INFORME DE ACTIVIDADES No. 6	
PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025	
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	
DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE DEL CONTRATISTA	LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S.
No. DE IDENTIFICACIÓN	901636842-3
DIRECCIÓN	CALLE 49A # 4-29 B/PIEDRA PINTADA ALTA.
TELÉFONO/CELULAR	3008341200
CUENTA BANCARIA	61900001368
TIPO DE CUENTA	AHORROS
BANCO	BANCOLOMBIA
DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO	
OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS DE UNA ENTIDAD PARA BRINDAR ACOMPAÑAMIENTO Y ATENDER INTEGRALMENTE A LAS MUJERES VICTIMAS DE VIOLENCIA DE GENERO JUNTO CON SUS HIJOS MENORES DE EDAD EN CONDICION DE RIESGO Y/O DISCAPACIDAD, PERSONA QUE ESTE A SU CUIDADO Y DEPENDA EXCLUSIVAMENTE DE ELLAS, EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACION DE ACCIONES PARA EL EPODERAMIENTO SOCIAL Y ECONOMICO DE LAS MUJERES EN LA CIUDAD DE IBAGUE.
PLAZO DE EJECUCIÓN (INCLUYENDO PRÓRROGAS Y/O SUSPENSIONES)	DOSCIENTOS DIEZ (210) DIAS CALENDARIO Y/O HASTA QUE SE AGOTE EL PRESUPUESTO CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO, PREVIO CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LEGALIZACION Y PERFECCIONAMIENTO.
FECHA DE TERMINACION	NOVIEMBRE 3 DE 2025
VALOR TOTAL DEL CONTRATO (INCLUYENDO ADICIONES)	CUATROCIENTOS CUARENTA DE PESOS ($ 440.000.000) M/CTE A MONTO AGOTABLE INCLUIDO IMPUESTOS Y DEMAS EMOLUMENTOS A MONTO AGOTABLE.
FECHA ACTA DE INICIO	07 DE ABRIL DE 2025

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Obligación Especificas

1. Contar con la disposición del inmueble para su uso, debidamente dotado de acuerdo con lo establecido en al anexo técnico, así como, presentar los planes y manuales de atención correspondientes a los requisitos técnicos para la operación de la casa, en un plano no mayor a ocho (8) días hábiles a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.
   Actividad Realizada: Se dispuso del Inmueble, ubicado en la Calle 49a # 4-29 Barrio Piedra pintada alta, adecuado de acuerdo con lo establecido en al anexo técnico, así como, también los planes y manuales de atención correspondientes a los requisitos técnicos para la operación de la casa refugio, el cual cuenta con la dotación requerida para el cumplimiento del objeto del contrato.
2. Reportar permanentemente a la supervisión del contrato, las novedades de la Casa Refugio vía correo electrónico, teléfono y en los informes que se rindan a la dirección de Mujer, Género y Diversidad Sexual y a la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario
   Actividad Realizada: Se realizaron de manera permanente por los medios indicados los reportes y se presentaron los respectivos informes respecto de las novedades presentadas en la casa refugio en el desarrollo del objeto del contrato.
3. Cumplir con los lineamientos y medidas de bioseguridad emitidos por la Dirección de Mujer, Género y Diversidad Sexual o por cualquier otra entidad territorial o nacional en caso de que aplique.
   Actividad Realizada: Durante el desarrollo del presente contrato se ha dado estricto cumplimento a los lineamientos y medidas de bioseguridad emitidas por la Dirección de Mujer, Género y Diversidad Sexual o por cualquier otra entidad territorial o nacional en caso de que aplique.
4. Mantener en óptimas condiciones los recursos tecnológicos puestos al servicio de la operación de la casa Refugio.
   Actividad Realizada: Todos los recursos tecnológicos puestos al servicio de la operación de la Casa Refugio se encuentran y se han mantenido en óptimas condiciones para el desarrollo del objeto del contrato.
5. Incorporar a su costo y bajo su riesgo las obras de adecuación, la dotación y el equipamiento que requiera para su funcionalidad de acuerdo con las necesidades de la operación, previa aprobación de la supervisión, dando siempre cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico en el apartado de requisitos técnicos para la operación de la Casa Refugio. No se reconocerán valores adicionales por estas actividades
   Actividad Realizada: Se han incorporado bajo costo del contratista, todas las obras de adecuación, la dotación y el equipamiento requerido, con la respectiva autorización de la supervisión, sin generar cobros adicionales por estas actividades y cumpliendo con los requisitos técnicos establecidos para la operación de la Casa Refugio.
6. Guardar estricta confidencialidad y reserva en razón de la ubicación del inmueble donde funciona la Casa Refugio así como de la información que conozca o a que tenga acceso en el desarrollo del contrato.
   Actividad Realizada: Se guardado estricta confidencialidad y reserva respecto a la ubicación del inmueble donde funciona la Casa Refugio y demás información
7. Dar cumplimiento a todas las normas de sanidad y seguridad exigidas por las autoridades competentes del lugar donde se encuentra ubicada la Casa Refugio dentro de las que se encuentran: extintores y señalización para evacuación, accesibilidad para personas con discapacidad, tanque de almacenamiento de agua potable, zonas para la disposición de residuos orgánicos, inorgánicos y biosanitarios (peligrosos) canecas y los demás que sean de obligatorio cumplimiento según la normatividad vigente para tal fin se deberá presentar las constancias de realización de las solicitudes e inicio del trámite ante la autoridad correspondiente.
   Actividad Realizada: Se ha dado estricto cumplimiento a las normas de sanidad y seguridad exigidas por las autoridades competentes.
8. Garantizar la prestación del servicio con la totalidad de los componentes de manera continua y sin interrupción durante el período de ejecución
   Actividad Realizada: se ha garantizado la prestación del servicio de manera continua y sin interrupciones.
9. Dar cumplimiento a los ofrecimientos de calidad y económicos presentados en la propuesta sin condicionamientos.
   Actividad Realizada: Se ha dado cumplimiento a los ofrecimientos de calidad y económicos, presentados en la propuesta sin condicionamientos
10. Presentar los informes que se consideren de acuerdo con los servicios a cargo del contratista
    Actividad Realizada: Se presentan los informes de acuerdo con los servicios prestados

11. Implementar los lineamientos y las acciones de los protocolos dispuestos para la atención de la mujer víctima por la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario así como el Ministerio de Salud y Prosperidad Social y aquellas directrices dispuestas por la supervisión
    Actividad Realizada: Durante el desarrollo del objeto del contrato se han implementado todos los lineamientos y las acciones de los protocolos dispuestos por la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario y el Ministerio de Salud y Prosperidad Socia, al igual que las directrices de la supervisión para la atención de la mujer víctima.
12. Garantizar el cumplimiento de todas las normas establecidas para su funcionamiento y registro sanitario, así como disponer de los espacios requeridos en el anexo técnico y elementos de dotación necesarios para la implementación del proceso de acogida y atención de las mujeres, así como de sus sistemas familiares.
    Actividad Realizada: Se ha garantizado el estricto cumplimiento de todas las normas establecidas y registro sanitario disponiendo de los espacios requeridos en el anexo técnico y la dotación necesaria para la atención y acogida de las mujeres víctimas y sus sistemas familiares.
13. Entregar en conjunto con el informe de actividades los siguientes reportes de ejecución con sus respectivos soportes conforme a formatos y lineamientos brindados por la Secretaría a través de la supervisión los cuales incluyen los siguiente: a) Matriz de caracterización de las mujeres atendidas y sus sistemas familiares, indicando nombre y apellido, tipo y número de identificación, edad entre otros sustratos sociodemográficaficos. b) informe técnico mensual de ejecución de actividades de acuerdo con el formato entregado por la Secretaría en medio magnético con las evidencias y registros de todos los servicios prestados y bienes entregados a las mujeres acogidas y a su sistema familiar archivados de manera física en carpetas, en orden cronológico y foliados conforme a los lineamientos e instrucciones impartidas por la Secretaría a través de la supervisión (Se deberá evidenciar en dichos documentos la entrega de los componentes a las mujeres y sus familiares tales como el alojamiento, la alimentación, el transporte, el vestuario, kit de aseo, entre otros. A su vez, deberán estar suscritas por las personas acogidas) c)informe mensual en medio físico y magnético que contenga el informe financiero, contable y técnico de la ejecución de las actividades del contrato y el presupuesto, los cuales deben ser suscritos por el representante legal y el contador se entregará a los 15 días calendario del mes, luego de haberse aprobado por los apoyos a la supervisión
    Actividad Realizada: Se entregan los reportes solicitados de acuerdo con las condiciones y lineamientos establecidos y aprobados por la supervisión.
14. Aportar las aclaraciones y requerimientos a la información presentada en el tiempo establecido y otorgado por la supervisión de la secretaría de desarrollo social comunitario y la supervisión.
    Actividad Realizada: Se han atendido los requerimientos de información hechos por la Secretaría de Desarrollo Social y la Supervisión dentro del tiempo establecido para la entrega de estos.
15. El contratista deberá tomar las medidas pertinentes de acuerdo con el tipo de vinculación del recurso humano, para corregir las dificultades que se presenten y garantizar en todo momento que la operación de la Casa Refugio cumpla con estándares de calidad que faciliten el cumplimiento de los objetivos del modelo de atención.
    Actividad Realizada: Se tomaron las medidas pertinentes de acuerdo con el tipo de vinculación del recurso humano, para garantizar en todo momento que la operación cumpla con los estándares de calidad para el cumplimento de los objetivos.
16. Garantizar el servicio de transporte de acuerdo con las condiciones descritas en el Anexo Técnico de forma permanente y durante la ejecución del contrato los 7 días a la semana, las 24 horas del día, según se requiera.
    Actividad Realizada: En el desarrollo del objeto del contrato se ha garantizado en todo momento y de forma permanente el servicio de transporte de acuerdo con las condiciones descritas en el Anexo Técnico.
17. Garantizar la atención integral a las mujeres víctimas de la violencia que sean vulnerables junto con las personas que estén a su cuidado y dependan económicamente de ellas, reconociendo sus experiencias recursos y necesidades particulares.
    Actividad Realizada: En desarrollo del objeto del contrato se ha garantizado de forma permanente la atención integral a las mujeres víctimas de la violencia que sean vulnerables junto con las personas que estén a su cuidado y dependan económicamente de ellas, reconociendo sus experiencias recursos y necesidades particulares.
18. Brindar atención psicosocial (ingreso, permanencia, egreso, y seguimiento), así como los Lineamientos, Manuales, Procedimientos, entre otros documentos técnicos, que guían la atención a mujeres víctimas de violencias. Para el seguimiento se deberá garantizar mínimo tres visitas por caso.
    Actividad Realizada: Cumpliendo con los lineamientos, manuales y procedimientos establecidos, se ha brindado la atención psicosocial a las mujeres víctimas de violencia y dando también el respectivo el seguimiento.
19. Brindar asistencia técnico legal y la representación jurídica por medio de la cual se oriente a las mujeres en diferentes trámites que implique articulación o activación de rutas para acceso a la justicia o servicios que garanticen sus derechos,

se asesore sobre la exigibilidad de su derecho a una vida libre de violencias y se brinde representación jurídica cuando se requiera y de acuerdo con los criterios establecidos.
Actividad Realizada: Se ha dado asistencia técnico legal y la representación jurídica en los casos que así lo han requerido, dando la respectiva orientación respecto a la exigibilidad de su derecho a una vida libre de violencias.

20. Promover hábitos de vida saludable actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad y seguimiento al estado nutricional procurando el bienestar de las mujeres y sus personas a cargo.
Actividad Realizada: En el desarrollo del objeto del contrato se promueven hábitos de vida saludable y se realizan actividades, procurando el bienestar de las usuarias y sus personas a cargo.
21. Reconocer desde el enfoque diferencial y territorial las características de las mujeres víctimas de todo tipo de violencia que sean vulnerables junto con las personas que estén a su cuidado y dependan económicamente de ellas su cosmovisión y prácticas culturales mediante actividades agroecológicas que también promuevan su vinculación en el territorio.
Actividad Realizada: Durante el desarrollo del objeto del contrato se ha brindado la atención a cada usuaria reconociendo el enfoque diferencial y territorial de cada una de ellas y promoviendo su vinculación en el territorio.
22. Garantizar el talento humano idóneo para brindar la atención integral a las mujeres víctimas de todo tipo de violencia que sean vulnerables junto con las personas que estén a su cuidado y dependan económicamente de ellas, así como un acompañamiento en las áreas de atención bajo los enfoques de género y derechos humanos de las mujeres y acción sin daño, que incorporen de manera transversal elementos para la atención diferencial y con enfoque territorial.
Actividad Realizada: El talento humano empleado en la ejecución del contrato garantiza una atención integral a las mujeres víctimas de todo tipo de violencia y sus personas a cargo, bajo los enfoques de género y derechos humanos, incorporando de manera transversal los elementos para una atención diferencial con enfoque territorial.
23. Mantener bajo rigurosa custodia los elementos que puedan causar daño a la integridad física de las personas que habitan en la casa refugio.
Actividad Realizada: Todos los elementos que puedan causar daño a la integridad física de las usuarias o sus personas a su cargo se mantienen bajo rigurosa custodia en la Casa Refugio.
24. Llevar un registro diario sistematizado de las mujeres víctimas de todo tipo de violencia que sean vulnerables junto con las personas que estén a su cuidado y dependan económicamente de ellas que se encuentren acogidas en la Casa Refugio, conforme a los lineamientos de la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario, la Dirección de Mujer, Género y Diversidad Sexual.
Actividad Realizada: Durante la ejecución del contrato se ha llevado un registro diario sistematizado de cada una de las mujeres acogidas en la Casa Refugio y las personas que están a su cuidado, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario, la Direction de Mujer, Género y Diversidad Sexual.
25. Garantizar la seguridad y confidencialidad respecto de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares a través de la suscripción del acuerdo de confidencialidad o mecanismos que permitan la reserva de la información, con las mujeres acogidas, talento humano y demás personas que cuenten con autorización de ingreso a la casa refugio
Actividad Realizada: Se ha garantizado la confidencialidad de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares, suscribiendo acuerdos de confidencialidad por parte del talento humano y demás personas autorizadas para ingresar a la Casa Refugio.
26. Entregar informes del proceso de atención de las mujeres acogidas, solicitados por la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario, la supervisión, las autoridades o entidades competentes que hayan realizado la respectiva solicitud de cupo de las mujeres y sus sistemas familiares en los términos establecidos.
Actividad Realizada: Se ha realizado entrega oportuna de los informes solicitados en los términos establecidos por cada una de las entidades competentes.

27. Garantizar la disponibilidad de un auxiliar o de una profesional las 24 horas del día, los 7 días de la semana, para el registro, ingreso y egreso de las mujeres y sus personas a cargo y para todo aquello que se requiera durante su permanencia. Para lo cual se deberá concertar mensualmente junto con la supervisión el cronograma de actividades interdisciplinarias de atención integral, que incluya la organización de turnos del talento humano.
Actividad Realizada: Con la supervisión se ha establecido un cronograma de actividades con turnos del talento humano, garantizando la atención permanente las 24 horas al día, 7 días a la semana.
28. Informar de manera inmediata vía correo electrónico a la supervisión, cuando se requiere el cambio de alguna de las personas que integre el talento humano y una vez tenga conocimiento de la renuncia o terminación anticipada del contrato de acuerdo al tipo de vinculación. Igualmente el contratista debe enviar por el mismo medio en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario la hoja de vida soporte de requisitos de formación y experiencia profesional y antecedentes, correspondientes al perfil de reemplazo que deberán cumplir con lo establecido en la invitación pública.

Actividad Realizada: Se ha cumplido con los lineamentos establecidos, informando de manera inmediata vía correo electrónico a la supervisión en los casos en de cambios en los profesionales que conforman el talento humano.

29. El contratista, en cumplimiento del Anexo Técnico correspondiente, garantizará el servicio de alimentación de manera oportuna, completa y de calidad. El contratista deberá contar con los certificados higiénicos sanitarios del establecimiento y los carnets de manipulación de los proveedores de alimentos con los que cuente para su operación.
    Actividad Realizada: El ha garantizado el servicio de alimentación, cumpliendo con los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico.
30. Entregar el kit de aseo y el vestuario correspondiente, de manera concordante con lo establecido en el Anexo Técnico. En lo relacionado con el vestuario, se realizará la entrega de manera concordante con la verificación realizada al momento del ingreso de las mujeres y sus núcleos familiares.
    Actividad Realizada: La entrega del kit de aseo y vestuario de las usuarias y sus personas a cargo, se ha realizado cumpliendo con lo establecido en el Anexo Técnico.
31. Invertir la totalidad de los aportes que la Administración Municipal de Ibagué, disponga a través de la Secretaría de Desarrollo Social Comunitario, los cuales serán desembolsados en la ejecución de las acciones del objeto contractual.
    Actividad Realizada: La totalidad de los aportes se han invertido en el desarrollo del objeto contractual.
32. La entidad debe comprometerse a realizar seguimiento a la mujer después de que salga del refugio, efectuando al menos tres visitas y notificando por correo electrónico a la dirección.
    Actividad Realizada: Se ha realizado el respectivo seguimiento a las usuarias que han dejado la Casa Refugio, notificando a la dirección de acuerdo con lo establecido, garantizando como mínimo tres visitas.
33. La entidad debe comprometerse a brindar capacitación y apoyo para promover la Independencia económica de las mujeres víctimas de cualquier tipo de violencia. Cancelar los valores que por gastos de impuestos o contribuciones se generen por la suscripción del contrato.
    Actividad Realizada: Se ha brindado capacitación y apoyo a las usuarias para promover su independencia económica y se han asumidos los gastos por impuestos y contribuciones generados para la suscripción del presente contrato.
34. La entidad deberá suscribir actas semanalmente, que se requieran dentro de la ejecución del contrato, a solicitud de la supervisión las cuales deben estar soportadas por registros fotográficos, además del registro de atención.
    Actividad Realizada: Se han suscrito las actas solicitadas adjuntando los respectivos soportes.
35. Recibir solo aquellos emolumentos expresamente convenidos, sin que se genere relación laboral ni prestaciones sociales por motivo de la presente orden ni con la Entidad, ni con quien esta emplee para el cumplimiento.
    Actividad Realizada: Sólo se han recibido los emolumentos expresamente convenidos, sin generar ninguna relación laboral o prestacional con la Entidad o con ninguna otra que se haya empleado para el cumplimiento del presente contrato.
36. La entidad deberá atender los requerimientos realizados por la entidad a través del supervisor designado.
    Actividad Realizada: Se han atendido todos los requerimientos realizados por medio del supervisor designado.
37. No podrá ceder los derechos y obligaciones que adquieren mediante la presente orden salvo autorización previa y escrita del supervisor
    Actividad Realizada: No se ha manifestado intención de ceder los derechos y obligaciones del presente contrato.
38. Cláusula de obligación de Acompañamiento en la Ruta de Acción intersectorial en Violencia de Género El contratista se compromete a prestar el acompañamiento necesario en la implementación de la ruta de acción intersectorial en casos de violencia de género, conforme a los lineamientos establecidos por las entidades competentes, incluyendo, pero no limitándose a, la Comisaría de Familia, a la Fiscalía General de la Nación (en lo referente a medidas provisionales) y el Juez de Control de Garantías (en lo referente a las medidas definitivas).
    Actividad Realizada: Se ha prestado el acompañamiento en la implementación de la ruta de acción intersectorial en casos de violencia de género, conforme a los lineamientos establecidos por las entidades competentes.
39. El contratista se compromete a garantizar la prestación del servicio de transporte adecuado y oportuno en los trámites, atenciones y necesidades que se requieran en el marco de la ruta de atención destinada a mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y sus acompañantes.
    Para ello deberá cumplir con las obligaciones del anexo técnico respecto a la documentación del vehículo copia a la tarjeta de propiedad del vehículo ciudad vigente licencia de conducción vigente del conductor que prestará el servicio acompañada del respectivo paz y salvo por concepto de comparendos si es arrendatario deberá aportar me voy el contrato de alquiler o contrato de licencia del vehículo certificación del propietario del vehículo donde se compromete a mantener la disponibilidad del mismo para la ejecución del servicio durante el contrato
    Actividad Realizada: Se ha garantizado la prestación del servicio de transporte adecuado y oportuno en los trámites, atenciones y necesidades que se requieran en el marco de la ruta de atención, para las usuarias de la Casa Refugio.

ANEXO HSEQ (OBLIGATORIAS)
Obligaciones del SISTEMA DE GESTIÓN-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-SST:

1. Cumplir con la Resolución 312 de 2019 expedida por el Ministerio del Trabajo y demás normatividad aplicable relacionada en cumplimiento del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la entidad durante el desempeño de las actividades objeto del contrato; así mismo, cumplir con las disposiciones de gestión ambiental contenidas en las normas, políticas, guías y circulares y demás que se encuentren vigentes durante la ejecución del presente contrato, así, como atender las acciones y evidencias que deben presentarse de conformidad con los anexos y requerimientos del contrato.
   Actividad Realizada: Se mantuvieron los estándares de mínimos del sistema de gestión de seguridad de salud en el trabajo durante el desempeño de cada actividad objeto de este contrato
2. Cumplir con las obligaciones del Decreto 723 de 2013, capitulo 4, articulo 16 Cumplir con las obligaciones del contratista" relativo al cumplimiento de las normas del sistema general de riesgos laborales.
   Actividad Realizada: Se cumplieron a cabalidad con las obligaciones descritas en el decreto 723 de 2013, teniendo un esquema completo del sistema general de riesgos laborales
3. Registro de inducción en SST de todo el personal que apoyará el desarrollo del contrato o convenio antes de hacer acta de inicio
   Actividad Realizada: Se realizó registro de la de inducción en SST de todo el personal, vinculado para el desarrollo del contrato antes del acta de inicio.
4. Presentar el registro de entrega de E.P.P. según aplique para el desarrollo del contrato o convenio.
   Actividad Realizada: Se realizó registro de la entrega de E.P.P acordes con el desarrollo del contrato.
5. Política de seguridad y salud en el trabajo y política de prevención del consumo de sustancias psicoactivas y política de prevención de acoso laboral firmadas.
   Actividad Realizada: Se realizó implementación de la política de seguridad y salud en el trabajo y política de prevención del consumo de sustancias psicoactivas y política de prevención de acoso laboral.
6. Realizar entrega del plan de trabajo y desarrollo de las actividades de SST.
   Actividad Realizada: Se realizó entrega del plan de trabajo y desarrollo de las actividades de SST
7. Realizar entrega plan de capacitación y desarrollo de las actividades SST
   Actividad Realizada: Se realizó entrega del plan de capacitación y desarrollo de las actividades SST
8. Entregar certificados de aptitud médica laboral de los trabajadores que apoyarán el desarrollo del contrato o convenio
   Actividad Realizada: Se realizó entrega de los certificados de aptitud médica laboral de las personas vinculadas para el desarrollo del presente contrato.
9. Diseñar e implementar el plan de emergencias
   Actividad Realizada: Se diseñó e implementó el plan de emergencias.
10. Presentar la matriz de peligros, en el marco de la seguridad y salud en el trabajo durante la ejecución del contrato o convenio.
    Actividad Realizada: Se presenta la matriz de peligros, en el marco de la SST
11. Programa de protección contra caídas, en actividades que se realicen a más de dos metros hacia arriba y hacia abajo y hoja de vida dispositivos de seguridad: arnés, eslingas, cuerdas.
    Actividad Realizada: No se realizan actividades a más de dos metros hacia arria y hacia abajo.
12. Presentar certificado de trabajo en alturas para las personas que trabajen a más de dos metros de altura hacia arriba y hacia abajo
    Actividad Realizada: No se realizan actividades a más de dos metros hacia arria y hacia abajo.
13. Certificado de coordinador para trabajo en alturas de quien autorice la relación de actividades a más de dos metros hacia arriba y hacia abajo.
    Actividad Realizada: No se realizan actividades a más de dos metros hacia arria y hacia abajo.
14. En actividades donde se determinen como espacios confinados se debe tener medición de gases.
    Actividad Realizada: No se realizan actividades en espacios confinados.
15. Hojas de seguridad de las sustancias químicas que se utilicen durante el proceso y matriz de compatibilidad.
    Actividad Realizada: Se registran las respectivas hojas de seguridad de sustancias químicas y matriz de compatibilidad.
16. Entregar registro de ausentismo y accidentabilidad (mensual)

Actividad Realizada: No se han presentado ausentismos ni eventos de accidentalidad.

