencia correspondiente en el baño y al momento de vestirse a los adultos mayores en los turnos rotativos, dentro de los turnos se suministra medicamentos de la mañana. Se realizan actividades del cuidado de la vida cotidiana como son el corte de cabello, uñas y afeitado.
Realización de fichas de seguimiento y notas de enfermería, informar a las directivas e informar a los familiares, acudientes o responsables sobre su estado.	En horas de la mañana se realiza la toma de signos vitales (P/A, SPO2, FC, FR Y TOMA DE TEMPERATURA), los cuales son consignados en los formatos correspondientes, también se realizan las fichas de seguimiento por cada adulto institucionalizado, donde queda consignado los cambios de su estado de salud o cambios comportamentales los cuales serán informados a la administración y a los respectivos acudientes.
Facilitar la tarea de su desplazamiento. Asistencia en cualquier otra actividad diaria que no puedan realizar por ellos mismos	Se hace acompañamiento de los adultos mayores que requieran desplazarse a sus habitaciones o al baño, también en horas donde se reparten los alimentos. Durante el mes se hace acompañamiento a citas médicas programada si el adulto mayor lo requiere.
Atención y prevención para detectar cambios en la salud física o mental, desde los controles médicos, citas	La institución cuenta con un equipo de profesionales, los cuales realizan evaluaciones constantemente para verificar los cambios que los adultos mayores presentan, sean físicos o cognitivos, los cuales son informados a la auxiliar de enfermería para sacar las respectivas citas médicas y hacer el acompañamiento a dichas citas.

Escaneado con CamScanner



médicas, atención integral y solicitudes de los procesos médicos.	
Gestión de alimentos desde el recibo de la comida, la colocan en las mesas y se ocupan de dar de comer a los pacientes que lo requieran. Además, también vigilan y supervisan que coman. (según nutrición del paciente) Lleva a cabo cambios posturales cada cierto tiempo al igual que del cambio de pañales.	Acompañamiento en los horarios establecidos por la institución para suministrar los alimentos. Llevar los alimentos desde la cocina hasta el comedor para cada adulto mayor (desayuno, almuerzo, comida y los 2 refrigerios), se cucharean los adultos mayores que lo necesitan. Se realiza el cambio de pañal en la hora del baño, a las 11.30am, 3.30 pm, 8:00 pm, 11.30 pm, 2:30 am y nuevamente en la hora del baño, también se realizan cambios de postura a los adultos que lo requieran en los mismos horarios del cambio de pañal.

Estefania Arias.

ESTEFANIA ARIAS
Auxiliar de enfermería

HERNÁN DARÍO HERRERA
Director técnico administrativo

Evidencia fotográfica.

Escaneado con CamScanner



NIT. 816007705-6



SEDE I KM.10 VIA ARMENIA VEREDA GUACARI FINCA SANTA MARIA CEL: 3117992225. SEDE II KM. 8 VIA ARMENIA VEREDA GUACARI FINCA DULCINEA CEL: 323-4591722

EMAIL: elabuelodivinopastor@live.com

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

ASOCIACION HOGAR DEL ABUELO DIVINO PASTOR
Nit 816007705
VDA GUACARI KM 8 VIA ARMENIA
Tel: 6063117992225
Pereira - Colombia
elabuelodivinopastor@live.com

Periodo de Pago: **20241201 - 20241230**
Comprobante Número:**433**
Fecha y hora de generación: **26/12/2024 - 08:33 AM**
Fecha y hora de expedición: **26/12/2024 - 08:35 AM**

Empleado: **Elvia Helena Pachon Muriel**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **52290337**
Cargo: **AUXILIAR DE ENFERMERIA**
Salario básico: **$1.758.860**

INGRESOS					
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Porcentaje**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo				25	$ 1.465.717
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				25	$ 135.000
				Total Ingresos	**$ 1.600.717**

DEDUCCIONES		
Concepto	**Porcentaje**	**Valor**
Fondo de salud	4.00	$ 58.629
Fondo de pensión	4.00	$ 58.629
	Total Deducciones	**$ 117.257**

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

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 1.483.459**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.483.459

Soporte de pago: DNE433
CUNE:
07c6f57a2eed65b46bd8faf883ad0f4cd2544ad26d9043b24178a68b885de281e6fa5d146331293bf953e6dfd730ac0d

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