17. Hacer los respectivos registros de inspección de E.P.P., equipos y herramientas, registros fotográficos de las actividades de SST.
    Actividad Realizada: Se realizaron los registros de la de inspección de E.P.P., equipos y herramientas, registros fotográficos de las actividades de SST.
18. Usar siempre ropa adecuada siempre y cuando sea necesario utilizar los elementos de protección personal de manera correcta
    Actividad Realizada: Se garantizó el uso adecuado de dotación y EPP para el personal de trabajo

Obligaciones del SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL-SGA: (OBLIGATORIAS)

1. Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y eso es eficiente del agua y la energía
   Actividad Realizada: Se han adoptado las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente del agua y energía..
2. Realizar el manejo adecuado de los residuos que se generen durante la ejecución del contrato, para el caso de los residuos peligrosos RESPEL y/o residuos de construcción y/o demolición RCD, anexar los certificados de disposición final respectivos, lo anterior siempre que en el desarrollo del objeto contractual se generen este tipo de residuos.
   Actividad Realizada: Se realiza el manejo adecuado de los residuos generados durante la ejecución del contrato.
3. Presentar permisos y autorizaciones ambientales vigentes requeridas para la prestación del servicio junto a las evidencias de cumplimiento de los requerimientos, lo anterior siempre y cuando en el desarrollo del objeto contractual se requieran dichos permisos y autorizaciones.
   Actividad Realizada: Se han presentado los permisos y autorizaciones ambientales vigentes requeridas para la prestación del servicio junto a las evidencias de cumplimiento en los requerimientos, lo anterior siempre que en el desarrollo del objeto contractual se requieran dichos permisos y autorizaciones
4. Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato de acuerdo con la normatividad ambiental vigente. lo anterior siempre que en el desarrollo del objeto contractual se requiera la manipulación de productos químicos.
   Actividad Realizada: Se han adoptado las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato de acuerdo con la normatividad ambiental vigente.
5. Formular e implementar un plan de saneamiento que incluya como mínimo los programas de limpieza y desinfección control de plaga de las áreas de trabajo establecidas en el contrato lo anterior aplica en el caso que en el desarrollo de actividades contractuales sea requerido
   Actividad Realizada: Se ha implementado el plan de saneamiento incluyendo programas de limpieza y desinfección.
6. Utilizar productos, empaques y materiales ecológicos. En atención a la normatividad vigente y aplicable (PAE, comedores comunitarios, catering, ayudas humanitarias, entre otros), en el caso en que el objeto contractual requiera la entrega de elementos que requieran empaques, este requerimiento se debe incluir desde la ficha técnica de los estudios previos del respectivo proceso.
   Actividad Realizada: Se han utilizado productos, empaques y materiales ecológicos de acuerdo con la normatividad vigente.
7. Realizar mantenimiento y lavado de trampas de grasas en los sistemas de tratamiento de aguas residuales, cuando en el desarrollo de las actividades contractuales sea requerido.
   Actividad Realizada: El desarrollo del presente contrato no requiere manejo de aguas residuales ni trampas de grasa.
8. El Contratista se compromete a realizar buenas prácticas que permitan minimizar el impacto ambiental de sus acciones.
   Actividad Realizada: Se han realizado buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental.
9. Elaborar la matriz de aspectos e impactos ambientales teniendo en cuenta el ciclo de vida del producto o servicio.
   Actividad Realizada: El objeto del contrato no involucra productos o servicios con ciclo de vida.

Obligaciones generales Del Contratista:

1. Presentar informe mensual al supervisor del contrato sobre las actividades realizadas y/o pendientes por tramitar, e incluir soporte de evidencia de cargue de documentos en el SECOP II.
   Actividad Realizada: Se presenta informe mensual al supervisor del contrato sobre las actividades realizadas y/o pendientes por tramitar y se incluye soporte de evidencia de cargue de documentos en el SECOP II.
2. Realizar el cargue de los documentos requeridos en la plataforma del SECOP. II, respecto a la información de póliza, estampillas, documento equivalente y/o 1 factura, informes de ejecución con soportes y evidencias de cumplimiento y terminación del contrato
   Actividad Realizada: Se ha realizado el cargue de los documentos requeridos en la plataforma del SECOP. II, respecto a la información de póliza, estampillas, documento equivalente y/o factura, informes de ejecución con soportes y evidencias de cumplimiento del contrato
3. Asistir con puntualidad a todas las capacitaciones, reuniones y comités citadas por el supervisor del contrato, incluidas las de Seguridad y Salud en el Trabajo que programe la Administración Municipal.
   Actividad Realizada: Se ha asistido con puntualidad a todas las capacitaciones, reuniones y comités citadas por el supervisor del contrato, incluidas las de Seguridad y Salud en el Trabajo que programe la Administración Municipal.
4. Entregar al supervisor los documentos elaborados en cumplimiento de las obligaciones contractuales y archivos a su cargo, organizados, rotulados y almacenados, atendiendo estándares y directrices de gestión documental, sin que ello implique exoneración de la responsabilidad a que haya lugar (Artículo 15 de la Ley 594 de 2000). PARÁGRAFO. El deber de entregar inventario de los documentos de archivo a cargo del contratista se circunscribe tanto a los documentos físicos en archivos tradicionales, como a los documentos electrónicos que se encuentren en equipos de cómputo, sistemas de información, medios portátiles de almacenamiento y en general en cualquier dispositivo electrónico.
   Actividad Realizada: Se ha entregado al supervisor los documentos elaborados en cumplimiento de las obligaciones contractuales y archivos a su cargo, organizados, rotulados y almacenados atendiendo estándares y directrices de gestión documental, sin que ello implique exoneración de la responsabilidad a que haya lugar (Artículo 15 de la Ley 594 de 2000).
5. Guardar la debida reserva de los asuntos de los cuales conozca con ocasión al desarrollo contractual.
   Actividad Realizada: Se ha guardado la debida reserva de los asuntos de los cuales conozca con ocasión al desarrollo contractual.
6. Realizar oportunamente los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral conforme a la Ley 1150 de 2007 Art. 23 y la Ley 789 de 2002 Art. 50 y normas que las modifiquen o complementen.
   Actividad Realizada: Se han realizado oportunamente los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral conforme a la Ley 1150 de 2007 Art. 23 y la Ley 789 de 2002 Art. 50 y normas que las modifiquen o complementen.
7. Dar estricto cumplimiento a los procesos, procedimientos y aplicar todos los documentos y formatos del Sistema Integrado de Gestión implementado por la administración municipal.
   Actividad Realizada: Se ha dado estricto cumplimiento a los procesos, procedimientos y aplicar todos los documentos y formatos del Sistema Integrado de Gestión implementado por la administración municipal.
8. Dar estricto cumplimiento del Código de integridad y Buen Gobierno del, Municipio y a los valores relacionados a continuación que guiarán el cumplimiento del objeto contractual: Servicio, Productividad, Responsabilidad, Solidaridad, Lealtad, Pertenencia, Honestidad, Justicia, Respeto, Tolerancia
   Actividad Realizada: Se ha dado estricto cumplimiento del Código de integridad y Buen Gobierno del, Municipio y a los valores relacionados a continuación que guiarán el cumplimiento del objeto contractual: Servicio, Productividad, Responsabilidad, Solidaridad, Lealtad, Pertenencia, Honestidad, Justicia, Respeto, Tolerancia

9. Conocer las matrices de los sistemas de gestión de calidad, gestión ambiental y de seguridad y salud en el trabajo con que cuenta la administración municipal y como se identifica cada una de ellas.
   Actividad Realizada: Tengo conocimiento de las matrices de los sistemas de gestión de calidad, gestión ambiental y de seguridad y salud en el trabajo con que cuenta la administración municipal y como se identifica cada una de ellas.
10. El contratista se obliga a conocer, identificar y cumplir con los requisitos mínimos del Sistema Integrado de Gestión de la Alcaldía Municipal de Ibagué (Gestión de Calidad ISO 9001: 2018, Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ISO 45001: 2018 y Gestión Ambiental ISO 14001: 2015), los cuales forman parte integral del contrato que ejecuta el Contratista, pero no reemplazan las obligaciones de Ley que sean aplicables, ni las especificaciones contenidas en la invitación, el contrato y/o convenio y en los demás anexos. La Alcaldía Municipal, cuenta con estándares, cuyos requisitos y procedimientos se consideran aplicables a las actividades desarrolladas en el marco de los contratos suscritos, por lo tanto, es responsabilidad del contratista identificar riesgos e implementar buenas prácticas de seguridad y salud durante el desarrollo del contrato estos documentos están publicados y son de consulta en el SIGAMI.
    Actividad Realizada: Tengo conocimiento y se ha dado cumplimiento a los requisitos mínimos del Sistema Integrado de Gestión de la Alcaldía Municipal de Ibagué, sin reemplazar ninguna de las obligaciones de Ley que rigen el desarrollo del presente contrato.
11. El contratista debe conocer y cumplir con la política de sistema de gestión anti soborno en concordancia con lo dispuesto en la legislación vigente en materia de integridad transparencia y lucha contra la corrupción teniendo como objetivo principal prevenir y prohibir cualquier intento o acto de soborno.
    Actividad Realizada: Tengo conocimiento y doy cumplimiento al sistema de gestión anti-soborno.
12. Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato de conformidad con el objeto contractual.
    Actividad Realizada: Se han realizado las actividades asignadas por el supervisor relacionadas con el objeto contractual.

Ibagué, 7 de octubre del 2025

LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S.
NIT 901636842-3

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ BRAVO
Representante Legal
C.C. 1.110.473.272 de Ibagué

MUNICIPIO EJECUTOR	IBAGUÉ	VALOR SEXTO DESDE EL 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025				75.041.637
ENTIDAD	ALCALDIA MUNICIPAL DE IBAGUÉ		FECHA ELABORACIÓN	9 DE SEPTIEMBRE DE 2025		
CONTRATO	1520 del 2 de abril de 2025	PLAZO INICIAL	Ciento cincuenta (150) días calendario y/o hasta que se agote el presupuesto, contados a partir de la firma del Acta de Inicio, previo cumplimiento de requisitos de legalización y perfeccionamiento.			
OBJETO	CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS DE UNA ENTIDAD PARA BRINDAR ACOMPAÑAMIENTO Y ATENDER INTEGRALMENTE A LAS MUJERES VICTIMAS DE VIOLENCIA DE GENERO JUNTO CON SUS HIJOS MENORES DE EDAD EN CONDICIÓN DE RIESGO Y/O DISCAPACIDAD, PERSONA QUE ESTE A SU CUIDADO Y DEPENDA EXCLUSIVAMENTE DE ELLAS, EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PARA EL EPODERAMIENTO SOCIAL Y ECONÓMICO DE LAS MUJERES EN LA CIUDAD DE IBAGUE.			FECHA DE INICIACIÓN	7 DE ABRIL DEL 2025		
CONTRATISTA	LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS SAS		VALOR CONTRATO	$ 300.000.000	ADICION	$ 140.000.000
LOCALIZACIÓN	MUNICIPIO DE IBAGUÉ		VALOR TOTAL CONTRATO	$ 440.000.000	REINICIO	NO
SUPERVISOR DEL CONTRATO	SONIA ALEJANDRA VILLANUEVA ARENAS - Director de Mujer, Genero y Diversidad Sexual		SALDO PENDIENTE POR EJECUTAR			$ 22.940.847

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO						CANTIDADES ATENCIÓN MES		CANTIDADES EJECUTADAS ULTIMA ACTA PARCIAL
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	OBJETO DEL CONTRATO	CANTIDAD BENEFICIARIOS Y ACOMPAÑANTES	VALOR	CANTIDAD	VALOR+IMPOCONSUMO+IVA	VALOR TOTAL
1. COSTOS FIJOS								
1.1	ALQUILER DE SERVICIO DE DOTACION INSTITUCIONAL - ALQUILER DE SERVICIO DE	MES	VALOR FIJO MENSUAL	0	$ 11.699.034	1	$ 13.921.850	$ 13.921.850
1.2	DOTACION LUDICO DEPORTIVA Y MATERIAL PEDAGOJICO	MES	VALOR FIJO MENSUAL	0	$ 579.580	1	$ 689.700	$ 689.700
1.3	EMERGENCIA Y BOTIQUIN	MES	VALOR FIJO MENSUAL	0	$ 559.748	1	$ 666.100	$ 666.100
1.4	PROFESIONALES BASE MINIMO	MES	VALOR FIJO MENSUAL	0	$ 40.252.101	1	$ 47.900.000	$ 47.900.000
2,1	ALIMENTACION	días	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS USUARIAS Y SUS ACOMPAÑANTES	126	$ 67.222	126	$ 72.600	$ 9.147.600
2,2	ALIMENTACION	días	LECHE EN LATA PARA NIÑO (A) MENOR DE 3 AÑOS, UN TARRO DE LECHE EN POLVO DE 400 SEGUN EDAD DEL MENOR (LATA DE 400 GR) Y BIBERON 8OZ	1	$ 67.870	1	$ 73.300	$ 73.300
3	DOTACION PERSONAL	SEGÚN NECESIDAD	DOTACION DE USO PERSONAL PARA LAS USUARIAS Y SUS ACOMPAÑANTES	3				$ 882.197
4	ELEMENTOS DE ASEO	SEGÚN NECESIDAD	ELEMENTOS DE ASEO PARA LAS USUARIAS Y SUS ACOMPAÑANTES	7				$ 330.898
5	SERVICIO DE TRANSPORTE	SEGÚN NECESIDAD	TRANSPORTE TERRESTRE EN EL PERÍMETRO URBANO O RURAL DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ EN VEHÍCULO TIPO VAN O CAMIONETA CON CAPACIDAD PARA MÍNIMO 6 PASAJEROS. POR EVENTO. ES DECIR, TRANSPORTE IDA Y REGRESO DEL USUARIO Y SUS ACOMPAÑANTES A CITAS Y DILIGENCIAS PROGRAMADAS.					$ 1.377.592
6	Otros cobros mensuales	Und	GASTOS MENORES POR PROCESO DE ATENCION POR MUJER ATENDIDA (LLAMADAS FOTOCOPIAS, AUTENTICACIONES, FOTOS PARA DOCUMENTOS SEGÚN LA NECESIDAD DE CADA PROCESO-					$ 52.400
TOTAL APORTES ALCALDIA MUNICIPAL								

BALANCE DEL CONTRATO		
VALOR CONTRATO INICIAL	$	300.000.000
ADICION No 1	$	140.000.000
VALOR PRIMER PAGO	$	72.269.137
VALOR SEGUNDO PAGO	$	69.489.042
VALOR TERCER PAGO	$	64.520.947
VALOR CUARTO PAGO	$	64.099.449
VALOR QUINTO PAGO	$	71.638.940
VALOR SEXTO PAGO	$	75.041.637
SALDO PENDIENTE POR EJECUTAR		22.940.847

BALANCE PRESENTE ACTA	
VALOR PRESENTE ACTA	75.041.637
MENOS AMORTIZACIÓN ANTICIPO	-
VALOR A CANCELAR PRESENTE ACTA	75.041.637
SON: SETENTA Y CINCO MILLONES CUARENTA Y UN MIL SESICIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE	

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

CONSOLIDADO DE SERVICIOS PRESTADOS DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 AL 6 DE OCTUBRE DE 2025						
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	IVA / IMPOCONSUMO	VALOR TOTAL
1	**COSTOS FIJOS**					**63.177.650**
1,1	ALQUILER DE SERVICIO DE DOTACIÓN INSTITUCIONAL – ALQUILER SERVICIO DE DOTACIÓN DE DORMITORIO E INSTALACIONES COMUNES	1	11.699.034	11.699.034	2.222.816	13.921.850
1,2	DOTACIÓN LUDICO DEPORTIVA Y MATERIAL PEDAGOGICO ELEMENTO	1	579.580	579.580	110.120	689.700
1,3	EMERGENICAS Y BOTIQUIN	1	559.748	559.748	106.352	666.100
1,4	PROFESIONALES DE BASE MINIMO	1	40.252.101	40.252.101	7.647.899	47.900.000
2	**ALIMENTACION**					**9.220.900**
2,1	ALIMENTACIÓN (INCLUYE DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y DOS REFRIGERIOS DIARIOS) TENIENDO EN CUENTA VALORES PROTEICOCALORICOS	126	67.222	8.470.000	677.600	9.147.600
2,2	LECHE EN LATA PARA NIÑO (A) MENOR DE 3 AÑOS; UN TARRO DE LECHE EN POLVO DE 400 SEGÚN EDAD DEL MENOR (LATA DE 400 GR) Y BIBERON 8OZ	1	67.870	67.870	5.430	73.300
3	**DOTACION**					**882.197**
3,1	Blusa, camiseta o camisa	4	50.420	201.680	38.319	239.999
3,2	Pantalón o sudadera	6	78.067	468.402	88.996	557.398
3,3	Medias	0	16.723	-	-	-
3,4	Panty o calzoncillos	4	17.815	71.260	13.539	84.799
3,5	Brasier o formador	0	55.966	-	-	-
3,6	Pijama	0	55.042	-	-	-
3,7	Tenis o zapatos	0	94.706	-	-	-
3,8	Toalla de uso personal.	0	39.244	-	-	-
3,9	Chancletas	0	33.361	-	-	-
3.10.	Maleta 15kg	0	133.614	-	-	-
3,1	Morral 10 kg	0	100.756	-	-	-
4	**ELEMENTOS DE ASEO**					**330.898**
4,1	Cepillo Dental Adulto	1	3.277	3.277	623	3.900
4,2	Cepillo Dental Niño	2	2.185	4.370	830	5.200
4,3	Crema Dental Niños 75 ml	0	6.134	-	-	-
4,4	Crema Dental Adulto 100 ml	3	7.227	21.681	4.119	25.800
4,5	Peinilla O Cepillo	0	16.807	-	-	-
4,6	Toallas Higiénica Paquete x 24 Unidades	1	10.588	10.588	2.012	12.600
4,7	Protectores Diarios Intimos Paquete x 15 unidades	0	2.773	-	-	-
4,8	Shampoo 400 ml	2	23.445	46.890	8.909	55.799
4,9	Seda Dental 20m	0	5.546	-	-	-
4.10.	Papel Higiénico Triple Hoja Rollo	3	3.277	9.831	1.868	11.699
4,1	Desodorante 50 ml	1	6.639	6.639	1.261	7.900
4,1	Pañitos Húmedos 70 unidades	0	6.639	-	-	-
4,1	Crema para pañal o antipañalitis 20 gr	3	13.361	40.083	7.616	47.699
4,1	Pañales desechables paquete 30 und.	3	39.160	117.480	22.321	139.801
4,2	Máquina De Afeitar	1	6.135	6.135	1.166	7.300
4,2	Jabón en Barra Para Cuerpo 90gr	2	5.546	11.092	2.107	13.199
5	**TRANSPORTE**					**1.377.592**
5,1	Transporte terrestre en el perímetro urbano o rural del municipio de Ibagué en vehículo tipo van o camioneta con capacidad para mínimo 6 pasajeros. Por evento. Es decir, transporte ida y regreso del usuario y sus acompañantes a citas y diligencias programadas.	24	48.235	1.157.640	219.952	1.377.592
5,2	Servicio de Transporte intermunicipal en el departamento del Tolima o nacional terrestre. Por evento. Es decir, transporte ida y regreso del usuario y sus acompañantes a citas y diligencias programadas	0	264.790	-	-	-
5,3	Servicio de Transporte nacional Aéreo. Por evento. Es decir, transporte ida y regreso del usuario y sus acompañantes a citas y diligencias programadas	0	476.975	-	-	-
6	**SERVICIOS ADICIONALES**					**52.400**
6,1	GASTOS MENORES POR PROCESO DE ATENCION POR MUJER ATENDIDA (LLAMADAS FOTOCOPIAS, AUTENTICACIONES, FOTOS PARA DOCUMENTOS SEGÚN LA NECESIDAD DE CADA PROCESO-	1	44.034	44.034	8.366	52.400
6,2	ACOMPAÑAMIENTO DE INTERPRETE (LENGUA DE SEÑAS, TRADUCTOR, LENGUAS INDIGENAS) SEGÚN SE DE LA NECESIDAD.	0	214.874	-	-	-
6,3	AUXILIAR DE ENFERMERIA CON TITULO O RETHUS CON EXPERIENCIA MINIMA DE UN (1) AÑO ACREDITADA EN ATENCION INTEGRAL DE PROBLACION VULNERABLE. POR EVENTO. ES DECIR POR USUARIA QUE RECIBA EL	0	60.588	-	-	-
	TOTAL DE LOS SERVICIOS PRESTADOS					**75.041.637**

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

DETALLE DE GASTOS FIJOS MENSUALES DEL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 AL 6 DE OCTUBRE DE 2025

FECHA DE INICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	FECHA FIN DE PRESTACION DEL SERVICIO	DETALLE	VALOR MENSUAL
7/08/2025	6/09/2025	ALQUILER DE SERVICIO DE DOTACIÓN INSTITUCIONAL – ALQUILER SERVICIO DE DOTACIÓN DE DORMITORIO E INSTALACIONES COMUNES	$ 11.699.034
7/08/2025	6/09/2025	DOTACIÓN LUDICO DEPORTIVA Y MATERIAL PEDAGOGICO ELEMENTO	$ 579.580
7/08/2025	6/09/2025	EMERGENICAS Y BOTIQUIN	$ 559.748
7/08/2025	6/09/2025	PROFESIONALES DE BASE MINIMO	$ 40.252.101
ETALLE DE GASTOS FIJOS MENSUALES DEL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 AL 6 DE OCTUBRE DE 20			**$ 53.090.462**
IVA GASTOS FIJOS			**$ 10.087.188**
ETALLE DE GASTOS FIJOS MENSUALES DEL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 AL 6 DE OCTUBRE DE 20			**$ 63.177.650**

SERVICIOS ADICIONALES			
7/08/2025	6/09/2025	GASTOS MENORES POR PROCESO DE ATENCION POR MUJER ATENDIDA (LLAMADAS FOTOCOPIAS, AUTENTICACIONES, FOTOS PARA DOCUMENTOS SEGÚN LA NECESIDAD DE CADA PROCESO-	44.034
TOTAL SERVICIOS ADICIONALES			**$ 44.034**
IVA SERVUCIOS ADICIONALES			**$ 8.366**
TOTAL SERVICIOS ADICIONALES			**$ 52.400**

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligaciones 1, 3, 4, 5, 7)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS DE ENSERES DE LA CASA REFUGIO:

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

SALA LUDICA Y MATERIAL PEDAGOGICO









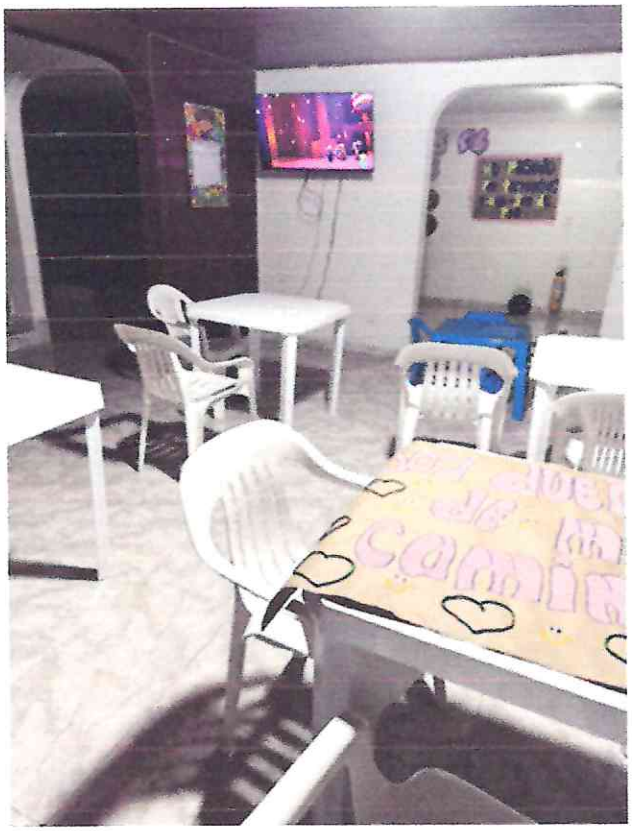
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

SALA COMEDOR – TELEVISOR SALA





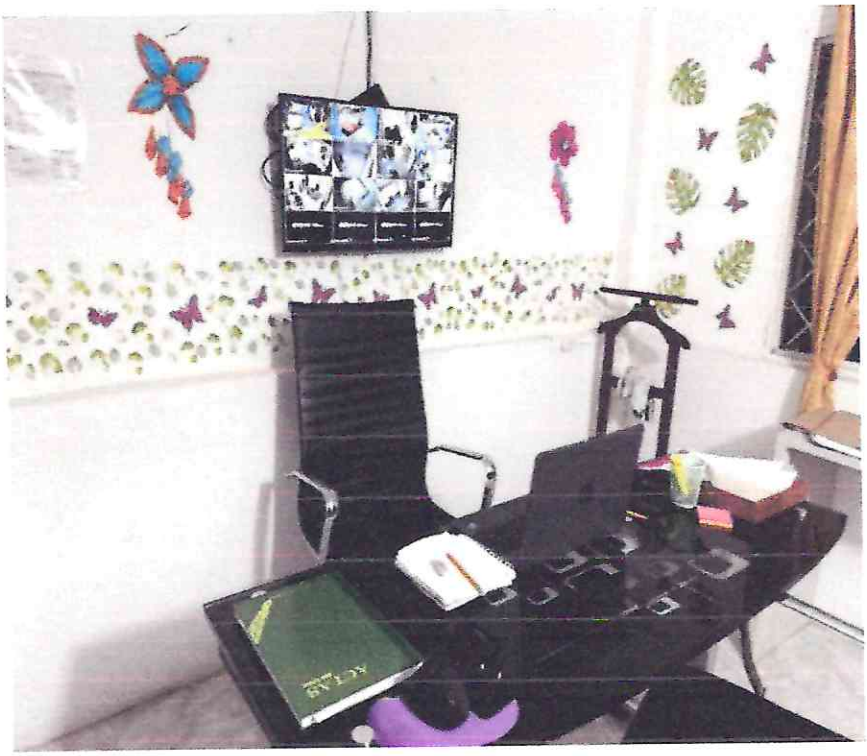
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ELEMENTOS DE OFICINA Y TELEVISOR DE CAMARAS



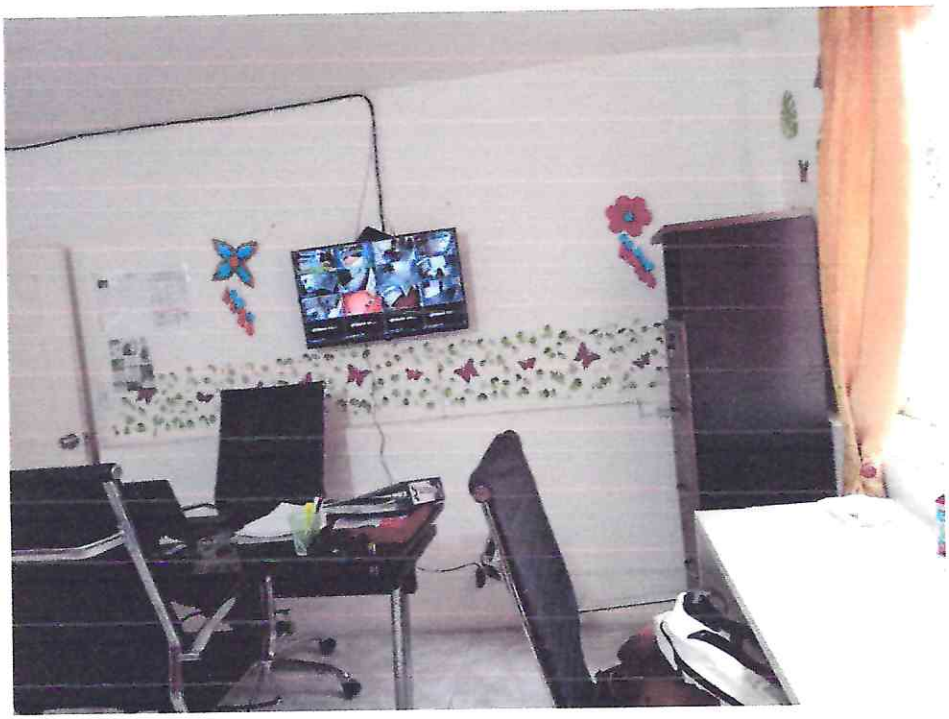


OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ENFERMERIA





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	



EXTINTOR



OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

DETECTOR DE METALES



PUNTO ECOLOGICO



OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

HABITACIONES CON SUS RESPECTIVAS CAMAS Y SUMINISTROS DE SÁBANAS, ALMOHADAS Y COBIJAS





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	



COCINA



OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	





OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

LAVADORA – SECADORA



OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligación 19)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

CUENTA DE COBRO

Nombre del prestador del servicio: Lina Giseth Cardona Mendoza
Cédula de ciudadanía: 1.006.006.410
Fecha de elaboración: 07 de octubre de 2025
Entidad a la que se dirige: Alcaldía de Ibagué
NIT de la entidad: 800113398-7

Concepto del cobro:

Prestación de servicios de asesoría y acompañamiento jurídico especializado a mujeres víctimas de violencias basadas en género, en coordinación con la Casa Refugio, durante el período comprendido entre el **7 de septiembre al 6 de octubre de 2025**.

Durante el periodo reportado, se mantuvo la disposición profesional para la atención jurídica de mujeres víctimas de violencia basada en género en la Casa Refugio del municipio, cumpliendo con el compromiso institucional de brindar orientación legal oportuna y especializada.

Se realizaron las siguientes actividades orientadas a garantizar la calidad del servicio jurídico y la atención integral a las usuarias:

1. **Atención a requerimiento institucional (9 de septiembre):** Se dio respuesta a una solicitud enviada por la Defensoría del Pueblo, relacionada con el seguimiento de ruta y atención a una usuaria de la Casa Refugio. Esta gestión incluyó la recopilación de información y la elaboración del escrito correspondiente.

2. **Petición y asesoría jurídica (18 de septiembre):** Se elaboró un escrito de petición de celeridad dirigido a la Fiscalía, a nombre de una usuaria. Además, se brindó asesoría jurídica telefónica individualizada, orientándola respecto de su proceso legal y las rutas institucionales disponibles.

3. **Asesorías jurídicas presenciales (25 de septiembre):** Se atendieron de manera presencial a varias usuarias que solicitaron orientación legal sobre sus procesos personales. En estas sesiones se resolvieron dudas específicas, se ofreció información jurídica clara y se fortalecieron las acciones de acompañamiento.

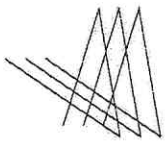
Adicionalmente, se desarrollaron las siguientes acciones complementarias:

- **Disponibilidad permanente en horarios de atención establecidos:** Se garantizó la presencia en el espacio de atención jurídica conforme a los días y horas asignados, permitiendo la atención de consultas espontáneas y la orientación inmediata a mujeres en situación de violencia.

- **Seguimiento a casos activos y fortalecimiento de rutas:** Se realizó seguimiento a procesos individuales y revisión de las rutas de activación institucional, asegurando la pertinencia y eficacia de las acciones derivadas, conforme a la normativa vigente.

Las actividades ejecutadas durante el periodo reportado, tanto de atención directa como de fortalecimiento institucional, contribuyen a mantener la capacidad operativa del servicio jurídico, asegurar la preparación ante eventuales casos y sostener el enfoque preventivo, especializado y de articulación interinstitucional necesario para una atención efectiva y con enfoque de derechos.

LINA GISETH CARDONA MENDOZA
C.C. 1.006.006.410
T.P. No. 386.165 del C. S. de la J.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligaciones 17,18,20)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Ibagué, 12 de septiembre de 2025

Radicado de Salida No. 20250603204119162
DEFENSORÍA DEL PUEBLO – REGIONAL TOLIMA
Dra. Ana María Enciso Torres
Defensora Regional Encargada (E)

Asunto: Respuesta a solicitud **radicado No. 20250603204119162** – Informe de medida de atención a favor de la señora A.V.H.M

Respetada Doctora:

En atención a la comunicación radicada bajo el No. 20250603204119162 del 8 de septiembre de 2025, mediante la cual esa Regional solicita informe ejecutivo del estado de la medida de atención otorgada a la señora A.V.H.M, me permito dar respuesta en el ámbito de nuestra competencia:

1. **Medida de Atención Adoptada por la Autoridad Competente:** El día 13 de agosto de 2025, la Comisaría Primera de Familia de Ibagué, en ejercicio de sus facultades legales como principal autoridad administrativa de protección inmediata, ordenó medida de atención a favor de la señora Hernández, disponiendo su ingreso a la **modalidad Casa Refugio**, en articulación con el **operador Lear Inversiones y Negocios S.A.S.**

2. **Rol de la Dirección de Mujer y Diversidad Sexual:** Es importante precisar que las medidas de atención (provisionales y definitivas) son **adoptadas por la respectiva Comisaría de Familia** según lo establecido en la Ley 1257 de 2008.

   En este marco, la labor de esta Dirección se centra en el acompañamiento integral y el seguimiento a la decisión de la usuaria, de manera que las medidas decretadas por la autoridad competente se implementen y articulen con los servicios de salud, justicia, protección y apoyo social.

3. **Estado de Cumplimiento y Atención General**: La beneficiaria ingresó a Casa Refugio el 11 de agosto de 2025, donde se le ha garantizado acompañamiento psicosocial, atención en salud física y mental, así como actividades de integración y apoyo ocupacional.

   - Ha recibido atención en Medicina Legal, psiquiatría, psicología clínica, medicina general y odontología.
   - Se han atendido crisis emocionales en urgencias y se mantiene bajo manejo clínico con seguimiento farmacológico y terapéutico.
   - Se encuentra en proceso de valoración neuropsicológica y continuidad de psicoterapia individual.

- El equipo interdisciplinario ha promovido espacios de contención emocional y talleres de autonomía, priorizando el fortalecimiento de un proyecto de vida independiente.

4. **Atención Jurídica:** Como parte de la ruta de acompañamiento, la señora Hernández sostuvo una entrevista con la **abogada de la casa refugio**, donde pudo expresar sus dudas, todas las cuales fueron resueltas en el mismo espacio.

   En dicha sesión se le explicó de manera clara la ruta legal que corresponde a su caso específico, así como **el alcance de las decisiones de la Comisaría de Familia** y las acciones adicionales a las que puede acceder para la protección de sus derechos.

5. **Información y Seguimiento:** La señora Hernández ha sido informada sobre las medidas adoptadas por la Comisaría de Familia y sobre el **acompañamiento que desde esta Dirección se le brinda**.

   Nuestro papel ha sido garantizar que la usuaria reciba información oportuna y comprensible, acompañándola en el cumplimiento de las medidas decretadas por la autoridad competente y articulando con las instituciones responsables de su protección integral.

En consecuencia, se adjunta como soporte el **Informe Psicosocial No. 001 del 11 de agosto de 2025**, elaborado por el equipo interdisciplinario de Casa Refugio, donde se detallan antecedentes, contexto personal, situación de violencia, intervenciones en salud y recomendaciones para el restablecimiento de derechos de la usuaria.

Finalmente, reiteramos nuestro compromiso institucional con la protección de los derechos de las mujeres víctimas de violencia basada en género, en el marco de nuestras competencias y en coordinación con la Comisaría de Familia como autoridad principal de decisión en estos casos.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			AVHM
Tipo y número de identificación			CC 1.106.452.702
Dirección de residencia			Túneles de boquerón
Teléfono:			N/A
Fecha de ingreso a modalidad CR:			13 agosto de 2025
Fecha de Informe			12 septiembre de 2025
Edad	19 años	Sanitas	**Fecha de nacimiento**: 19/03/2006

INFORME ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL 001

1. MOTIVO DE INGRESO

Se reciben instrucciones por parte del ente administrativo Dirección de la Mujer para activar la ruta de atención el día 13 de agosto, en favor de la usuaria A.V.H.M., de 19 años.

La profesional encargada se traslada a la Comisaría Primera de Familia, donde la comisaria de turno hace entrega de la usuaria con una medida de atención previamente establecida. De manera que la profesional que realiza el acompañamiento procede a socializarla con la usuaria y se le entrega el documento impreso.

Ese mismo día, y como parte de la activación de las medidas de protección y atención por parte de la Comisaría Primera de Familia, la usuaria es ingresada a la modalidad Casa Refugio, en el marco de la Ruta de Atención Integral para Mujeres Víctimas de Violencias Basadas en Género.

La remisión tiene como propósito salvaguardar su seguridad, brindar acompañamiento psicosocial y favorecer el restablecimiento de sus derechos, conforme a lo dispuesto en la Ley 1257 de 2008.

2. ANTECEDENTES Y CONTEXTO PERSONAL

- **Salud Mental**: es importante mencionar que la usuaria AVHM se encontraba afiliada al sistema de salud subsidiado por la eps sanitas y según historia clínica remitida por la USI, presenta diagnostico presuntivo de al mutismo, trastorno mixto de ansiedad y depresión, acompañado de afectaciones emocionales, variaciones constantes de estado de animo e ideaciones suicidas. Se registra historial de auto lección. Actualmente se encuentra bajo manejo farmacológico con Levomepromazina y Sertralina, prescritos en consulta externa de atención en USI del Ricaurte.

- **Historia de Vida:** la usuaria refiere antecedentes de violencia desde la infancia ("violencia infantil"). Manifiesta vínculos frágiles y conflictivos con su progenitora y su abuela paterna quien asumió su crianza. Refiere escaso vinculo afectivo con su padre biológico. Indica haber estado en diferentes modalidades del ICBF, durante sus primeras etapas del desarrollo.

- **Familia y Maternidad:** tiene un hijo de tres años, cuya custodia fue asumida por un tío paterno desde los 17 meses de edad, debido a la falta de estabilidad emocional de la usuaria. El recuerdo de su hijo genera algunos episodios de llanto, tristeza e interés por el aislamiento.

- **Red de apoyo:** no cuenta con red de apoyo significativo. Expresa que su familia la ha humillado, por lo que no desea tener contacto con ellos. Señala como principal apoyo a un amigo conocido por redes sociales, con quien ha establecido vinculo emocional previo al ingreso a Casa Refugio de manera virtual, no obstante, la autoridad administrativa a restringido este contacto por motivos de protección.

3. SITUACION DE VIOLENCIA

La usuaria refiere antecedentes de violencia física, psicológica y económica ejercida por su ex pareja, situación que ha puesto en riesgo su integridad personal, contexto que genero la activación de ruta.

4. OBSERVACIONES CLINICAS Y EMOCIONALES

Desde su ingreso se ha identificado:

- Variaciones emocionales marcadas (irritabilidad, tristeza, ansiedad, algunos episodios de insomnio, y momentos de calma)
- Crisis de ansiedad las cuales han requerido el traslado a la USI para su respectiva atención. (ver anexos, historia clínica adjunta).

Teniendo en cuenta sus antecedes y diagnósticos clínicos desde Casar Refugio se le ha garantizado por medio de la gestión y acompañamiento el derecho a la salud atreves de diferentes especialidades, tales como, Psiquiatría, psicología clínica, medicina general y odontología, a continuación, se relaciona las atenciones en salud.

ATENCIONES	FECHAS
MEDICINA LEGAL	14 de agosto
URGENCIAS (CRISIS)	21 de agosto
CITA PSIQUIATRIA	27 de agosto
FISCALIA Y URGENCIAS (CRISIS)	29 de agosto
CITA PSICOTERAPIA POR PSICOLOGIA	30 de agosto
CITA ODONTOLOGICA	01 de septiembre
CITA CON PSICOLOGA COMISARIA PRIMERA	09 de septiembre
MEDICINA GENERAL	22 de septiembre
APLICACIÓN DE PRUEBA NEUROPSICOLOGICA	03 de octubre
TERAPIAS PSICOLOGICAS	Pendiente a apertura de agenda.

5. Interacción y adherencia

La interacción con otras usuarias dentro de la modalidad ha sido favorable, lo cual ha facilitado su integración y adherencia a las actividades del programa. Sin embargo, en diferentes oportunidades ha manifestado su interés en egresar con el objetivo de iniciar un proyecto de vida, especialmente en el ámbito laboral.

6. Cronograma de actividades desarrolladas

Cronograma de actividades	Fecha
Actividad de bienestra "Yoga"	Del 13 al 16 de agosto
Actividad de Psicoeducación "Violencias contra las mujeres"	Del 18 al 22 de agosto
Guia de ejercicios fisicos como contribución a un desarrollo integral-armonico	Del 18 al 22 de agosto
Actividad de Psicoeducación "Afectaciones del consumo de SPA en el contexto familiar	Del 18 al 22 de agosto
Actividad Violentometro, la violencia tambien se mide"	Del 25 al 29 de agosto
Actividad de Psicoeducación "Gestion de las emociones"	Del 25 al 29 de agosto

7. Valoración psicosocial

La usuaria se encuentra en condición vulnerable, dada la confluencia de:

- Antecedentes de violencia basada en género.
- Según historia clínica remitida por la USI, se refiere presunto diagnóstico de trastorno mixto de ansiedad y depresión, con ideaciones suicidas
- Carencia de una red de apoyo familiar efectiva.
- Antecedentes de institucionalización en infancia y adolescencia.
- Duelo no resuelto por la separación de su hijo.

Estos factores demandan un acompañamiento psicosocial permanente, monitoreo de su estado emocional y coordinación interinstitucional con salud, justicia y protección, a fin de garantizar su seguridad, bienestar y proceso de restablecimiento de derechos.

8. Recomendaciones

- Mantener seguimiento clínico en salud mental con psiquiatría y psicología, reforzando adherencia al tratamiento farmacológico.
- Implementar actividades de contención emocional y estrategias de afrontamiento para la gestión de ansiedad.
- Promover talleres de autonomía, priorizando el área ocupacional y laboral de acuerdo con su interés.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

9. Anexos:

- Historial clínico
- Certificado de afiliación a salud

Profesional que la Realiza:

María Carolina Pinzón Trabajadora Social	Kelly Tatiana Guzmán Psicóloga.	María Camila Forero Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Ibagué, octubre 06 de 2025

INFORME GENERAL DE ATENCIONES, ACOMPAÑAMIENTOS ACTIVACIÓN DE RUTA Y SEGUIMIENTOS.

Cordial saludo.

Desde el operador de la Casa Refugio para Mujeres Víctimas de Violencia de Género, trabajamos incansablemente para garantizar que mujeres, niñas, niños, adolescentes, jóvenes y población OSIGD puedan vivir libres de violencias. Este compromiso se enmarca en lo dispuesto por la Ley 1257 de 2008 y sus decretos reglamentarios, que establecen el derecho de las mujeres a una vida libre de violencia y la obligación del Estado de brindarles atención integral.

El presente informe detalla el proceso de atención brindado a mujeres reportadas por la Dirección de la Mujer, Género y Diversidad Sexual a través de la línea "No Estás Sola", con el fin de proporcionarles el acompañamiento correspondiente.

Periodo de atención: septiembre de 2025

Durante septiembre de 2025, se ejecutaron intervenciones integrales en la casa refugio, focalizadas en mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y de género. El propósito central fue activar las rutas de atención correspondientes, restituir sus derechos y promover su bienestar integral físico, emocional y jurídico. Todas las acciones se desarrollaron de forma articulada con entidades del sector salud y justicia, de modo que la respuesta fuera coordinada y efectiva frente a las necesidades identificadas.

2. Servicios ofrecidos y seguimiento

Primero, se proporcionaron servicios especializados tales como atención psicosocial, asesoría jurídica, orientación sobre medidas de protección y apoyo para el acceso a beneficios institucionales. Además, se hizo seguimiento tanto a mujeres internas como externas para:

- Verificar su situación actual
- Intensificar el acompañamiento
- Garantizar la continuidad del proceso de atención

De esta manera, se procura evitar interrupciones y fortalecer el soporte durante todo el recorrido de atención.

3. Coordinación multidisciplinaria y gestión de citas

Además, se adoptó un enfoque multidisciplinario que incluyó:

- La trazabilidad del agendamiento de citas médicas, odontológicas, nutricionales y de especialidades como psicología, neuropsicología y psiquiatría, según las necesidades particulares de cada caso
- La coordinación con el sistema de salud y las entidades judiciales para activar oportunamente las rutas y cumplir los protocolos establecidos, aunque prevalecen barreras en asignación de algunas citas médicas especializadas.
- Acompañamientos presenciales a las citas para asegurar la asistencia y el seguimiento clínico correspondiente

Este mecanismo busca minimizar obstáculos para que las usuarias puedan acceder efectivamente a los servicios requeridos.

4. Condiciones dentro de la casa refugio

En el ámbito interno de la casa refugio, se garantizó:

- Un plan de alimentación balanceado y saludable, diseñado por nutricionistas para atender las necesidades específicas de las mujeres y sus dependientes
- La entrega de elementos de aseo y kits de ropa para asegurar que las beneficiarias mantuvieran condiciones dignas durante su permanencia

Estos componentes contribuyen al fortalecimiento del estado físico y emocional, así como a ofrecer un entorno respetuoso y digno.

5. Acompañamiento psicosocial y empoderamiento

Por otro lado, el equipo psicosocial desempeñó un rol esencial en el empoderamiento de las mujeres mediante estrategias como:

- Psicoeducación
- Actividades de bienestar (por ejemplo, ejercicios físicos)
- Uso del "violentómetro" para visibilizar la violencia en diferentes grados
- El "árbol de las emociones" como ejercicio de regulación emocional
- Espacios pedagógicos destinados al desarrollo de habilidades personales y sociales
- Comunicación telefónica con sus redes de apoyo (previa autorización de entidades administrativas)

Estas herramientas ayudan a que las mujeres reconozcan sus emociones, fortalezcan su autoestima y amplíen sus capacidades de autocuidado y decisión

6. Importancia del proceso de acompañamientos

Este proceso de acompañamientos reviste una importancia estratégica por varias razones:

1. **Protección integral**: No basta con intervenir en un solo ámbito; la violencia de género impacta múltiples dimensiones de la vida de una mujer (física, emocional, social, legal). Por eso, un acompañamiento integral es esencial.
2. **Prevención de re-victimizaciones**: Al asegurar seguimiento y continuidad, se reduce el riesgo de que las mujeres queden desprotegidas o vuelvan a situaciones de violencia.
3. **Activación de rutas efectivas**: Muchas víctimas desconocen dónde acudir o cómo tramitar sus derechos; este proceso facilita ese acceso y garantiza que los protocolos se cumplan.

4. **Empoderamiento y autonomía:** A través de la psicoeducación y el fortalecimiento de habilidades, las mujeres no solo reciben ayuda, sino que ganan herramientas para su propio proceso de recuperación y decisión.
5. **Coordinación interinstitucional:** Al actuar en conjunto con salud, justicia y otras entidades, se evita duplicar esfuerzos o generar barreras institucionales, logrando una respuesta más eficiente y sensible.
6. **Dignidad y bienestar:** Atender aspectos básicos como la alimentación y las condiciones de estancia: contribuye al restablecimiento de la dignidad y al bienestar emocional, lo cual potencia el efecto de las intervenciones psicológicas y legales.

En conclusión, las acciones ejecutadas durante el mes de septiembre evidencian el compromiso institucional con la atención integral, la protección de derechos y empoderamiento para mujeres víctimas de violencia.

REPORTE DE ATENCIONES MES DE SEPTIEMBRE	
ACOMPAÑAMIENTO-ACTIVACION RUTA -SEPTIEMBRE	[redacted] a casa 13 de agosto- activa)
	[redacted]n (Ingreso a casa 26 de agosto- activa)
	[redacted] (Ingreso 18 de septiembre-activa)
	[redacted] (Acompañamiento – Activación Ruta)
	[redacted]guez (01 de octubre- acompañamiento para mediación policial)
	[redacted] (01 de octubre -activación ruta y Activa)
SEGUIMIENTO USUARIAS EXTERNAS	[redacted]
	[redacted]
	[redacted]
NOVEDAD USUARIAS	[redacted] en casa refugio
SEGUIMIENTOS USUARIAS INTERNAS	[redacted]
	[redacted]
	[redacted]

Agradeciendo su atención

Atentamente

Lency Cagua
Directora Casa Refugio

Ivon Magaly Angarita.
Coordinación Casa Refugio

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			[redacted]
Tipo y número de identificación			[redacted]
Fecha de valoración			02- 10- 2025
Edad	9 meses	Sanitas	Fecha de nacimi[redacted]

Informe y Valoración Pedagógica

La valoración pedagógica se realiza mediante la *Escala de Valoración Cualitativa del Desarrollo Infantil – Revisada (EVCDI-R)*, instrumento reconocido para evaluar el desarrollo de niños y niñas menores de seis años a través de sus interacciones con personas y el entorno (pares, familia, educadores, agentes). Esta escala se fundamenta en la política pública "De Cero a Siempre", orientada a garantizar el bienestar mental, físico y social durante la primera infancia.

Desarrollo psicomotor

Según la observación Eylan Gael presenta un *desarrollo psicomotor en proceso, al ser un bebe Plan canguro se debe tener en cuenta su edad corregida y su fecha de nacimiento.* En concreto en este mes ha tenido estos avances:

- Balbucea nuevas palabras como mamá, papá
- Agarra la comida y se la lleva a la boca la que es de su agrado
- Intenta gatear, manda picos, aplaude, hace mochitos

En este mes con las actividades realizadas a Eylan Gael se pudo evidenciar :

Intenta decir nuevas palabras, al realizar los ejercicios de estimulación ya esta mucho mas fuerte, repite los ejercicios que se le hacen, se balancea en el rodillo e intenta ir tras los objetos que se le pongan un poco retirados, al sentar sentado trata de gatear y de sentarse solo, se lleva a la boca los alimentos que son de su gusto, he mejorado en su proceso de alimentación, le gusta escuchar y ver videos infantiles, mostrando su alegría aplaudiendo y moviéndose al ritmo de la música, continua siendo muy sociable, envia besos, celebra sus logros,

Es importante resaltar que aunque se han evidenciado avances importantes se debe seguir trabajando en el proceso ya que aun hay falencias respecto a su edad pero que es comprensible teniendo en cuenta que es un bebe canguro y que no se puede cargar con tanas cosas sino que toca poco a poco.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nuevamente se le dejan ejercicios a la progenitora para que en su tiempo libre refuerce el proceso de estimulación y podamos ver mas resultados positivos en E.G

Para su edad le sigue faltando el gateo, que intente ponerse en pie, se le concientiza a la madre nuevamente sobre la importancia de hacer de la estimulación una actividad diaria para E.G

Conclusión pedagógica

En conjunto, todos los registros observacionales continuan con el criterio de valoración "en proceso" dentro de la escala EVCDI-R para la edad correspondiente, lo que sugiere un desarrollo integral en proceso el cual se va dando progresivamente con el fin de lograr resultados positivos continuamente.

REGISTRO FOTOGRAFICO



OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	







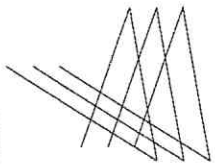
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	





Realizado Por: Jacqueline Mogollón R.

Jacqueline Mogollón- Pedagoga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a		MLBU.
Tipo y número de identificación		C.C [redacted]
Direccion de residencia		[redacted]
Teléfono:		[redacted]
Fecha de llamada		15 de septiembre de 2025.
Edad	41 años	**Fecha de nacimiento:** [redacted]

NOVEDAD

Fecha del contacto: 15 de septiembre de 2025.

Hora: 08:05 a.m.

Profesional responsable: Camila Forero – Equipo Psicosocial, Casa Refugio

1. Antecedentes

La usuaria MLBU ha sido beneficiaria de la modalidad Casa Refugio en el marco de medidas de atención frente a una situación de violencia intrafamiliar. Posterior a su egreso y reintegro a la red de apoyo familiar, se mantiene el seguimiento telefónico con el fin de monitorear su situación de seguridad y bienestar.

2. Motivo del contacto

El equipo psicosocial estableció comunicación directa con la usuaria, espacio en el cual la señora MLBU reporta hechos recientes de hostigamiento, amenazas y afectaciones a bienes materiales, presuntamente ejercidos por su expareja, situación que genera riesgo para ella y su núcleo familiar.

3. Relato de la usuaria

Durante la conversación, la usuaria informó lo siguiente:

- El día 14 de septiembre recibió múltiples llamadas y mensajes de su expareja, en los cuales fue objeto de intimidación.
- Señaló que el agresor quemó prendas de vestir, una motocicleta eléctrica de su propiedad y envió fotografías de sus hijos, acompañadas de amenazas de muerte contra su madre, su hermana y otros familiares.
- Refirió que actualmente reside con su madre y hermana, quienes han confirmado el temor ante estas amenazas.

- Expresó preocupación por la seguridad de su familia, destacando que lo material no es prioritario, pero sí el riesgo hacia la vida e integridad de sus allegados
- Informó que conserva evidencia (fotografías, mensajes y audios) y que logró registrar una llamada con apoyo de un celular adicional.
- Solicitó apoyo institucional para gestionar medidas judiciales, mencionando específicamente la posibilidad de activar una orden de captura o medidas de protección inmediatas.
- Indicó que se encuentra organizando un espacio estable de residencia junto a su madre y su hija, mostrando disposición para atender las orientaciones institucionales.

4. Orientaciones brindadas

El equipo psicosocial:

- Escuchó y validó la narrativa de la usuaria, brindando contención emocional frente a la angustia expresada.
- Reiteró la importancia de conservar toda evidencia relacionada con los hechos.
- Orientó sobre la necesidad de poner en conocimiento inmediato a la autoridad competente.
- Indicó que las novedades comunicadas serán puestas en conocimiento de la Dirección de la Mujer, Género y Diversidad Sexual, con el fin de garantizar articulación institucional y fortalecimiento de las medidas de protección.
- Recomendó mantener disponibles los documentos personales y aquellos expedidos por la comisaría, ante la posibilidad de citación para diligencias legales.
- Se informó a la usuaria que se mantendrá una comunicación constante, con el fin de brindar acompañamiento psicosocial y realizar la verificación de sus condiciones de seguridad.

Conclusión

Durante el contacto telefónico y posterior comunicación escrita, se brindó a la usuaria orientación psicosocial frente a los nuevos hechos de violencia reportados, reiterando la importancia de ponerlos en conocimiento de la Dirección de la Mujer, Género y Diversidad Sexual. Se compartió información de la línea de atención especializada "No Estás Sola" con el fin de facilitar el acceso a asesoría y acompañamiento institucional.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Profesional que la Realiza:

María Camila Forero Zuluaga
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO POR ACTIVACIÓN DE RUTA.

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	09/09/2025 y 11/09/2025.
HORA:	(15:00 – 19:00) y (12:38 – 04:20).
USUARIA:	LMMP.
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	[redacted]
PROFESIONAL QUE REALIZA EL ACOMPAÑAMIENTO:	Kelly Tatiana Guzmán, Psicóloga. María Camila Forero, Psicóloga.

Desde el operador de la Casa Refugio para Mujeres Víctimas de Violencia de Género, trabajamos incansablemente para garantizar que mujeres, niñas, niños, adolescentes, jóvenes y población OSIGD puedan vivir libres de violencias. Este compromiso se enmarca en lo dispuesto por la Ley 1257 de 2008 y sus decretos reglamentarios, que establecen el derecho de las mujeres a una vida libre de violencia y la obligación del Estado de brindarles atención integral.

Con el objetivo de garantizar la protección integral a la señora Luisa María Mora Peña, presunta víctima de violencia intrafamiliar y de género, se realizaron las siguientes acciones:

1. Contexto

El día 9 de septiembre del 2025, desde la dirección de la mujer, género y diversidad sexual solicito el acompañamiento institucional desde la modalidad Casa Refugio para la activación de la ruta de atención integral a favor de la señora Luisa María Mora Peña, quien se encontraba en la comisaria.

En respuesta el equipo social, de la Casa Refugio se contactó vía telefónica con la usuaria, informando sobre la presencia institucional para el respectivo acompañamiento en el marco de la ruta de atención de víctimas de violencia intrafamiliar en el sector de la salud.

2. Desarrollo del acompañamiento

Siendo las 3:05 p.m., la profesional Kelly Tatiana Guzmán se traslada a la Comisaría Permanente. Se realiza la presentación formal ante la usuaria y se le explica el proceso a seguir. Se solicita amablemente el ingreso, encontrándose de turno el Comisario Heriberto Rodríguez Parra.

La usuaria expone brevemente su situación; sin embargo, el comisario indica que, dado que el caso fue aperturado a inicios de año con la Comisaria Marisol Tovar Núñez, él no puede

continuar con el mismo, por lo que se deberá esperar al turno cuatro, en el que se encuentra dicha comisaria.

Ante esta situación, la usuaria se muestra indispuesta, por lo que se solicita nuevamente el ingreso a la comisaría. Ya dentro, el Comisario Rodríguez manifiesta que solo puede recibir por escrito una ampliación de los nuevos hechos, y sugiere que nos dirijamos a la USI del barrio San Francisco.

La profesional valida esta información con la Coordinadora Ivonne de Casa Refugio, y tras obtener su aprobación, se le socializa la situación a la usuaria, quien acepta. Se entrega al comisario un documento escrito con los hechos recientes relacionados con su expareja.

A las 4:30 p.m., nos trasladamos a la USI del San Francisco. Ingresamos al área de urgencias, donde la Sra. Luisa es atendida por triage. Inmediatamente, el médico activa el Código Rosa y la ruta de atención por la Patrulla Púrpura. Dentro del triage, la usuaria es valorada por medicina general, se le administra medicación para la inflamación y el dolor, y se le expiden órdenes para atención psicológica y revisión del estado actual del ojo.

Durante el proceso, la profesional le informa a la usuaria sobre la medida de atención que brinda Casa Refugio, incluyendo sus beneficios, derechos y deberes. La Sra. Luisa manifiesta, y deja constancia por escrito, que no está interesada en ingresar a Casa Refugio por el momento, a pesar de no contar con una red de apoyo, ya que se encuentra en la búsqueda de un trabajo formal. Sin embargo, muestra interés en recibir ayuda económica como la que le fue brindada anteriormente durante la medida de protección. La profesional le aclara que dicha información debe ser suministrada directamente por la comisaría.

Finalizado este procedimiento, la usuaria es abordada por la Patrulla Púrpura, quienes le indagan sobre su situación y deciden continuar con el acompañamiento, trasladándola nuevamente a la Comisaría Permanente.

A las 7:00 p.m., la profesional realiza el empalme con los agentes de la Patrulla Púrpura, finalizando así su acompañamiento. La usuaria queda a disposición de dicha entidad.

- ✓ ***Segundo acompañamiento generado*, 11 de septiembre:**

El día miércoles 10 de septiembre de 2025, la Dirección de la Mujer, Género y Diversidad Sexual solicitó nuevamente el acompañamiento a favor de la señora LMMP, dado que en la jornada anterior no fue posible adelantar las gestiones en la Comisaría de Familia. Conforme a la instrucción brindada por el Comisario Heriberto, se estableció que la atención debía llevarse a cabo únicamente con la Comisaría de Turno 4, a cargo de la Dra. Marisol Tovar, como autoridad competente para atender el caso.

En atención a lo anterior, se coordinó la presencia de la usuaria el día jueves 11 de septiembre de 2025, a la 1:00 a.m., en las instalaciones de la Comisaría Permanente de Familia – CAM Barrio La Pola.

1. Desarrollo del acompañamiento

- **Encuentro inicial:**

Siendo las 12:38 a.m., la profesional ***María Camila Forero*** estableció contacto con la usuaria en el sitio acordado. Se realizó la presentación institucional y la socialización del proceso, garantizando un espacio de escucha activa, confidencialidad y contención emocional, enmarcado en los enfoques diferencial, de género y de derechos humanos.

- **Atención en Comisaría:**

Posteriormente, se ingresó a la Comisaría Primera donde se verificó que la usuaria ya contaba con un expediente abierto por violencia intrafamiliar desde el 24 de enero de 2025 (expediente No. 020-2025).

Durante la recepción del caso, en presencia de la Comisaria Marisol Tovar y la psicóloga de la Comisaría, la usuaria LMMP refirió que el día martes 9 de septiembre, luego de recibir atención en la USI, la Patrulla Púrpura la trasladó nuevamente al CAM del barrio La Pola, indicándole que el proceso concluía en ese momento, por lo cual manifiesta haberse sentido "sola". Señaló además que el Comisario Heriberto Rodríguez le indicó nuevamente que no podía recibirle el caso, dado que no era él quien lo llevaba y que se encontraba ocupado para explicarle las medidas de atención disponibles. Menciona que ante esta situación y al no contar con un lugar donde pernoctar, relató que contactó a una amiga de nombre Jennifer, quien le permitió pasar la noche en su vivienda, motivo por el cual solicitó un servicio de transporte (Uber) y se desplazó por sus propios medios.

Una vez escucharon el relato de la sra LMMP, la psicóloga de la Comisaría recibió formalmente a la usuaria, quien ingresó sola a la entrevista. En este espacio se realizó ampliación de hechos considerando los nuevos eventos victimizantes ocurridos. La autoridad tomó registro fotográfico de las lesiones físicas evidenciadas en el rostro.

Durante la diligencia, la psicóloga explicó las medidas de atención disponibles. A solicitud de la usuaria, se diligenció la solicitud de la medida de atención monetaria. Asimismo, se le entregó copia de la medida de protección previamente otorgada el 24 de enero de 2025.

2. Compromisos establecidos

Teniendo en cuenta que la usuaria había recibido atención médica en la USI San Francisco el martes 9 de septiembre, pero aún no contaba con la historia clínica completa (faltante la valoración en psicología, para la cual contaba con cita asignada para el día 12/09/12 a las 10:30), se definieron los siguientes compromisos:

1. Aportar la historia clínica completa de la atención recibida en la USI.
2. Entregar evidencias en medio digital (USB).
3. Radicar carta dirigida a la Comisaría, actualizando la dirección de residencia y correo electrónico.

Estos documentos permitirán la actualización de la medida de protección, incluyendo la residencia actual de la usuaria.

3. Orientación psicosocial

Durante el acompañamiento, la profesional sensibilizó a la usuaria mediante herramientas audiovisuales en relación con:

- **Tipos de violencia:** física, psicológica, sexual, económica y patrimonial, fomentando el reconocimiento y asociación de su situación.
- **Consecuencias físicas y emocionales:** se explicó cómo las situaciones de abuso generan impactos emocionales (estrés, ansiedad, miedo) y físicos (lesiones, afectaciones psicosomáticas).
- **Ciclo de la violencia:** se ilustró la dinámica cíclica de la violencia intrafamiliar y la importancia de interrumpirla con apoyo institucional.
- **Ruta de atención intersectorial:** se socializaron servicios y recursos disponibles (salud, líneas de atención, asesoría legal, medidas de protección, acompañamiento psicosocial).

La usuaria se mostró tranquila, receptiva y con disposición para poner en conocimiento los hechos, demostrando interés en su proceso de protección.

4. Cierre del acompañamiento

Siendo las 4:20 a.m., se finalizó la diligencia. La profesional trasladó a la usuaria hasta su lugar de residencia, debido a que esta manifestó no contar con recursos para el transporte. La usuaria se encontraba estable y tranquila al cierre del acompañamiento.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

El proceso se desarrolló con total respeto hacia la dignidad y derechos de la usuaria, garantizando atención con enfoque de género, confidencialidad y acompañamiento psicosocial permanente en el marco de la ruta de atención a víctimas de violencia intrafamiliar.

5. Documentación Adjunta

- Consentimiento firmado.
- Relato libre y espontaneo de la medida de atención.
- Relato libre y espontaneo de acompañamiento.

6. Evidencia fotográfica

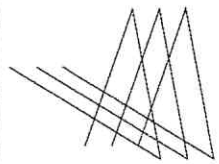





Realizado por:

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga

María Camila Forero
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			ALZG.
Tipo y número de identificación			[redacted]
Direccion de residencia			[redacted]
Teléfono:			[redacted]
Fecha de llamada			14 de septiembre de 2025.
Edad	19 años	Sanitas	**Fecha de nacimiento:**

ACTA DE SEGUIMIENTO 003

1. Contexto del seguimiento

En cumplimiento de los acompañamientos telefónicos a la usuaria ALZG, se efectuó el tercer seguimiento el día 14 de septiembre de 2025. Previamente el 10 de septiembre se realizaron diferentes intentos de contacto en varias oportunidades, sin que fuera posible establecer comunicación.

2. Actualización del caso

- **Situación legal:**

La usuaria informó que radicó una demanda con el acompañamiento del consultorio jurídico de su universidad, la cual fue presentada ante un juez de familia del circuito e incluye solicitud de medida provisional. Señaló que cuenta con número de radicado y se encuentra a la espera del auto admisorio. Indicó que no mantiene comunicación con el progenitor y que este se niega a cubrir gastos relacionados con manutención y vivienda.

- **Situación habitacional:**

Refirió que continúa residiendo en el mismo inmueble junto con su madre. Informó que el progenitor no ha efectuado pagos de arriendo, y que el arrendador entregó comunicaciones solicitando la desocupación del inmueble con fechas límite el 29 de agosto y posteriormente el 10 de septiembre. Indicó que únicamente se destinaron recursos entregados por su padre para el pago de servicios públicos.

- **Afiliación en salud y dinámica económica:**

Manifestó que el progenitor retiró a su madre de la afiliación a la EPS, situación que limita el acceso a los servicios de salud. Informó que su madre realiza actividades esporádicas de aseo y oficios varios, que no constituyen un ingreso formal ni permanente.

- **Estudios:**

Indicó que el semestre académico vigente fue cubierto por su padre, lo que le ha permitido continuar con sus estudios. Señaló preocupación por la financiación de los próximos periodos académicos.

3. Estado emocional

Durante la llamada, la usuaria manifestó preocupación frente a las condiciones económicas, habitacionales y de salud de su núcleo familiar. Expresó percepción de negativa por parte del progenitor para asumir compromisos económicos.

4. Orientaciones brindadas

- Se reiteró la importancia de dar continuidad al proceso legal con el consultorio jurídico que la asesora.
- Se recordó que puede acceder a orientación jurídica y psicosocial a través de los canales institucionales disponibles.
- Se mencionaron las líneas de atención en caso de riesgo o emergencia:
  - Línea 123 (emergencias)
  - Línea Púrpura nacional 155
  - Patrulla Púrpura 311 561 4109
  - Línea "No Estás Sola" 312 270 6494
  - Línea Naranja 317 701 2061

Se informó que este corresponde al último seguimiento realizado desde Casa Refugio, indicando que en caso de requerir atención o reporte de novedades debe comunicarse a través de los canales mencionados.

5. Observaciones finales

Se registra continuidad de dificultades relacionadas con el pago de arriendo, el acceso a salud y la ausencia de aportes económicos por parte del progenitor. La usuaria reporta avances en su proceso legal y académico, manteniéndose en espera de respuesta judicial frente a la demanda radicada.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Profesional que la Realiza:

María Camila Forero Zuluaga.

María Camila Forero Zuluaga
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a	LMMP.
Tipo y número de identificación	C.C [redacted]
Direccion de residencia	[redacted]
Teléfono:	[redacted]
Fecha de llamada	17 de septiembre de 2025.

SEGUIMIENTO 001

1. Contexto inicial.

En el marco del acompañamiento institucional a la activación de la ruta de atención por violencia intrafamiliar realizado los días 09 y 11 de septiembre de 2025 a la usuaria LMMP, se da continuidad al proceso de seguimiento posterior, con el fin de verificar avances en la gestión institucional, condiciones de seguridad y estado de salud de la usuaria.

2. Hallazgos del seguimiento

- **Gestiones en Comisaría:** La usuaria informó que asistió a la Comisaría de Familia el día 16 de septiembre de 2025, a las 8:30 p.m., entregando la USB con evidencias, la actualización de datos de contacto (dirección, teléfono y correo electrónico) y la copia de la valoración médica y psicológica obtenida en el Hospital San Francisco.
  Indicó que la entrega de dichos documentos se realizó en esa fecha debido a que no contaba con los recursos económicos necesarios para la compra de la memoria USB con anterioridad.
  Actualmente se encuentra a la espera de respuesta sobre la actualización de la medida de protección y la gestión de medidas de atención solicitadas.
- **Condiciones de vivienda:** Actualmente reside sola en una habitación ubicada en el sector de Macarena parte baja (carrera 4ª con calle 38, Estadio). Refiere sentirse tranquila y en mejores condiciones de seguridad. El arriendo fue cubierto inicialmente con un préstamo económico de su madre.
- **Seguridad:** No ha tenido contacto directo con el agresor. Sin embargo, el día 16 de septiembre, el agresor se comunicó con la madre de la usuaria solicitando información de su dirección con el argumento de realizar notificaciones, dado que interpuso una demanda. La madre no suministró información y manifestó que únicamente estaría dispuesta a entregar un correo electrónico de contacto.
- **Salud:** La usuaria aún presenta hematoma visible en el ojo producto de la agresión. Asistió a valoración psicológica y recibió historia clínica.

- **Aspecto laboral y económico:** Refiere dificultad para sostener un empleo estable, realiza trabajos esporádicos y remotos. Su madre le colaboró con el pago inicial del alojamiento actual donde se encuentra.

- **Red de apoyo y proyecciones:** La usuaria ha mostrado disposición para continuar el proceso de restablecimiento. Se le reiteró la importancia de acceder a acompañamiento terapéutico por EPS y la posibilidad de recibir orientación académica en la Universidad del Tolima, donde manifestó interés en iniciar estudios.

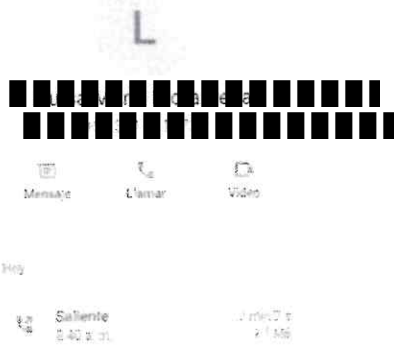
3. Orientaciones brindadas

- Mantener comunicación constante con las líneas de emergencia y de apoyo psicosocial que le fueron compartidas.
- Recordatorio sobre la confidencialidad de su ubicación y sensibilización a la familia para no brindar información personal al agresor.
- Indicación de dar continuidad a su proceso terapéutico y académico como parte del fortalecimiento de su proyecto de vida.
- Validación de que se realizarán cuatro seguimientos posteriores al acompañamiento inicial para garantizar su seguridad e integridad.

4. Compromisos

- Continuar con el proceso institucional, mantener comunicación con líneas de apoyo y asistir a controles médicos/terapéuticos.
- Atender los seguimientos psicosociales por parte del operador.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Profesional que lo realiza:

María Camila Forero
Psicología.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a	[redacted]
Tipo y número de identificación	[redacted]
Teléfono:	[redacted]
Fecha de llamada	30 de SEPTIEMBRE de 2025

ACTA DE SEGUIMIENTO 002 - EGRESO

Resumen de la situación:

Se realizó el seguimiento telefónico correspondiente el día 30 de septiembre, en cumplimiento de los acompañamientos programados a la usuaria **L.M.M.P.** Durante la llamada, la usuaria manifestó encontrarse emocionalmente estable, continuar viviendo sola y estar en la búsqueda de un empleo estable. En relación con el proceso que adelanta ante la comisaría, indicó que se encuentra a la espera de la ayuda económica que le fue mencionada al inicio de la activación de la ruta.

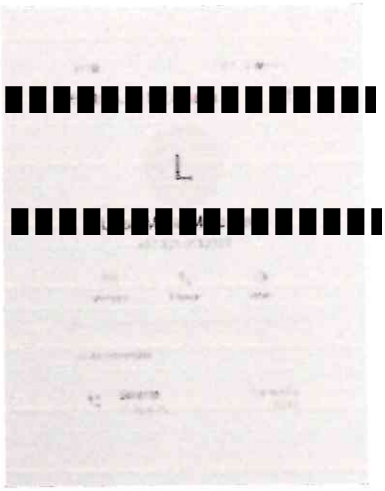
Adicionalmente, se le recordaron los canales de comunicación disponibles para casos de emergencia o situaciones en las que necesite hablar con alguien:

- Línea de emergencia: **123**
- Línea Púrpura: **155** (orientación nacional para mujeres)
- Patrulla Púrpura: **311 561 4109**
- Línea "No Estás Sola": **312 270 6494**
- Línea Naranja: **317 701 2061**

Es importante resaltar que se logró el cumplimiento del objetivo principal del acompañamiento, el cual consistía en identificar las condiciones psicosociales de la señora Luisa y continuar brindándole apoyo y orientación para mitigar cualquier situación adversa que pudiera poner en riesgo su integridad.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Profesionales Responsables:

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			JJQP
Tipo y número de identificación			C.C [redacted]
Direccion de residencia			[redacted]
Teléfono:			[redacted]
Fecha de llamada			16 de septiembre de 2025
Edad	31 años	Salud Total	Fecha de nacimiento 22 de agosto de 1993

ACTA DE SEGUIMIENTO 003 - EGRESO

I. Descripción del Seguimiento

El día 17 de septiembre de 2025, el equipo psicosocial de Casa Refugio realizó un seguimiento telefónico a la señora Jessica Julieth Quiroga Polanco, como parte del proceso de acompañamiento pos egreso. El objetivo de la llamada fue verificar sus condiciones actuales y detectar posibles riesgos o situaciones que pudieran comprometer su bienestar e integridad.

Durante la conversación, la usuaria informó que, a mediados del mes de julio, el presunto agresor fue detenido por las autoridades competentes y trasladado a la Permanente de la ciudad de Ibagué. Indicó que el día 29 de septiembre se llevará a cabo una audiencia ante la Fiscalía en el Palacio de Justicia. Además, refirió que en la Comisaría le fue notificado que el agresor recibió una condena de 8 años de prisión, y que la Doctora Paula Loaiza, comisaria segunda, está al tanto del proceso completo.

Asimismo, manifestó que el abogado del agresor se contactó con ella para solicitarle que firmara un documento denominado "principio de oportunidad", con el propósito de favorecer la liberación del procesado. Según lo expresado por la usuaria, el abogado le indicó que ella es la única persona que puede ayudar a que se cierre el caso, ya que la denuncia que interpuso fue la base del proceso judicial. Ante esta solicitud, la señora Quiroga Polanco respondió que no accederá a firmar ningún documento sin autorización directa de la comisaría, y expresó lo siguiente:

"Yo no voy a interrumpir el caso, porque si a mí me hubieran matado, ¿quién hubiera cuidado a mis hijos? Ellos dependen de mí."

La usuaria señaló que actualmente reside en la ciudad de Medellín, junto con sus dos hijos, Ian Santiago y Adrián, quienes se encuentran estudiando. Ella se encuentra trabajando en el área de máquina plana. Agregó que tiene un proceso activo en la Comisaría relacionado con el padre biológico de su hijo menor, Ian Santiago, e indicó que la Doctora Paula Loaiza tiene conocimiento de todo el historial de su caso.

II. Observaciones del Equipo Psicosocial

Durante la llamada, la señora Quiroga Polanco se mostró en aparente adecuado estado emocional, con buena disposición y apertura al diálogo. Mantuvo un tono de voz tranquilo y fue receptiva frente a las orientaciones brindadas por el equipo de Casa Refugio.

Se le reiteró la ruta de atención en casos de Violencias Basadas en Género (VBG), compartiéndole nuevamente los canales y líneas de apoyo disponibles, entre ellas:

- Línea de emergencia 123
- Línea Púrpura
- Línea "No estás sola"
- Línea Naranja
- Correo electrónico de la Policía Nacional

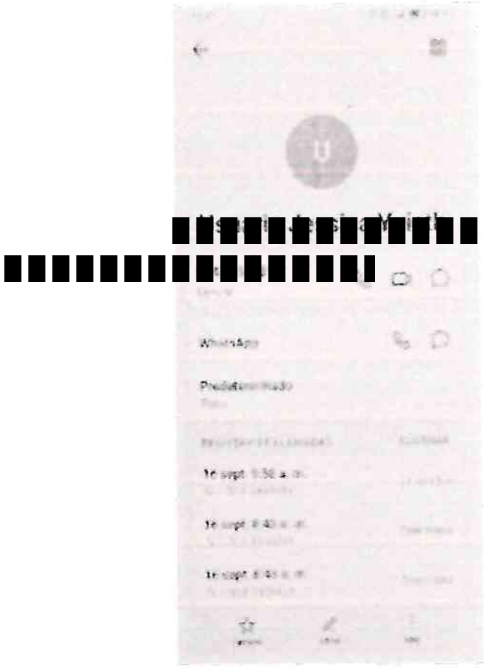
Además, se le recordó que puede acceder, a través de su EPS, a servicios de apoyo como:

- Atención psicológica en caso de exposición a nuevas situaciones de violencia (física, psicológica, sexual, económica o patrimonial) por parte de su ex pareja.
- Asesoría legal especializada.

El equipo psicosocial continuará atento al desarrollo del proceso judicial y disponible para ofrecer el acompañamiento requerido en caso de ser necesario.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Profesionales Responsables:

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			[redacted]
Tipo y número de identificación			C.C [redacted]
Direccion de residencia			[redacted]
Teléfono:			[redacted]
Fecha de llamada			01 de octubre de 2025
Edad	42 años	Salud Total	Fecha de nacim[redacted]

ACTA DE SEGUIMIENTO LLAMADAS 001

Informe Seguimiento Telefónico 01 – 03 de octubre de 2025:

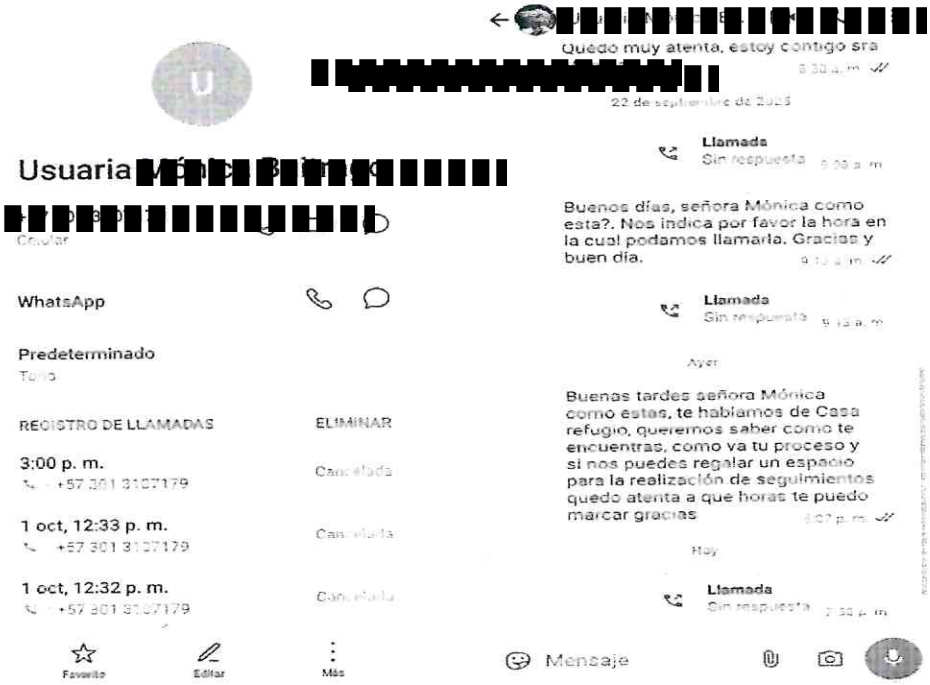
En cumplimiento del plan de acompañamiento psicosocial, los días 01 y 03 de octubre de 2025 se realizó un intento de seguimiento telefónico a la señora Mónica Buitrago, quien recibió atención por parte del equipo de Casa Refugio el pasado 11 de septiembre, con el objetivo de activar la ruta de atención correspondiente. Esta acción tuvo como propósito principal conocer el estado actual de la usuaria, identificar posibles factores de riesgo y reforzar las orientaciones previamente entregadas.

Durante los días mencionados se intentó establecer comunicación telefónica con la señora Mónica Buitrago; sin embargo, no fue posible contactarla. Posteriormente, se envió un mensaje vía WhatsApp, en el cual se le preguntó por su estado y se reiteró la disposición del equipo para brindarle acompañamiento. No se recibió respuesta por parte de la usuaria.

Se adjunta evidencia de las llamadas realizadas y del mensaje enviado como constancia del intento de contacto.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Natalia Montoya Andrade
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			[redacted]
Tipo y número de identificación			C.[redacted]
Dirección de residencia			[redacted]
Teléfono:			[redacted]
Fecha de llamada			26 de septiembre de 2025
Edad	41	Salud Total	Fecha de nacimie[redacted]

ACTA DE SEGUIMIENTO LLAMADA 002

Informe de Seguimiento Telefónico – 26 de septiembre de 2025

1. Introducción / antecedente

El día 26 de septiembre de 2025, el equipo psicosocial de Casa Refugio efectuó el segundo seguimiento telefónico con la señora Erika Sánchez. Esta acción tiene continuidad respecto al acompañamiento iniciado el 11 de junio del mismo año. El propósito central de esta intervención consistió en verificar sus condiciones actuales e identificar nuevos riesgos emergentes, especialmente en relación con posibles manifestaciones de violencia basada en género.

2. Desarrollo de la llamada

Al inicio de la conversación, la señora Sánchez manifestó con claridad:

"Me encuentro bien, y mis hijos también; en este momento estoy viviendo en el sector del Vergel, me apoyan mis padres y unos amigos para el sostenimiento de mis necesidades básicas junto a mis hijos."

No obstante, continuó exponiendo una situación compleja relacionada con la vivienda familiar:

"El padre de mis hijos tiene propiedad en la hacienda La Miel, a la cual yo intenté ingresar, pero me fue negada la entrada … la casa que allí tenemos está a nombre mío. No entiendo qué le pasa a él con nosotros; los niños no tienen la culpa de nada y están acostumbrados a una vida muy diferente."

Al respecto, es relevante señalar que cuando una vivienda está inscrita a nombre de la mujer, su derecho posesorio tiene respaldo legal; sin embargo, el acceso físico puede estar bloqueado por amenazas o acciones directas del otro miembro familiar, lo cual configura una forma de violencia patrimonial.

2.1 Además, mencionó que su abogada le está exigiendo un adelanto de dos millones de pesos para continuar con el proceso legal, asunto al que ella respondió que no dispone de ingresos en este momento.

En sus propias palabras:

"Doctora, me preocupa mi situación, yo solo quiero estar bien con mis hijos."

Adicionalmente, la señora Sánchez indicó que ya tiene un proceso abierto en la Fiscalía por violencia económica, y allí le indicaron que debe acudir a la Comisaría de Familia, turno uno, para agilizar el trámite y remitir el proceso a Casa de la Justicia para la formulación de acuerdos. Finalmente, señaló que sus gastos totales (para ella y sus dependientes) superan los siete millones de pesos.

3. Observaciones

Durante el seguimiento, la señora Erika presentó aparente estabilidad emocional: mantuvo una disposición positiva, utilizó un tono de voz adecuado, mostró apertura al diálogo y receptividad ante sugerencias. En ese contexto, la escucha activa y el acompañamiento empático resultaron herramientas esenciales para fortalecer la confianza y propiciar la expresión de sus emociones y preocupaciones.

Sin embargo, es importante destacar que esa estabilidad podría ser frágil frente a nuevas tensiones legales o familiares; por lo tanto, debe interpretarse con cautela y no asumir que garantiza autosuficiencia frente a la escalada de conflicto.

4. Orientaciones y recursos brindados

Con el fin de empoderarla y conectarla con redes de apoyo, se le ofrecieron las siguientes orientaciones:

1. Ruta institucional de atención a la violencia de género (VBG):

Se recordaron líneas gratuitas nacionales que ella puede utilizar en cualquier momento:

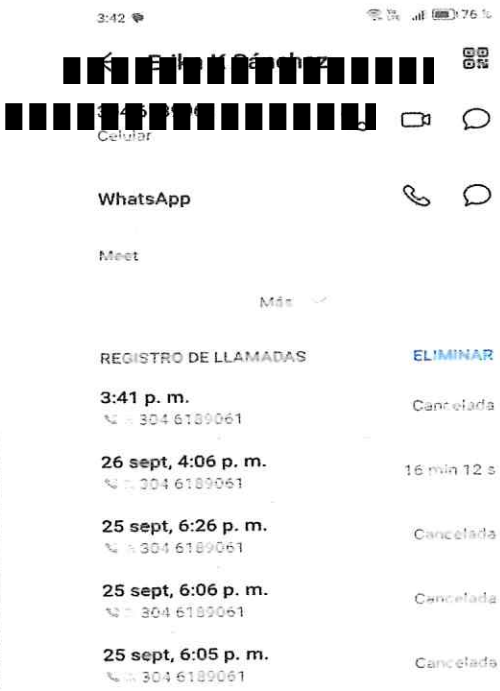
- Emergencias: 123
- ICBF: 141
- Línea de la Vida: 103
- Línea 155 (orientación para mujeres)
- Línea púrpura: 155 o 311 561 4109
- Línea "No estás sola": 312 270 6494
- Línea Naranja: 317 701 2061 (y el correo de la Policía Nacional)

- Se le informó que, mediante su EPS y otras entidades territoriales, tiene acceso a orientación psicológica y acompañamiento legal, en casos de violencia física, psicológica, sexual, económica o patrimonial.
- Se mencionaron las entidades clave con las que puede articular: ICBF, Comisarías de Familia, Fiscalía, Defensoría del Pueblo y Personería.

En resumen, este segundo seguimiento permitió reafirmar el acompañamiento hacia la señora Erika Sánchez, al mismo tiempo que identificó nuevas complejidades legales, económicas y de seguridad alrededor de su situación familiar. Aunque ella demuestra resiliencia emocional, los desafíos estructurales que enfrenta requieren un acompañamiento constante, estratégico y coordinado con instancias jurídicas y de protección institucional.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Profesional que Realiza:

Ivon Magali Angarita Cuellar
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Nombre de beneficiario/a			[redacted]
Tipo y número de identificación			C.C [redacted]
Direccion de residencia			[redacted]
Teléfono:			[redacted]
Fecha de llamada			25 de septiembre de 2025
Edad	28	Salud Total	Fecha de nacimiento: 29 de octubre de 1997

ACTA DE SEGUIMIENTO LLAMADAS

Informe Seguimiento Telefónico – 25 de septiembre de 2025:

En cumplimiento del plan de acompañamiento psicosocial, el día 25 de septiembre de 2025 se realizó un seguimiento telefónico a la señora Jisse Guzmán, quien recibió atención por parte del equipo de Casa Refugio el pasado 11 de junio, con el objetivo de activar ruta de atención correspondiente. Esta llamada tuvo como propósito principal conocer el estado actual de la usuaria, identificar posibles factores de riesgo y reforzar las orientaciones previamente entregadas.

2. Desarrollo de la llamada

Durante la comunicación, la señora Guzmán manifestó de forma clara y tranquila lo siguiente:

"Me encuentro bien, no salgo de la casa debido a mi estado de gestación y porque no me lo quiero encontrar a él, ya que vive cerca"

Asimismo, expresó su agradecimiento por el acompañamiento brindado y valoró positivamente el seguimiento telefónico realizado. Señaló que continúa siguiendo las recomendaciones entregadas por las profesionales de Casa Refugio, a quienes reconoció por su apoyo.

3. Observaciones comunicativas

Durante la conversación, la usuaria se mostró en adecuadas condiciones emocionales, mantuvo una actitud receptiva, colaborativa y abierta al diálogo. Utilizó un tono de voz estable y adecuado, manifestó disposición para continuar con el proceso de acompañamiento. Se evidenció comprensión de las orientaciones brindadas, lo que refleja un adecuado nivel de adherencia al proceso psicosocial.

4. Orientaciones brindadas

Como parte del seguimiento, se reforzaron las siguientes orientaciones:

Información sobre la ruta de atención en casos de violencias basadas en género (VBG).

Reiteración de los canales de atención disponibles, incluyendo:

- Línea de emergencia 123
- Línea Púrpura
- Línea "No estás sola"
- Línea Naranja
- Correo de contacto de la Policía Nacional
- Recordatorio sobre los servicios disponibles a través de su Entidad Promotora de Salud (EPS), tales como orientación psicológica y asesoría jurídica en casos de violencia física, psicológica, sexual, económica o patrimonial.

5. Conclusiones y recomendaciones

El seguimiento telefónico permitió verificar que la señora Jisse Guzmán se encuentra actualmente en condiciones de estabilidad emocional, se evidencia una adecuada comprensión de las orientaciones brindadas en atenciones anteriores, así como la implementación consciente de estrategias de autoprotección, tales como limitar sus salidas únicamente a diligencias urgentes, con el fin de reducir la posibilidad de contacto con su agresor, quien reside en las cercanías de su domicilio.

La usuaria manifestó explícitamente que se encuentra siguiendo las indicaciones recibidas por el equipo psicosocial de Casa Refugio, lo cual indica una alta adherencia al proceso de intervención. Su disposición al diálogo, el reconocimiento del acompañamiento recibido y su actitud receptiva frente a las orientaciones brindadas reafirman la pertinencia de continuar el acompañamiento de forma periódica.

Es importante destacar que la señora Guzmán cuenta con información clara sobre las rutas de atención y los canales de comunicación ante cualquier eventualidad, lo cual fortalece su capacidad de respuesta ante una posible situación de emergencia.

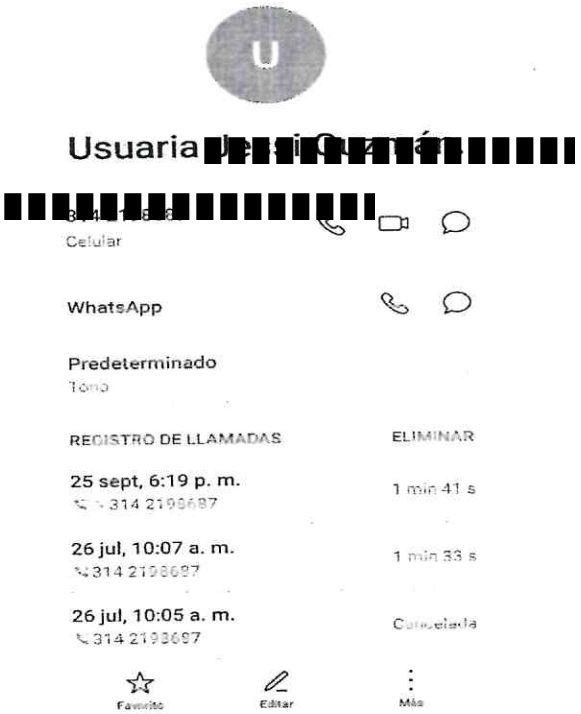
Se enfatizó la importancia de activar dichas rutas en caso de reaparición del riesgo o de nuevas situaciones de violencia, reiterando el acceso a la red institucional de apoyo, incluyendo líneas de emergencia, servicios de salud y orientación jurídica.

Por lo tanto, se recomienda:

- Continuar con seguimientos periódicos por vía telefónica, para monitorear su evolución emocional y condiciones de riesgo.
- Mantener activo el canal de comunicación, en especial líneas de atención, correo policial y EPS, para garantizar su acceso inmediato a servicios en caso de emergencia.
- Documentar cada seguimiento conforme a los lineamientos técnicos y protocolos de atención psicosocial.

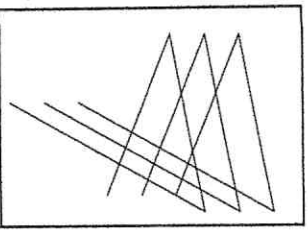
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Natalia Montoya Andrade

Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "ARBOL DE LOS SUEÑOS"

ACTA N° 001

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 22 al 26 de septiembre.
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	"Árbol de los sueños"
HORA:	Jornada de la mañana.
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	LAJR
TIPO DE SESIÓN:	Grupal.
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora social Kelly Tatiana Guzmán – Psicología María Camila Forero - psicóloga

Objetivo de la actividad

Como profesionales desde el área psicosocial pretendemos reforzar en el fortalecimiento personal y colectivo de las usuarias, utilizando el dibujo para representar un árbol con raíces de esperanza y resiliencia, un tronco de apoyo familiar y social, ramas para los anhelos y el futuro, y hojas para las fortalezas y aprendizajes, fomentando así la expresión emocional, la construcción de proyectos de vida y la creación de redes de apoyo.

Desarrollo de la actividad

1. Enraizar y reconocer el pasado

Se da inicio con el objetivo de reconocer el propio origen y las experiencias vividas, sin sin centrarse en el trauma, sino en las fortalezas que han permitido sobrevivir y estar ahí. Se Presentar el concepto del "árbol de los sueños" como un camino hacia la sanación y el futuro, no como una revictimización del pasado.

La usuaria se dispone a dibujar su árbol, en donde se le invita a reflexionar sobre sus orígenes, su historia personal (la familia, la cultura, las experiencias vitales) y las fortalezas adquiridas. Se plasman estos elementos en las raíces del árbol.

Se les explica posterior a ello diferenciar de las raíces (pasado) y tronco (presente) ya que separa el pasado que la define de su presente, que construye y sostiene su proyecto de vida.

El concepto de Red de apoyo se les manifiesta que es donde las mujeres se reconozcan mutuamente como una red de apoyo, la Interacción de identificar sus propias cualidades o fortaleza como una Construcción colectiva, simbolizando la fuerza y el apoyo mutuo.

2. Fortalecer el tronco

Se enfoca a la mujer en el presente, su autoestima y su capacidad para tomar decisiones. Representa lo que te da soporte y consistencia, como personas que te apoyan o proyectos de vida.

Se le invita a escribir en el tronco afirmaciones positivas, como "Soy valiente", "Soy capaz" o "Elijo sanar mi historia".

En el tronco del árbol, se pueden escribir los compromisos para alcanzar esos sueños, identificando las acciones necesarias para nutrir las ramas.

3. Proyectar y nutrir las ramas

Se centra en la redefinición de objetivos y sueños a corto y largo plazo, proyectando un futuro libre de violencia.

se disponen a que escriban sus sueños y metas ya sea a corto plazo (un curso, un viaje, una actividad placentera) o a largo plazo (una carrera, un nuevo hogar).

4. Las flores de mi futuro

Los frutos representan tus logros y metas cumplidas.

5. Cierre y conclusión

- Se promueve el uso de la palabra para visibilizar sus experiencias, permitiendo dar un nuevo significado al dolor y construir una narrativa de resiliencia y superación.

- La pintura y el dibujo se convierten en herramientas terapéuticas para dar sentido a la violencia vivida y para reconstruir sus historias desde la fortaleza y la esperanza.

- Se puede aprovechar el taller para informar sobre la ruta de atención institucional para la violencia contra la mujer y los servicios disponibles.

- También se pueden brindar herramientas jurídicas para la restitución de derechos, empoderándolas para la defensa de sus intereses.

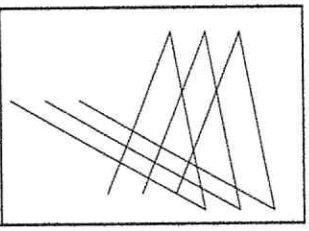
- Se toman fotos del árbol de cada mujer para que puedan conservar un recuerdo de su proceso. Se les recuerda que la fuerza y los sueños que plasmaron ya están dentro de ellas.

Evidencia fotográfica



Realizado por:

María Carolina Pinzón	Kelly Tatiana Guzmán	María Camila Forero
Trabajadora Social	Psicóloga.	Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "ARBOL DE LOS SUEÑOS"

ACTA N° 002

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 8 al 12 de septiembre.
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	"Árbol de los sueños"
HORA:	Jornada de la mañana.
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	LCB
TIPO DE SESIÓN:	Grupal.
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora social Kelly Tatiana Guzmán – Psicología María Camila Forero - psicóloga

Objetivo de la actividad

Como profesionales desde el área psicosocial pretendemos reforzar en el fortalecimiento personal y colectivo de las usuarias, utilizando el dibujo para representar un árbol con raíces de esperanza y resiliencia, un tronco de apoyo familiar y social, ramas para los anhelos y el futuro, y hojas para las fortalezas y aprendizajes, fomentando así la expresión emocional, la construcción de proyectos de vida y la creación de redes de apoyo.

Desarrollo de la actividad

1. Enraizar y reconocer el pasado

Se da inicio con el objetivo de reconocer el propio origen y las experiencias vividas, sin sin centrarse en el trauma, sino en las fortalezas que han permitido sobrevivir y estar ahí. Se Presentar el concepto del "árbol de los sueños" como un camino hacia la sanación y el futuro, no como una revictimización del pasado.

La usuaria se dispone a dibujar su árbol, en donde se le invita a reflexionar sobre sus orígenes, su historia personal (la familia, la cultura, las experiencias vitales) y las fortalezas adquiridas. Se plasman estos elementos en las raíces del árbol.

Se les explica posterior a ello diferenciar de las raíces (pasado) y tronco (presente) ya que separa el pasado que la define de su presente, que construye y sostiene su proyecto de vida.

El concepto de Red de apoyo se les manifiesta que es donde las mujeres se reconozcan mutuamente como una red de apoyo, la Interacción de identificar sus propias cualidades o fortaleza como una Construcción colectiva, simbolizando la fuerza y el apoyo mutuo.

2. Fortalecer el tronco

Se enfoca a la mujer en el presente, su autoestima y su capacidad para tomar decisiones. Representa lo que te da soporte y consistencia, como personas que te apoyan o proyectos de vida.

Se le invita a escribir en el tronco afirmaciones positivas, como "Soy valiente", "Soy capaz" o "Elijo sanar mi historia".

En el tronco del árbol, se pueden escribir los compromisos para alcanzar esos sueños, identificando las acciones necesarias para nutrir las ramas.

3. Proyectar y nutrir las ramas

Se centra en la redefinición de objetivos y sueños a corto y largo plazo, proyectando un futuro libre de violencia.

se disponen a que escriban sus sueños y metas ya sea a corto plazo (un curso, un viaje, una actividad placentera) o a largo plazo (una carrera, un nuevo hogar).

4. Las flores de mi futuro

Los frutos representan tus logros y metas cumplidas.

5. Cierre y conclusión

- Se promueve el uso de la palabra para visibilizar sus experiencias, permitiendo dar un nuevo significado al dolor y construir una narrativa de resiliencia y superación.

- La pintura y el dibujo se convierten en herramientas terapéuticas para dar sentido a la violencia vivida y para reconstruir sus historias desde la fortaleza y la esperanza.

- Se puede aprovechar el taller para informar sobre la ruta de atención institucional para la violencia contra la mujer y los servicios disponibles.

- También se pueden brindar herramientas jurídicas para la restitución de derechos, empoderándolas para la defensa de sus intereses.
- Se toman fotos del árbol de cada mujer para que puedan conservar un recuerdo de su proceso. Se les recuerda que la fuerza y los sueños que plasmaron ya están dentro de ellas.

Evidencia fotográfica







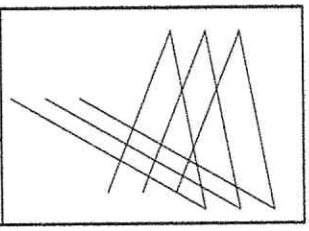


Realizado por:

María Carolina Pinzón V.
María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga.

María Camila Forero
María Camila Forero
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "ARBOL DE LOS SUEÑOS"

ACTA N° 007

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 8 al 12 de septiembre.
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	"Árbol de los sueños"
HORA:	Jornada de la mañana.
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	AVHM
TIPO DE SESIÓN:	Grupal.
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora social Kelly Tatiana Guzmán – Psicología María Camila Forero - psicóloga

Objetivo de la actividad

Como profesionales desde el área psicosocial pretendemos reforzar en el fortalecimiento personal y colectivo de las usuarias, utilizando el dibujo para representar un árbol con raíces de esperanza y resiliencia, un tronco de apoyo familiar y social, ramas para los anhelos y el futuro, y hojas para las fortalezas y aprendizajes, fomentando así la expresión emocional, la construcción de proyectos de vida y la creación de redes de apoyo.

Desarrollo de la actividad

1. Enraizar y reconocer el pasado

Se da inicio con el objetivo de reconocer el propio origen y las experiencias vividas, sin sin centrarse en el trauma, sino en las fortalezas que han permitido sobrevivir y estar ahí. Se Presentar el concepto del "árbol de los sueños" como un camino hacia la sanación y el futuro, no como una revictimización del pasado.

La usuaria se dispone a dibujar su árbol, en donde se le invita a reflexionar sobre sus orígenes, su historia personal (la familia, la cultura, las experiencias vitales) y las fortalezas adquiridas. Se plasman estos elementos en las raíces del árbol.

Se les explica posterior a ello diferenciar de las raíces (pasado) y tronco (presente) ya que separa el pasado que la define de su presente, que construye y sostiene su proyecto de vida.

El concepto de Red de apoyo se les manifiesta que es donde las mujeres se reconozcan mutuamente como una red de apoyo, la Interacción de identificar sus propias cualidades o fortaleza como una Construcción colectiva, simbolizando la fuerza y el apoyo mutuo.

2. Fortalecer el tronco

Se enfoca a la mujer en el presente, su autoestima y su capacidad para tomar decisiones. Representa lo que te da soporte y consistencia, como personas que te apoyan o proyectos de vida.

Se le invita a escribir en el tronco afirmaciones positivas, como "Soy valiente", "Soy capaz" o "Elijo sanar mi historia".

En el tronco del árbol, se pueden escribir los compromisos para alcanzar esos sueños, identificando las acciones necesarias para nutrir las ramas.

3. Proyectar y nutrir las ramas

Se centra en la redefinición de objetivos y sueños a corto y largo plazo, proyectando un futuro libre de violencia.

se disponen a que escriban sus sueños y metas ya sea a corto plazo (un curso, un viaje, una actividad placentera) o a largo plazo (una carrera, un nuevo hogar).

4. Las flores de mi futuro

Los frutos representan tus logros y metas cumplidas.

5. Cierre y conclusión

- Se promueve el uso de la palabra para visibilizar sus experiencias, permitiendo dar un nuevo significado al dolor y construir una narrativa de resiliencia y superación.

- La pintura y el dibujo se convierten en herramientas terapéuticas para dar sentido a la violencia vivida y para reconstruir sus historias desde la fortaleza y la esperanza.

- Se puede aprovechar el taller para informar sobre la ruta de atención institucional para la violencia contra la mujer y los servicios disponibles.

- También se pueden brindar herramientas jurídicas para la restitución de derechos, empoderándolas para la defensa de sus intereses.
- Se toman fotos del árbol de cada mujer para que puedan conservar un recuerdo de su proceso. Se les recuerda que la fuerza y los sueños que plasmaron ya están dentro de ellas.

Evidencia fotográfica









Realizado por:

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga.

María Camila Forero
Psicóloga

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "TIPOS DE VIOLENCIA Y COMO SE CLASIFICAN"

ACTA N° 002

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 29 de septiembre al 03 de octubre.
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	"Tipos de violencia y como se clasifican"
HORA:	Jornada de la mañana.
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	LAJR
TIPO DE SESIÓN:	Grupal.
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora social Kelly Tatiana Guzmán – Psicología María Camila Forero - psicóloga

Durante el proceso de acompañamiento psicosocial con la usuaria LAJR, se desarrollaron diversos espacios en psicoeducación y formación orientados a la identificación, compresión y diferenciación de los tipos y clasificaciones de violencia basada en genero (VBG). El objetivo principal fue fortalecer su capacidad de reconocimiento, autoprotección y empoderamiento frente a situaciones de riesgo.

Metodología y estrategias

Se implementaron estrategias psicoeducativas que combinaron recursos teóricos y visuales para facilitar el aprendizaje y la socialización de información. Dentro de los materiales utilizados se incluye:

- Diapositivas "violencia contra la mujer"
- Película "romper el circula"
- Podcast "mi ex me dejo en silla de ruedas (con: LEIDY DELGADO)

Estos recursos permitieron generar un circulo de aprendizaje que integro teoría y experiencias visuales, promoviendo un ambiente seguro y

desconfianza donde la usuaria pudo expresar sus emociones, deseos y vivencias sin temor a se juzgadas.

Desarrollo de las sesiones

al inicio de cada espacio, se socializo el tema de trabajar, partiendo del reconocimiento del ciclo de la violencia que la usuaria atravesó con su ex pareja. Se abordaron los contenidos de las diapositivas de forma didáctica Y reflexiva, realizando pausas para asociar conceptos con experiencias personales. La usuaria identifico claramente los tipos de violencia sufridos, (física, psicológica, económica), su clasificación intrafamiliar, así como los factores de riesgo y vulnerabilidad presentes en su relación.

Se evidencia que desde el inicio la usuaria reconoció el peligro, manteniendo la esperanza de un cambio en su agresor y acostumbrándose a las amenazas. Este reconocimiento nos permitió avanzar en su empoderamiento.

- **Empoderamiento y rutas de atención**

Una vez comprendido los conceptos, se instruyo a la usuaria sobre las rutas de atención disponibles, señalando los lugares adecuados para acudir según el tipo y clasificación de violencia, y explicando las normatividades jurídicas que protegen sus derechos. La usuaria mostro interés y realizo asociaciones entre la información recibida y sus propias experiencias.

- **Cine educativo y reflexión emocional**

Durante la semana, se proyectó la película "romper el círculo "como herramienta audiovisual para ejemplificar el ciclo de violencia y la importancia de romper patrones abusivos. La usuaria participo activamente, identifico abusos psicológicos, físicos y simbólicos reflejados en la protagonista, lo que facilito un proceso de catarsis emocional y verbalización de vivencias previamente silenciadas o normalizadas.

- **Podcast y sensibilización**

Se invita a la usuaria a escuchar el podcast basado en un caso real de violencia en Bogotá con desenlace diferente al de la película. Esto permitió socializar la importancia de reconocer factores de riesgo desde el inicio de cualquier relación, establecer límites, denunciar y buscar ayuda. Además, se sensibilizo sobre la importancia de replicar esta información con otras mujeres que puedan estar en situaciones similares.

- **Resultados y observaciones**

La usuaria identifico con facilidad las "banderas rojas" o señales de alerta en relaciones violentas, tanto en su historia personal como en los ejemplos presentados.

Mostro una actitud receptiva y participativa durante las sesiones, recibiendo positivamente la información y participando activamente en las actividades propuestas.

Conclusión

La intervención psicosocial realizada fue altamente significativa para la usuaria LAJR. El uso de recursos simbólicos y emocionales, como la película, facilito la activación de memorias y reflexiones que fortalecen la toma de conciencia sobre las violencias sufridas. El acompañamiento comenzara enfocado en e empoderamiento, el restablecimiento del proyecto de vida, y la construcción de autonomía, siempre desde un enfoque de derechos y perspectivas de género.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Evidencia fotográfica:





Realizado por:

M Carolina Pinzón V.

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga.

María Camila Forero

María Camila Forero
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "TIPOS DE VIOLENCIA Y COMO SE CLASIFICAN"

ACTA N° 003

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 15 al 19 de septiembre.
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	"Tipos de violencia y como se clasifican"
HORA:	Jornada de la mañana.
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	LCB
TIPO DE SESIÓN:	Grupal.
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora social Kelly Tatiana Guzmán – Psicología María Camila Forero - psicóloga

Durante el proceso de acompañamiento psicosocial con la usuaria LCB, se desarrollaron diversos espacios en psicoeducación y formación orientados a la identificación, compresión y diferenciación de los tipos y clasificaciones de violencia basada en genero (VBG). El objetivo principal fue fortalecer su capacidad de reconocimiento, autoprotección y empoderamiento frente a situaciones de riesgo.

Metodología y estrategias

Se implementaron estrategias psicoeducativas que combinaron recursos teóricos y visuales para facilitar el aprendizaje y la socialización de información. Dentro de los materiales utilizados se incluye:

- Diapositivas "violencia contra la mujer"
- Película "romper el circula"
- Podcast "mi ex me dejo en silla de ruedas (con: LEIDY DELGADO)

Estos recursos permitieron generar un circulo de aprendizaje que integro teoría y experiencias visuales, promoviendo un ambiente seguro y

desconfianza donde la usuaria pudo expresar sus emociones, deseos y vivencias sin temor a se juzgadas.

Desarrollo de las sesiones

al inicio de cada espacio, se socializo el tema de trabajar, partiendo del reconocimiento del ciclo de la violencia que la usuaria atravesó con su ex pareja. Se abordaron los contenidos de las diapositivas de forma didáctica Y reflexiva, realizando pausas para asociar conceptos con experiencias personales. La usuaria identifico claramente los tipos de violencia sufridos, (física, psicológica, económica), su clasificación intrafamiliar, así como los factores de riesgo y vulnerabilidad presentes en su relación.

Se evidencia que desde el inicio la usuaria reconoció el peligro, manteniendo la esperanza de un cambio en su agresor y acostumbrándose a las amenazas. Este reconocimiento nos permitió avanzar en su empoderamiento.

- **Empoderamiento y rutas de atención**

Una vez comprendido los conceptos, se instruyo a la usuaria sobre las rutas de atención disponibles, señalando los lugares adecuados para acudir según el tipo y clasificación de violencia, y explicando las normatividades jurídicas que protegen sus derechos. La usuaria mostro interés y realizo asociaciones entre la información recibida y sus propias experiencias.

- **Cine educativo y reflexión emocional**

Durante la semana, se proyectó la película "romper el círculo "como herramienta audiovisual para ejemplificar el ciclo de violencia y la importancia de romper patrones abusivos. La usuaria participo activamente, identifico abusos psicológicos, físicos y simbólicos reflejados en la protagonista, lo que facilito un proceso de catarsis emocional y verbalización de vivencias previamente silenciadas o normalizadas.

- **Podcast y sensibilización**

Se invita a la usuaria a escuchar el podcast basado en un caso real de violencia en Bogotá con desenlace diferente al de la película. Esto permitió socializar la importancia de reconocer factores de riesgo desde el inicio de cualquier relación, establecer límites, denunciar y buscar ayuda. Además, se sensibilizo sobre la importancia de replicar esta información con otras mujeres que puedan estar en situaciones similares.

- **Resultados y observaciones**

La usuaria identifico con facilidad las "banderas rojas" o señales de alerta en relaciones violentas, tanto en su historia personal como en los ejemplos presentados.

Mostro una actitud receptiva y participativa durante las sesiones, recibiendo positivamente la información y participando activamente en las actividades propuestas.

Conclusión

La intervención psicosocial realizada fue altamente significativa para la usuaria LCB. El uso de recursos simbólicos y emocionales, como la película, facilito la activación de memorias y reflexiones que fortalecen la toma de conciencia sobre las violencias sufridas. El acompañamiento comenzara enfocado en e empoderamiento, el restablecimiento del proyecto de vida, y la construcción de autonomía, siempre desde un enfoque de derechos y perspectivas de género.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

Evidencia fotográfica:





Realizado por;

María Carolina Pinzón V.

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Kelly Tatiana Guzmán
Psicóloga.

María Camila Forero

María Camila Forero
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "ACTIVIDAD FISICA"

ACTA N° 003

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 29 de septiembre al 03 de octubre de 2025
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Actividad de Bienestar: "Ejercicio Físico"
HORA:	Jornada de la mañana
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	Luz Adriana Jaramillo Ramos
TIPO DE SESIÓN:	Grupal
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora Social Tatiana Guzmán – Psicóloga Natalia Montoya – Psicóloga

Objetivo:

Promover el bienestar físico, emocional y mental de la usuaria a través de una jornada de ejercicios corporales, que contribuyen al fortalecimiento del autocuidado, la reducción del estrés y la mejora del estado de ánimo, fomentando además la integración grupal y la autoestima.

Desarrollo:

La actividad se llevó a cabo en un espacio amplio y ventilado, dispuesto para favorecer la movilidad y la comodidad de la usuaria LAJ. Inició con una explicación sobre la importancia del movimiento corporal como herramienta para mantener la salud integral y liberar tensiones acumuladas.

Posteriormente, se realizaron ejercicios de respiración profunda y estiramientos suaves que permitieron preparar el cuerpo para la actividad física. A continuación, se incorporan movimientos rítmicos y ejercicios guiados orientados al fortalecimiento muscular, la coordinación y la activación cardiovascular, todo el proceso estuvo acompañado de música relajante, lo que generó un ambiente armónico y motivador.

Durante la sesión, se invita a la usuaria a tomar conciencia de su cuerpo, reconocer sus sensaciones y conectar los movimientos con su respiración, favoreciendo un estado de calma y concentración. También se promovió la participación colectiva mediante dinámicas en grupo que estimularon la cooperación, la empatía y la confianza mutua.

Para finalizar, se realizaron ejercicios de relajación y estiramiento, acompañados de una reflexión guiada sobre la importancia de cuidar el cuerpo como un acto de amor propio y bienestar emocional.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Observaciones:

- La usuaria mostró buena disposición y apertura durante el desarrollo de la actividad, participando activamente en los ejercicios propuestos.
- Se observará una actitud de receptividad frente a las orientaciones brindadas, realizando los movimientos con interés y compromiso.
- Al inicio presentó cierta timidez o inseguridad al realizar algunos ejercicios, pero con el paso de la actividad logró integrarse y desenvolverse con mayor confianza.
- Se recomienda continuar desarrollando este tipo de jornadas de manera periódica, como parte de las estrategias de bienestar y fortalecimiento emocional.

Conclusión:

La actividad permitió generar un espacio de autocuidado, relajación en la usuaria, a través del movimiento, se logró liberar tensiones, mejorar su estado de ánimo y fortalecer la conciencia sobre la importancia de cuidar el cuerpo como parte del equilibrio integral.

La experiencia reafirma el valor de las actividades físicas y recreativas como herramientas terapéuticas que contribuyen no solo a la salud física, sino también al bienestar psicológico y social. El compromiso y la participación de la usuaria demostraron que el ejercicio, más allá de una práctica corporal, puede convertirse en una vía efectiva para sanar, fortalecer y reconstruir la confianza en sí misma.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

Evidencia fotográfica:









Realizado por:

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Tatiana Guzmán
Psicóloga.

Natalia Montoya
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACTA ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "ACTIVIDAD FISICA"

ACTA N° 004

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 29 de septiembre al 03 de octubre de 2025
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Actividad de Bienestar: "Ejercicio Físico"
HORA:	Jornada de la mañana
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	[redacted]
TIPO DE SESIÓN:	Grupal
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora Social Tatiana Guzmán – Psicóloga Natalia Montoya – Psicóloga

Objetivo:

Promover el bienestar físico, emocional y mental de la usuaria a través de una jornada de ejercicios corporales, que contribuyen al fortalecimiento del autocuidado, la reducción del estrés y la mejora del estado de ánimo, fomentando además la integración grupal y la autoestima.

Desarrollo:

La actividad se llevó a cabo en un espacio amplio y ventilado, dispuesto para favorecer la movilidad y la comodidad de la usuaria LCB. Inició con una explicación sobre la importancia del movimiento corporal como herramienta para mantener la salud integral y liberar tensiones acumuladas.

Posteriormente, se realizaron ejercicios de respiración profunda y estiramientos suaves que permitieron preparar el cuerpo para la actividad física. A continuación, se incorporan movimientos rítmicos y ejercicios guiados orientados al fortalecimiento muscular, la coordinación y la activación cardiovascular, todo el proceso estuvo acompañado de música relajante, lo que generó un ambiente armónico y motivador.

Durante la sesión, se invita a la usuaria a tomar conciencia de su cuerpo, reconocer sus sensaciones y conectar los movimientos con su respiración, favoreciendo un estado de calma y concentración. También se promovió la participación colectiva mediante dinámicas en grupo que estimularon la cooperación, la empatía y la confianza mutua.

Para finalizar, se realizaron ejercicios de relajación y estiramiento, acompañados de una reflexión guiada sobre la importancia de cuidar el cuerpo como un acto de amor propio y bienestar emocional.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Observaciones:

- La usuaria participó de manera activa, mostrando disposición, alegría y entusiasmo durante toda la jornada.
- Se evidencia una mejora progresiva en la coordinación y confianza corporal a medida que avanzaba la actividad.
- Se recomienda continuar desarrollando este tipo de jornadas de manera periódica, como parte de las estrategias de bienestar y fortalecimiento emocional.

Conclusión:

La actividad permitió generar un espacio de autocuidado, relajación en la usuaria, a través del movimiento, se logró liberar tensiones, mejorar su estado de ánimo y fortalecer la conciencia sobre la importancia de cuidar el cuerpo como parte del equilibrio integral.

La experiencia reafirma el valor de las actividades físicas y recreativas como herramientas terapéuticas que contribuyen no solo a la salud física, sino también al bienestar psicológico y social. El compromiso y la participación de la usuaria demostraron que el ejercicio, más allá de una práctica corporal, puede convertirse en una vía efectiva para sanar, fortalecer y reconstruir la confianza en sí misma.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

Evidencia fotográfica:









Realizado por:

María Carolina Pinzón V.

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Tatiana Guzmán
Psicóloga.

Natalia Montoya
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "ACTIVIDAD FISICA"

ACTA N° 008

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 15 de septiembre al 03 de octubre de 2025
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Actividad de Bienestar: "Ejercicio Físico"
HORA:	Jornada de la mañana
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	[redacted]
TIPO DE SESIÓN:	Grupal
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora Social Tatiana Guzmán – Psicóloga Natalia Montoya – Psicóloga

Objetivo:

Promover el bienestar físico, emocional y mental de la usuaria a través de una jornada de ejercicios corporales, que contribuyen al fortalecimiento del autocuidado, la reducción del estrés y la mejora del estado de ánimo, fomentando además la integración grupal y la autoestima.

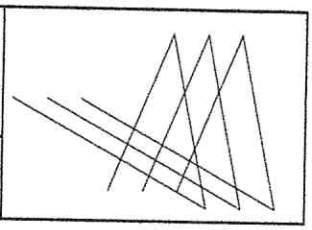
Desarrollo:

La actividad se llevó a cabo en un espacio amplio y ventilado, dispuesto para favorecer la movilidad y la comodidad de la usuaria AVHM. Inició con una explicación sobre la importancia del movimiento corporal como herramienta para mantener la salud integral y liberar tensiones acumuladas.

Posteriormente, se realizaron ejercicios de respiración profunda y estiramientos suaves que permitieron preparar el cuerpo para la actividad física. A continuación, se incorporan movimientos rítmicos y ejercicios guiados orientados al fortalecimiento muscular, la coordinación y la activación cardiovascular, todo el proceso estuvo acompañado de música relajante, lo que generó un ambiente armónico y motivador.

Durante la sesión, se invita a la usuaria a tomar conciencia de su cuerpo, reconocer sus sensaciones y conectar los movimientos con su respiración, favoreciendo un estado de calma y concentración. También se promovió la participación colectiva mediante dinámicas en grupo que estimularon la cooperación, la empatía y la confianza mutua.

Para finalizar, se realizaron ejercicios de relajación y estiramiento, acompañados de una reflexión guiada sobre la importancia de cuidar el cuerpo como un acto de amor propio y bienestar emocional.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Observaciones:

- Durante la jornada la usuaria AVHM manifestó disfrute y motivación, destacando la importancia de contar con espacios que promuevan el bienestar físico y emocional.
- Se evidencia un cambio positivo en su estado de ánimo al finalizar la sesión, mostrando relajación, sonrisa y actitud de gratitud por la experiencia vivida.
- Se recomienda continuar desarrollando este tipo de jornadas de manera periódica, como parte de las estrategias de bienestar y fortalecimiento emocional.

Conclusión:

La actividad permitió generar un espacio de autocuidado, relajación en la usuaria, a través del movimiento, se logró liberar tensiones, mejorar su estado de ánimo y fortalecer la conciencia sobre la importancia de cuidar el cuerpo como parte del equilibrio integral.

La experiencia reafirma el valor de las actividades físicas y recreativas como herramientas terapéuticas que contribuyen no solo a la salud física, sino también al bienestar psicológico y social. El compromiso y la participación de la usuaria demostraron que el ejercicio, más allá de una práctica corporal, puede convertirse en una vía efectiva para sanar, fortalecer y reconstruir la confianza en sí misma.

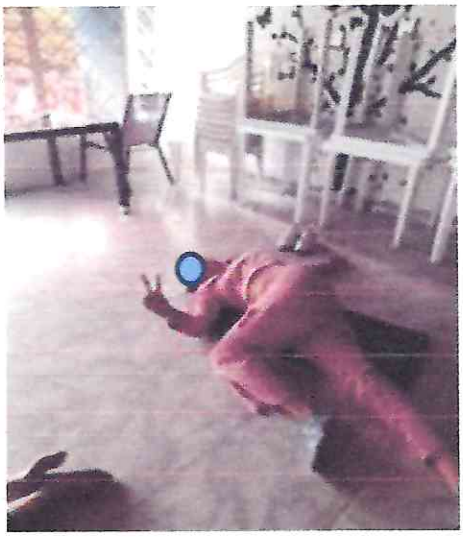
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

Evidencia fotográfica:









Realizado por:

María Carolina Pinzón V.

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Tatiana Guzmán
Psicóloga.

Natalia Montoya
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "VIOLENTOMENTRO"

ACTA N° 004

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 29 de septiembre al 03 de octubre de 2025
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Actividad de Bienestar: "Violentómetro"
HORA:	Jornada de la mañana
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	[redacted]
TIPO DE SESIÓN:	Grupal
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora Social Tatiana Guzmán – Psicóloga Natalia Montoya – Psicóloga

Objetivo:

Como parte del proceso de acompañamiento Psicosocial a la usuaria, es necesario que identifique y reconozca las distintas formas de violencias en las relaciones de pareja, familiares utilizando la herramienta del violentromento para aumentar su conciencia, autoestima y capacidad de acción, y así prevenir la normalización de la violencia y fomentar la búsqueda de ayuda.

Desarrollo:

Se dio inicio al espacio mediante la presentación del Violentómetro ubicado en una de las paredes de la Casa Refugio, como recurso pedagógico y visual para reconocer las manifestaciones de violencia de manera progresiva. El material se representó a través de tiras impresas con diferentes tipos de conductas violentas clasificadas en tres niveles:

1. **Zona amarilla (¡cuidado!)**: señales de alerta temprana como bromas hirientes, chantajes, celos, manipulación, o mentiras.

2. **Zona naranja (¡alerta!):** conductas de mayor intensidad como humillaciones, intimidaciones, amenazas o control excesivo.

3. **Zona roja (¡urgente!):** situaciones de alto riesgo como agresión física, abuso sexual, destrucción de pertenencias y amenazas de muerte.

se utilizó una analogía con el sistema de alerta por actividad volcánica, lo que facilito la compresión del aumento progresivo del riesgo si las señales no son atendidas a tiempo.

La dinámica consistió en entregar a la usuaria una a una las tiras con cada tipo de violencia, ella leía en voz alta la conducta descrita, compartía un ejemplo de experiencia personal o cercana que la ilústrala a la situación, y finalmente pasaba a ubicarla en el mural del Violentómetro en el nivel correspondiente.

Este proceso favoreció una reflexión activa, pues la usuaria logro vincular la teoría con vivencias propias, reconociendo tanto situaciones de violencia psicológica y de control como episodios de agresión física ejercidos por su pareja sentimental.

Se genero un espacio de escucha activa y validación emocional, donde la usuaria expreso sentirse comprometida al reconocer sus vivencias en las categorías expuestas por el Violentómetro, manifestó la importancia de contar con estas herramientas para visibilizar la violencia y comprender que no debe ser tolerada en ninguna de sus formas.

Durante la actividad la usuaria se mostró participativa, receptiva y motivada, evidencio disposición e interés en el espacio. Manifestó sentirse identificada con varias de las conductas descritas y reconoció la importancia de no minimizar, aquellas expresiones que suelen ser vistas como "inofensivas", entendiendo que hace parte de un continuo de violencia que puede escalar a formas más graves.

Conclusión:

La actividad permitió que la usuaria LAJR reconozca que la violencia no solo es física, sino que también existen formas emocionales, psicológicas, sexuales y económicas. Al utilizar el Violentómetro, se rompe el silencio y se fomenta la reflexión crítica sobre lo que se ha normalizado.

Al finalizar, la usuaria refiere:

- Tener mayor claridad sobre su situación actual o pasada.

- Se siente menos sola al compartir en grupo.
- Se lleva herramientas para pedir ayuda o poner límites de forma más consciente.

Recomendaciones:

- continuar con actividades psicoeducativas que profundicen en el reconocimiento de derechos y la prevención de la violencia de genero.

- promover espacios psicoeducativos orientados a la resignificación de experiencia y al fortalecimiento de la autoestima.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Evidencia fotográfica:



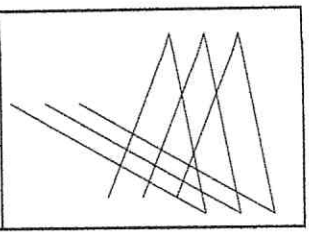






Realizado por:

María Carolina Pinzón **Trabajadora Social**	**Tatiana Guzmán** **Psicóloga.**	**Natalia Montoya** **Psicóloga.**

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA**	

ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL "VIOLENTOMENTRO"

ACTA N° 005

FECHA DE ACOMPAÑAMIENTO:	Semana del 29 de septiembre al 03 de octubre de 2025
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Actividad de Bienestar: "Violentómetro"
HORA:	Jornada de la mañana
MODALIDAD:	Casa Refugio
USUARIA:	[redacted]
TIPO DE SESIÓN:	Grupal
PROFESIONAL RESPONSABLE:	María Carolina Pinzón – Trabajadora Social Tatiana Guzmán – Psicóloga Natalia Montoya – Psicóloga

Objetivo:

Como parte del proceso de acompañamiento Psicosocial a la usuaria, es necesario que identifique y reconozca las distintas formas de violencias en las relaciones de pareja, familiares utilizando la herramienta del violentromento para aumentar su conciencia, autoestima y capacidad de acción, y así prevenir la normalización de la violencia y fomentar la búsqueda de ayuda.

Desarrollo:

Se dio inicio al espacio mediante la presentación del Violentómetro ubicado en una de las paredes de la Casa Refugio, como recurso pedagógico y visual para reconocer las manifestaciones de violencia de manera progresiva. El material se representó a través de tiras impresas con diferentes tipos de conductas violentas clasificadas en tres niveles:

1. **Zona amarilla (¡cuidado!)**: señales de alerta temprana como bromas hirientes, chantajes, celos, manipulación, o mentiras.

2. **Zona naranja (¡alerta!):** conductas de mayor intensidad como humillaciones, intimidaciones, amenazas o control excesivo.

3. **Zona roja (¡urgente!):** situaciones de alto riesgo como agresión física, abuso sexual, destrucción de pertenencias y amenazas de muerte.

se utilizó una analogía con el sistema de alerta por actividad volcánica, lo que facilito la compresión del aumento progresivo del riesgo si las señales no son atendidas a tiempo.

La dinámica consistió en entregar a la usuaria una a una las tiras con cada tipo de violencia, ella leía en voz alta la conducta descrita, compartía un ejemplo de experiencia personal o cercana que la ilústrala a la situación, y finalmente pasaba a ubicarla en el mural del Violentómetro en el nivel correspondiente.

Este proceso favoreció una reflexión activa, pues la usuaria logro vincular la teoría con vivencias propias, reconociendo tanto situaciones de violencia psicológica y de control como episodios de agresión física ejercidos por su pareja sentimental.

Se genero un espacio de escucha activa y validación emocional, donde la usuaria expreso sentirse comprometida al reconocer sus vivencias en las categorías expuestas por el Violentómetro, manifestó la importancia de contar con estas herramientas para visibilizar la violencia y comprender que no debe ser tolerada en ninguna de sus formas.

Durante la actividad la usuaria se mostro participativa, receptiva y motivada, evidencio disposición e interés en el espacio. Manifestó sentirse identificada con varias de las conductas descritas y reconoció la importancia de no minimizar, aquellas expresiones que suelen ser vistas como "inofensivas", entendiendo que hace parte de un continuo de violencia que puede escalar a formas más graves.

Conclusión:

La actividad permitió que la usuaria LCB reconozca que la violencia no solo es física, sino que también existen formas emocionales, psicológicas, sexuales y económicas. Al utilizar el Violentómetro, se rompe el silencio y se fomenta la reflexión crítica sobre lo que se ha normalizado.

Al finalizar, la usuaria refiere:

- Tener mayor claridad sobre su situación actual o pasada.

- Se siente menos sola al compartir en grupo.
- Se lleva herramientas para pedir ayuda o poner límites de forma más consciente.

Recomendaciones:

- continuar con actividades psicoeducativas que profundicen en el reconocimiento de derechos y la prevención de la violencia de genero.

- promover espacios psicoeducativos orientados a la resignificación de experiencia y al fortalecimiento de la autoestima.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

Evidencia fotográfica:









Realizado por:

M° Carolina Pinzón V.

María Carolina Pinzón
Trabajadora Social

Tatiana Guzmán
Psicóloga.

Natalia Montoya
Psicóloga.

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligación 22 y 28)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S
NIT. 901636842-3

Señores:
DESARROLLO SOCIAL IBAGUE
ALCALDIA DE IBAGUE
Ciudad.

Asunto: Informacion novedades en personal propuesta inicial contrato AI-SAMC-811-2025

Estimados señores:

De manera atenta, a continuación detallamos los cambios en el personal de planta de la propuesta inicial del contrato AI-SAMC-811-2025.

La profesional KELLY TATIANA GUZMAN JIMENEZ identificada con cedula de ciudadanía 1.110.535.087, presentó renuncia al cargo que venía desempeñando como FORMADOR NOCTURNO a partir del 17 de septiembre de 2025, para lo cual se contrató como reemplazo la profesional NATALIA MONTOYA ANDRADE, identificada con cedula de ciudadanía No 1.110.579.973 para desempeñar dicho cargo desde el 18 de septiembre de 2025.

Agradecemos su atención.

Cordialmente,

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ BRAVO
Representante Legal



NATALIA MONTOYA ANDRADE

Psicóloga

SOBRE MI

Graduada en psicología, especialización tecnológica en gestión del talento humano, diplomado en Psicología clínica y pruebas psicotécnicas.
Soy una persona proactiva, poseo diversas cualidades; disciplina, puntualidad, empeño, aprendizaje rápido; constante y dedicada con las metas propuestas, habilidades para trabajar en equipo, manejo de situaciones y adaptación al entorno. Gran capacidad de generar valor agregado a la organización mediante creación de ideas e iniciativa propia para la resolución de conflictos.

CONTACTO

3153450830

nataliamontoyaandrade08@gmail.com

Ibagué

EXPERIENCIA LABORAL

ALCALDIA DE IBAGUÉ - SECRETARIA DE EDUCACION
2024 -2025
Cargo: *Psicóloga*
Funciones: *Asistencia tecnica a Instituciones educativas, capacitación a docentes orientadores y rectores. manejo en procesos de calidad educativa*

ALCALDIA DE IBAGUE - SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO
Mayo - Diciembre 2023
Cargo: *Psicóloga*
Funciones: *Atención Psicológica a niños niñas y adolescentes, capacitaciones talleres y acompañamiento psicologico en instituciones educativas del municipio.*

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC
Febrero 2018 - Noviembre 2018
Cargo: *Psicóloga Practicante*
Funciones: *Atención psicosocial a personas privadas de la libertad, Entrevistas, aplicación de instrumentos o pruebas psicológicas, ejecución de programas con fines de tratamiento penitenciario.*

FORMACION PROFESIONAL

PSICÓLOGA / *Corporación universitaria Minuto de DIOS - Abril 2019*

ESPECIALIZACIÓN TECNOLOGICA EN GESTION DE TALENTO HUMANO / *Servicio nacional de aprendizaje SENA - Julio 2019*

HABILIDADES

- Liderazgo
- Asertividad
- Comunicación efectiva
- Trabajo en equipo
- Organización
- Planificación

IDIOMAS

INGLES - *Intermedio*

FORMACION COMPLEMENTARIA

DIPLOMADO EN PRUEBAS PSICOTECNICAS /
Unidelphy Colombia Mayo 2021

DIPLOMADO EN PSICOLOGÍA CLÍNICA /
Corporación universitaria Minuto de DIOS Abril 2019

PRIMEROS AUXILIOS PSICOLÓGICOS E INTERVENCIÓN EN CRISIS DE LA CONDUCTA INTENCIONAL SUICIDA
Fundación rescatando vidas
Septiembre 2018

INCLUSION EDUCATIVA
Corporación universitaria Minuto de Dios
Junio 2020

INCLUSION EDUCATIVA EN NIÑOS CON DISCAPACIDAD AUDITIVA
Corporación universitaria Minuto de Dios
Junio 2020

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.110.579.973

MONTOYA ANDRADE
APELLIDOS

NATALIA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 08-FEB-1997
IBAGUE
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.57 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO

17-FEB-2015 IBAGUE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-2900100-00715475-F-1110579973-20150617 0044514082A 2 43960029

CERTIFICACIÓN LABORAL

El suscrito representante legal de **GRUPO EMPRESARIAL LEAR Y ASOCIADOS SAS** identificada con NIT 900.894.055-5

CERTIFICA

Que el señor **NATALIA MONTOYA ANDRADE** identificada con cedula de ciudadanía No. 1.110.579.973 de Ibagué, ha prestado sus servicios de apoyo a la suscrita empresa desde mayo de 2023 hasta la fecha de la presente certificación en el apoyo operativo y logístico que demanda la atención de las mujeres, hombres, personas de la tercera edad , núcleos familiares y demás beneficiarios del programa de FORTALECIMIENTO A LOS LINEAMIENTOS Y ESTRATEGIAS PARA LA ATENCIÓN Y ORIENTACIÓN DE LAS VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO DE IBAGUE liderado por la ALCALDIA MUNICIPAL DE IBAGUÉ y en el que la suscrita empresa ha prestado los servicios como operador para el ALOJAMIENTO TRANSITORIO Y DE EMERGENCIA A LAS VICTIMAS QUE SEAN OBJEJO DE AYUDAS HUMANITARIAS DE ACUERDO CON LA LEY 1448 DE 2011, el cual, comporta en todo caso la atención integral a mujeres víctimas de violencia de todo tipo.

La anterior certificación se emite a los 5 días del mes de agosto de 2024 a solicitud del interesado.

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ BRAVO.
C.C. No. 1.110.473.272 de Ibagué
Representante Legal

ARL | sura

Medellín, 19 de September de 2025

LA DIRECCIÓN DE AFILIACIONES Y RECAUDOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A como trabajadores de LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S..

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio cobertura	Fecha fin cobertura	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
Centro de trabajo:	0000000001 PRINCIPAL TOLIMA		Clase: 1	Porcentaje Cotización:	0.522 %	
C1110579973	MONTOYA ANDRADE NATALIA	20/09/2025		22815162	DEPENDIENTE	POR INICIAR

null

Atentamente,

Dirección de Afiliaciones y Recaudos

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 19/09/2025 16:23:43 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 181.128.35.47, 198.143.41.46, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 280796865

PIB
10:53:40
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 19 de septiembre del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) NATALIA MONTOYA ANDRADE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1110579973:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:20:56 horas del 19/09/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1110579973,** Apellidos y Nombres **MONTOYA ANDRADE NATALIA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **ALCALDIA DE IBAGUE**, con NIT **800113389-7** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2025

Horario: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Teléfonos: 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
Correo: dijin.araic-atc@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /dijinpolicia
Twitter: @DijiNPolicia

Presidencia de la República Ministerio de Defensa Nacional Colombia compra eficiente GOV.CO

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:54:55 AM horas del 19/09/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1110579973**

Apellidos y Nombres: **MONTOYA ANDRADE NATALIA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 19 de septiembre de 2025, a las 10:54:00, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1110579973
Código de Verificación	1110579973250919105400

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 1110579973 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 19/09/2025 11:05 AM

Código Verificación: **G2LCHZ1EW3**

Válida hasta: **18/12/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S
NIT. 901636842-3

CERTIFICACION LABORAL

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT 901.636842-3

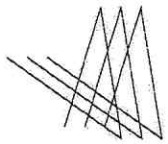
HACE CONSTAR:

Que la Señora NATALIA MONTOYA ANDRADE, identificada con cedula de ciudadanía No 1.110.579.973, labora en esta empresa desde el dieciocho (18) de septiembre de 2025, desempeñando el cargo de FORMADOR NOCTURNO, con contrato a término indefinido.

Dado en Ibagué a los seis (6) días del mes de octubre de 2025 a solicitud del interesado.

Cordialmente,

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ BRAVO
Representante Legal

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligación 29)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

SERVICIO PRESTADO DE ALIMENTACION DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

FECHA DE INICIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FECHA FIN DE PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	NOMBRE Y APELLIDOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	EDAD	CANTIDAD DE PERSONAS	CANTIDAD DIAS	VALOR UNITARIO SERV. ALIMENTACIÓN	VALOR TOTAL
7/09/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	19	1	30	$ 67.222	$ 2.016.667
7/09/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	20	2	30	$ 67.222	$ 2.016.667
7/09/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	9 MESES		30	$ 67.222	$ 2.016.667
19/09/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	35	1	18	$ 67.222	$ 1.210.000
1/10/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	24	3	6	$ 67.222	$ 403.333
1/10/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	4		6	$ 67.222	$ 403.333
1/10/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	72		6	$ 67.222	$ 403.333
1/10/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	33		1	$ 67.870	$ 67.870
1/10/2025	6/10/2025	[redacted]	[redacted]	1				
SUBTOTAL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN								8.537.870
IMPOCONSUMO (8%)								683.030
SERVICIO PRESTADO DE ALIMENTACION DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025								9.220.900

[redacted] Corresponde a la entrega de tarro de leche en lata

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: ANA VICTORIA HERNANDEZ MUÑOZ | NUMERO DE DOCUMENTO: 1.106.452.702

FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	07-09-2025	[redacted]	
2	ANA VICTORIA [redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	08-09-2025	Ana Victoria	
3	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	09-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	10-09-2025	[redacted]	
5	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	11-09-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	12-09-2025	[redacted]	
7	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	13-09-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	14-09-2025	[redacted]	
9	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	15-09-2025	Ana Victoria	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	16-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: ANA VICTORIA HERNANDEZ MUÑOZ | NUMERO DE DOCUMENTO: 1.106.452.902

FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	17-09-2025	[redacted]	
2			✓	✓	✓	✓	✓	18-09-2025	Ana Victoria	
3			✓	✓	✓	✓	✓	19-09-2025	[redacted]	
4			✓	✓	✓	✓	✓	20-09-2025		
5			✓	✓	✓	✓	✓	21-09-2025		
6			✓	✓	✓	✓	✓	22-09-2025		
7			✓	✓	✓	✓	✓	23-09-2025		
8	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	24-09-2025	[redacted]	
9			✓	✓	✓	✓	✓	25-09-2025	Ana Victoria	
10	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	26-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: ANA VICTORIA HERNANDEZ MUÑOZ | NUMERO DE DOCUMENTO: 1.106.452.702

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	27-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	28-09-2025	Ana Victoria	
3	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	29-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	30-09-2025	[redacted]	
5	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	01-10-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
7	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	04-10-2025	[redacted]	
9	ANA VICTORIA HERNANDEZ MUÑOZ		✓	✓	✓	✓	✓	05-10-2025	Ana Victoria	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	06-10-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: **NUMERO DE DOCUMENTO:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO								
		N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	07-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	07-09-2025	[redacted]	
3	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	08-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	08-09-2025	[redacted]	
5	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	09-09-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	09-09-2025	[redacted]	
7	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	10-09-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	10-09-2025	[redacted]	
9	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	11-09-2025	[redacted]	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	11-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: **NUMERO DE DOCUMENTO:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	12-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	12-09-2025	[redacted]	
3	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	13-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	13-09-2025	[redacted]	
5	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	14-09-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	14-09-2025	[redacted]	
7	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	15-09-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	15-09-2025	[redacted]	
9	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	16-09-2025	[redacted]	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	16-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: **NUMERO DE DOCUMENTO:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	17-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	17-09-2025		
3	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	18-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	/	✓	18-09-2025	[redacted]	
5	[redacted]	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	19-09-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	19-09-2025	[redacted]	
7	LEYDI CAMILA BARRAGAN	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	20-09-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	20-09-2025	[redacted]	
9	LEYDI CAMILA BA[redacted]	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	21-09-2025		
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	21-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: **NUMERO DE DOCUMENTO:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	22-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	22-09-2025	[redacted]	
3	LEYDI CAMILA BARRAGAN	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	23-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	23-09-2025	[redacted]	
5	LEYDI CAMILA BARRAGAN	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	24-09-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	24-09-2025	[redacted]	
7	LEYDI CAMILA B[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	25-09-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	25-09-2025	[redacted]	
9	LEYDI CAMILA B[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	26-09-2025	[redacted]	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	26-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: **NUMERO DE DOCUMENTO:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	27-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	27-09-2025		
3	LEYDI CAMILA BARRAGAN	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	28-09-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	28-09-2025		
5	LEYDI CAMILA BARRAGAN	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	29-09-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	29-09-2025		
7	LEYDI CAMILA BARRAGAN	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	30-09-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	30-09-2025		
9	LEYDI CAMILA BARRAGAN	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	01-10-2025	[redacted]	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	01-10-2025		

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: NUMERO DE DOCUMENTO:

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
2	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
3	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
4	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
5	[redacted]	1.110.460.967	✓	✓	✓	✓	✓	04-10-2025	[redacted]	
6	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	04-10-2025	[redacted]	
7	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	05-10-2025	[redacted]	
8	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	05-10-2025	[redacted]	
9	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	06-10-2025	[redacted]	
10	[redacted]	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	06-10-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: Luz Adriana Jaramillo Ramos NUMERO DE DOCUMENTO: CC 1.113.644.879.

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	[redacted]		FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	19-09-2025	[redacted]	
2	Luz Adriana Jaramillo R.		✓	✓	✓	[redacted]		-2025	[redacted]	
3	[redacted]		✓	✓	✓			-2025	[redacted]	
4	[redacted]		✓	✓	✓	[redacted]		-2025	[redacted]	
5	[redacted]	1.113.644.87	✓	✓	✓	[redacted]		-2025	[redacted]	
6	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	24-09-2025	[redacted]	
7	Luz Adriana Jaramillo R	1.113.644.879	✓	✓	✓	[redacted]		-2025	Luz Adriana J. R.	
8	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	26-09-2025	[redacted]	
9	LUZ Adriana Jaramillo R.	1.113.644.879	✓	✓	✓	✓	✓	27-09-2025	luz Adriana J. R.	
10	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	28-09-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: LUZ ADRIANA JARAMILLO RAMOS | **NUMERO DE DOCUMENTO: 1.113.644.879**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO								
		N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	1.113.644.879	✓	✓	✓	✓	✓	29-09-2025	[redacted]	
2	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	30-09-2025	[redacted]	
3	LUZ ADRIANA JARAMILLO RAMOS	1.113.644.879	✓	✓	✓	✓	✓	01-10-2025	[redacted]	
4	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
5	LUZ ADRIANA JARAMILLO RAMOS	1.113.644.879	✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
6	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	04-10-2025	[redacted]	
7	LUZ ADRIANA JARAMILLO RAMOS	1.113.644.879	✓	✓	✓	✓	✓	05-10-2025	[redacted]	
8	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	06-10-2025	[redacted]	
9									[redacted]	
10										

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: Liliana Alejandra Mendoza Machado NUMERO DE DOCUMENTO: 28.117.924

FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]						✓	01-10-2025	[redacted]	
2	Joel Mateo Bayona [illegible]	1.070.993.372					✓	01-10-2025	[redacted]	
3	[redacted]						✓	01-10-2025	[redacted]	
4	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
5	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
6	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	02-10-2025	[redacted]	
7	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
8	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
9	Theison Andres Bayona Mendoza	1201477733	✓	✓	✓	✓	✓	03-10-2025	[redacted]	
10	[redacted]		✓	✓	✓	✓	✓	04-10-2025	[redacted]	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

REGISTRO DE SUMINISTRO ALIMENTACIÓN

USUARIO: Liliana Alejandra Mendoza Machado | NUMERO DE DOCUMENTO: 29.117.924

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA RECIBIDO SERVICIO PRESTADO							
			DESAYUNO SI/NO	REFRIGERIO MAÑANA SI/NO	ALMUERZO SI/NO	REFRIGERIO TARDE SI/NO	CENA SI/NO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	Joel Mateo Bayona	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	04-10-2025	[redacted]	
2	[redacted]			✓	✓	✓	✓	04-10-2025		
3	Liliana Alejandra Mendoza M	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	05-10-2025	[redacted]	
4	[redacted]			✓	✓	✓	✓	05-10-2025		
5	Jheison Andres Bayona Mendoza	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	05-10-2025	[redacted]	
6	[redacted]			✓	✓	✓	✓	06-10-2025		
7	Joel Mateo Bayona Mendoza	[redacted]	✓	✓	✓	✓	✓	06-10-2025	[redacted]	
8	[redacted]			✓	✓	✓	✓	06-10-2025		
9									[redacted]	
10		[redacted]								

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS O DOTACION	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	28.117.924[redacted]

ELEMENTOS O DOTACIÓN DE ENTREGA.

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA
1	Leche klim 1t bolsa pequeña	1	03-10-25	[redacted]
2	Nestum caja	1	03-10-25	[redacted]
3	[redacted]			
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE DOTACIÓN

NOMBRE:	Jacqueline Hoyos R.	FIRMA:	Jacqueline N.
CARGO	Pedagoga		

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral.
El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	[redacted]
CEDULA	[redacted]

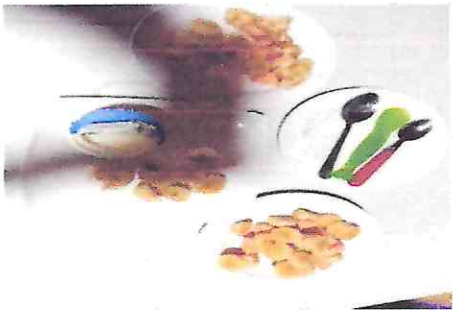
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE LA ALIMENTACIÓN

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















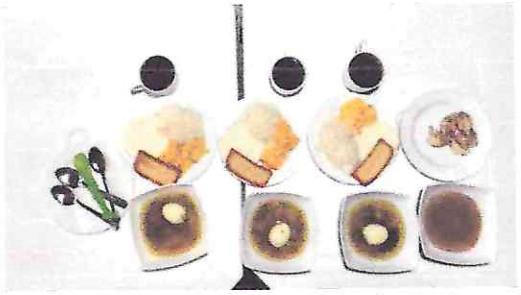
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	













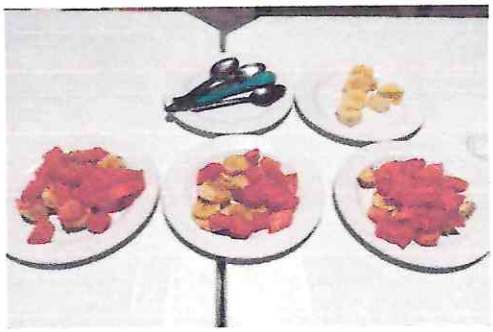




OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















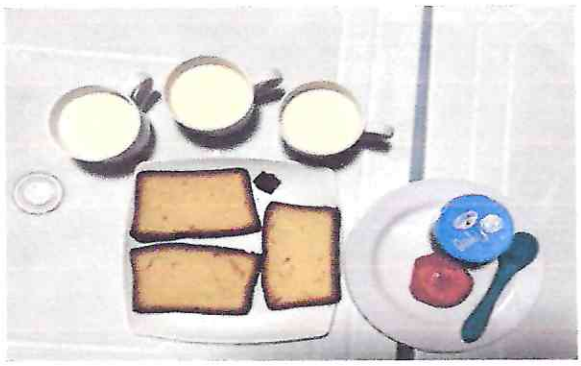
OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	



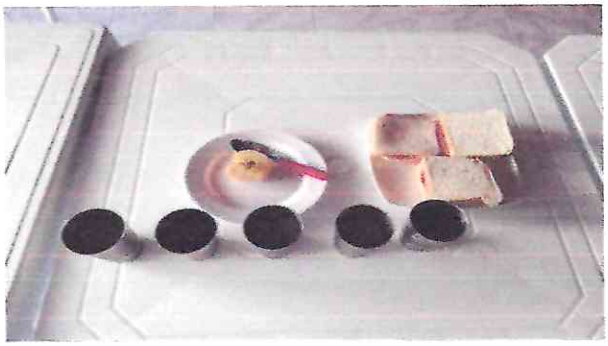














OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

















OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	



















REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA

Matrícula No. MND 03392

Acta de aprobación N° 93 Fecha: 28/03/2011

RODRIGUEZ DURAN
MAIRENA LUZ
C.C. 30.088.333

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

30.088.333
RODRIGUEZ DURAN

MAIRENA LUZ



19-DIC-1982
MOMPOS
(BOLIVAR)
1.61 A+ F
09-JUL-2001 TALAIGUA NUEVO

SEMANA No. UNO							
COMPONENTE	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DESAYUNO							
LACTEO	JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA	CHOCOLATE CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	AGUADEPANELA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE NARANJA	AGUADEPANELA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	AVENA ENTERA COCIDA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA Y RODAJAS DE BANANO
CARNE O HUEVO O QUESO	HUEVOS PERICOS CON CEBOLLA Y TOMATE	QUESO DOBLECREMA INCLUIDO EN LA PREPARACION DE LA EMPANADA	CALDO DE PAPA PASTUSA CON CARNE DE RES	HUEVO REVUELTOS	TAJADA DE QUESO CAMPESINO	CARNE DE RES EN BISTEC	HUEVOS REVUELTOS CON MAZORCA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	AREPA DE HARINA DE MAIZ	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO DOBLECREMA FRITA	AREPA DE HARINA DE MAIZ ASADA	MOJICON	PAN DE BONO	AREPA DE HARINA DE MAIZ	GALLETA TIPO CRACKER
FRUTA		TAJADA DE PAPAYA	TAJADA DE MANGO	FRESA		TAJADA DE MELON	BANANO EN RODAJAS EN LA PREPARACION DE LA AVENA
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEO	KUMIS	YOGURT	KUMIS	YOGURT	JUGO DE MORA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	YOGURT
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	GALLETA TIPO CUCA	MANTECADA	PONQUE BLANCO	ALMOJABANA	PAN BLANQUITO	PAN DE DULCE	GALLETA DULCE SIN RELLENO
FRUTA					TAJADA DE MANGO		
FRUTA	TAJADA DE PIÑA	TAJADA DE MELON	FRESA	PERA	MORA EN LA PREPARACION DEL JUGO	MANZANA	TAJADA DE PAPAYA
ALMUERZO							
VERDURA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA DE ESPINACA, CEBOLLA CABEZONA Y AGUACATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	BROCOLI, HABICHUELA Y ARVEJA VERDE INCLUIDA EN LA PREPARACION DE LA CARNE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y PEPINO COHOMBRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ESPINACA	ENSALADA DE TOMATE , AGUACATE Y ZANAHORIA RALLADA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON FIDEOS	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON PEREJIL	PASTA(ESPAGUETTI) COCIDA EN SALSA DE TOMATE	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	AREPITA DE PLATANO MADURO ASADA	YUCA COCIDA	PAPA CRIOLLA INCLUIDA EN LA PREPARACION DEL SUDADO	BUÑUELOS DE PAPA PASTUSA FRITOS	AREPITA DE YUCA ASADA	PLATANO MADURO ASADO	CHIPS DE ARRACACHA
CARNES	CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO ASADA EN SALSA DE TOMATE	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO Y PAPA CRIOLLA	GOULASH DE CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS(BROCOLI, HABICHUELA Y ARVEJA VERDE)	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO ASADO	FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO, NI ESPINAS) ASADO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES MOLIDA GUISADA
SOPAS		SOPA DE PASTA(CONCHA) CON VERDURAS(ARVEJA VERDE, BROCOLI Y ZANAHORIA)	CREMA DE ESPINACA Y ZANAHORIA				CREMA DE AHUYAMA
JUGO DE FRUTA				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	
LEGUMINOSAS	LENTEJAS GUISADAS CON CEBOLLA, APIO, ZANAHORIA		ARVEJA GUISADA				
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEO	TAJADA DE QUESO CAMPESINO	KUMIS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MANGO	YOGURT	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	GALLETA DE SODA	PAN DE QUESO	GALLETAS TIPO CRACKER	MOGOLLA INTEGRAL	ALMOJABANA	PONQUE BLANCO
FRUTA	MANDARINA	TAJADA DE MANGO	TAJADA DE PAPAYA			PERA	MANZANA
COMIDA / CENA							
VERDURA	ENSALADA DE CEBOLLA CABEZONA Y TOMATE CON PEREJIL	CALABAZA Y ARVEJAS GUISADAS	PEPINO DE GUISO MAS HABICHUELAS GUISADO	ENSALADA DE PEPINO, PEREJIL Y TOMATE	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y REPOLLO	AGUACATE(GUACAMOLE)	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PEREJIL	PASTA(ESPAGUETIS) COCIDA EN SALSA DE TOMATE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	PAPA PASTUSA COCIDA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA FRITA	TAJADAS DE PLATANO GUINEO VERDE FRITAS	PATACON CON PLATANO VERDE	YUCA COCIDA	PAPA CRIOLLA GUISADA
CARNES	PECHUGA DE POLLO GUISADA	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES EN BISTEC	PECHUGA DE POLLO ASADA	CARNE DE RES ASADA CON PIMENTON, PEREJIL Y CILANTRO	PECHUGA DE POLLO GUISADO CON CEBOLLA Y TOMATE	FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO NI ESPINAS)APANADO FRITO

GARANTIZAR MINIMO 10,5 VASOS DE AGUA Y/O JUGOS DE FRUTA AL DIA

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista SAS
MND: 03382

SEMANA No. DOS							
COMPONENTE	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DESAYUNO							
LACTEO	JUGO DE PIÑA	CHANGUA	CHOCOLATE CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	AGUADEPANELA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE MORA	AVENA ENTERA COCIDA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	CHOCOLATE CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
CARNE O HUEVO O QUESO	TAJADA DE QUESO CAMPESINO	HUEVO Y LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA EN LA PREPARACION DE LA CHANGUA	HUEVOS REVUELTOS	CALDO DE PAPA CON CARNE DE RES	HUEVOS EN TORTILLA	HUEVOS PERICOS CON CEBOLLA Y TOMATE	TAJADA DE QUESO DOBLECREMA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	MOGOLLA INTEGRAL	TOSTADA	PAN DE BONO	AREPA DE MAIZ ASADA	PAN DE DULCE	ALMOJABANA	PAN DE QUESO
FRUTA		TAJADA DE PAPAYA	MANZANA	BANANO		TAJADA DE MANGO	PERA
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEO	JUGO DE MORA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	YOGURT	JUGO DE MELON	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO DE MANGO
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	GALLETA TIPO CUCA	MANTECADA	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	ALMOJABANA	PAN DE QUESO	PONQUE BLANCO	MOGOLLA INTEGRAL
FRUTA		BANANO			MANZANA		
ALMUERZO							
VERDURA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, AGUACATE Y LECHUGA	ENSALADA DE ESPINACA, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	HABICHUELAS INCLUIDAS EN LA PREPARACION DE LA CARNE	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO COHOMBRO	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	RODAJAS DE TOMATE MADURO
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	PASTA INCLUIDA EN LA PREPARACION DE LA SOPA	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ CON HABICHUELA	TORTA DE PASTA(TORNILLOS) CON BROCOLI Y HUEVO ASADA
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	PAPA CRIOLLA FRITA	YUCA COCIDA	PLATANO MADURO ASADO	PAPA PASTUSA COCIDA	PATACON DE PLATANO VERDE	AREPITA DE PLATANO MADURO ASADA	BUÑUELO DE PAPA PASTUSA FRITO
CARNES	PECHUGA DE POLLO ASADA	CARNE DE RES EN BISTEC	FAJITAS DE CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS COCIDAS	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA DE POLLO ASADA CON HOGAO.	PECHUGA DE POLLO EN EL AJIACO	PICADO DE HIGADO Y PAJARILLA DE RES ASADO CON CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO
SOPAS	SOPA DE PASTA (TORNILLOS) CON ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y		SANCOCHO	SOPA DE LENTEJAS		AJIACO	
JUGOS DE FRUTA		JUGO DE MANGO		JUGO DE MORA		LIMONADA	JUGO DE PIÑA
LEGUMINOSAS			CAZUELA DE FRIJOL CON APIO, CEBOLLA Y PIMENTON				
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEO	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	YOGURT	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	JUGO DE MELON	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	PAN BLANDITO	PAN DE BONO	MOJICON	PONQUE BLANCO	MOGOLLA INTEGRAL	PAN DE QUESO	GALLETAS TIPO CRACKER
FRUTA			FRESAS		PERA		
COMIDA / CENA							
VERDURA	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	RODAJAS DE TOMATE MADURO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO , ESPINACA Y ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO COHOMBRO, CEBOLLA CABEZONA MAS CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ESPINACA	CALABAZA Y ARVEJA GUISADAS	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	PASTA (ESPAGUETIS) COCIDA CON SALSA DE TOMATE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ AMARILLO(CURCUMA)	ARROZ BLANCO CON FIDEOS
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	PLATANO MADURO HORNEADO	PAPA PASTUSA DORADA	CHIPS DE ARRACACHA FRITOS	BASTONES DE YUCA FRITO	AREPITA DE PAPA CRIOLLA	CROQUETA DE PAPA PASTUSA	TAJADA DE PLATANO VERDE FRITA
CARNES	PERNIL DE POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA DE POLLO ASADA EN SALSA DE TOMATE	CARNE DE RES GUISADA	FAJITAS DE CARNE DE RES ASADA CON CEBOLLA CABEZONA SALTEADA Y CILANTRO	FAJITAS DE PECHUGA DE POLLO ASADA CON PIMENTON SALTEADO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA
SOPAS		SOPA DE VERDURAS	CREMA DE BROCOLI Y ZANAHORIA			CREMA DE TOMATE	

GARANTIZAR MINIMO 10,5 VASOS DE AGUA Y/O JUGOS DE FRUTA AL DIA

MAIRENA L. RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

SEMANA No. TRES							
COMPONENTE	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DESAYUNO							
LACTEO	CHANGUA	AGUADEPANELA CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	COLADA DE AVENA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	CHOCOLATE CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	JUGO DE MELON	AGUADEPANELA CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
CARNE O HUEVO O QUESO	HUEVO Y LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA EN LA PREPARACION DE LA CHANGUA	TAJADA DE QUESO DOBLECREMA	HUEVOS REVUELTOS	CALDO DE PAPA PASTUSA CON CARNE DE RES	HUEVO FRITO	TAJADA DE QUESO DOBLECREMA	HUEVOS EN TORTILLA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	PAN ROLLO	MOJICON	GALLETAS TIPO SODA	ALMOJABANA	AREPA DE MAIZ ASADA	PAN DE BONO	MOGOLLA INTEGRAL
FRUTA	MANZANA	MANDARINA	TAJADA DE MANGO	TAJADA DE PIÑA		FRESA	BANANO
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEO	KUMIS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	YOGURT	KUMIS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	PONQUE BLANCO	PAN TIPO DULCE	MOGOLLA INTEGRAL	PAN DE QUESO	ALMOJABANA	MANTECADA
FRUTA	MANZANA			TAJADA DE MANGO	PERA	BANANO	GUAYABA EN LA PREPARACION DEL JUGO
ALMUERZO							
VERDURA	ENSALADA DE ESPINACA Y ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO COHOMBRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y LECHUGA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO LECHUGA Y CEBOLLA CABEZONA	TOMATE MADURO EN RODAJAS	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA Y AGUACATE
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ CON ARVEJA VERDE Y CILANTRO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA Y BROCOLI	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ AMARILLO(CURCUMA)	ARROZ CON HABICHUELAS
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA	YUCA GUISADA	BUNUELO DE PLATANO MADURO CON QUESO FRITO	AREPITA DE YUCA ASADA	PAPA CRIOLLA COCIDA	PLATANO MADURO ASADO	PATACON DE PLATANO VERDE FRITO
CARNES	PECHUGA DE POLLO ASADA	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	PECHUGA DE POLLO ASADA	CARNE DE RES ASADA	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO ASADO	FAJITAS DE CARNE DE RES ASADA CON PIMENTONES SALTEADOS EN SALSA DE TOMATE	FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO NI ESPINAS) ASADO
SOPAS	SANCOCHO		SOPA DE PASTAS		CREMA DE ARVEJA VERDE Y CEBOLLA CABEZONA		CREMA DE AHUYAMA
JUGOS DE FRUTA		LIMONADA		JUGO DE MARACUYA		JUGO DE LULO	
LEGUMINOSAS	LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA, CEBOLLA Y APIO				FRIJOL GUISADO		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEO	QUESO DOBLECREMA EN EL SANDWIS	KUMIS	YOGURT	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE PIÑA	YOGURT	JUGO DE PAPAYA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	SANDWIS DE QUESO	PAN BLANDITO	GALLETA TIPO CRACKER	MANTECADA	PAN DE BONO	PAN DE QUESO	PONQUE BLANCO
FRUTA	JUGO DE MANGO	BANANO	MANZANA	FRESA		PERA	
COMIDA / CENA							
VERDURA	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO COHOMBRO, CEBOLLA CABEZONA MAS CILANTRO	ENSALADA DE AGUACATE TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO COHOMBRO Y ESPINACA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y AGUACATE	TORTICA DE BROCOLI ASADA	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ BLANCO	PASTA(ESPAGUETTIS) COCIDOS EN SALSA DE BLANCA	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON CON FIDEOS
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	PAPA CRIOLLA CON PEREJIL ASADA	PAPA PASTUSA INCLUIDA EN LA PREPARACION DEL POLLO	CHIPS DE ARRACACHA FRITOS	PURE DE PAPA CRIOLLA	PLATANO MADURO ASADO	AREPITA DE YUCA ASADA	PAPA PASTUSA DORADA
CARNES	CARNE DE CERDO ASADA CON HOGAO	PECHUGA DE POLLO ASADA CON PAPA PASTUSA COCIDA Y PEREJIL	CARNE DE RES MOLIDA CON CEBOLLA CABEZONA PIMENTONES SALTEADOS	ALBONDIGAS DE PECHUGA DE POLLO MOLIDA ASADAS	PECHUGA DE POLLO ASADO	PERA	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES MOLIDA ASADA EN SALSA DE TOMATE

GARANTIZAR MINIMO 16,5 VASOS DE AGUA Y/O JUGOS DE FRUTA AL DIA

MAIRENA L RODRIGUEZ V.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 60992

SEMANA No. CUATRO							
COMPONENTE	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28
DESAYUNO							
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	AVENA ENTERA COCIDA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA Y PAPAYA	AGUADEPANELA CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	CHOCOLATE CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	COLADA DE AVENA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	AGUADEPANELA CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	CHANGUA
CARNE O HUEVO O QUESO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS PERICOS CON CEBOLLA Y TOMATE	SANDWICH DE QUESO DOBLECREMA	CALDO DE PAPA PASTUSA CON CARNE DE RES	HUEVO FRITO	QUESO DOBLECREMA INCLUIDO EN LA PREPARACION DE LA EMPANADA	HUEVO Y LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA EN LA PREPARACION DE LA CHANGUA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	AREPA DE HARINA DE MAIZ ASADA	PAN ROLLO	PAN INCLUIDO EN LA PREPARACION DEL SANDWICH	AREPA DE HARINA DE MAIZ ASADA	MOGOLLA INTEGRAL	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO DOBLECREMA FRITA	AREPA DE MAIZ ASADA
FRUTA	TAJADA DE MELON	PAPAYA INCLUIDA EN LA PREPARACION DE LA AVENA	FRESAS	PERA	BANANO	TAJADA DE SANDIA	MANZANA
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEO	KUMIS	YOGURT	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	KUMIS	JUGO DE LULO CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	JUGO DE PIÑA	YOGURT
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	PAN DE DULCE	PAN DE QUESO	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	PONQUE BLANCO	GALLETAS TIPO SODA	PAN DE BONO	MOJICON
FRUTA	BANANO	MANZANA	TAJADA DE MANGO	TAJADA DE MELON	LULO EN LA PREPARACION DEL JUGO	PIÑA EN LA PREPARACION DEL JUGO	PERA
ALMUERZO							
VERDURA	ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIA RALLADA Y PEPINO COHOMBRO	ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y HABICHUELA INCLUIDAS EN LA PREPARACION DE LA CARNE	ENSALADA DE REPOLLO CON ESPINACA Y MANZANA	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA	ESPINACA EN LA PREPARACION DE LA PASTA	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA CABEZONA Y AGUACATE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y AGUACATE
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO CON FIDEOS	ARROZ CON ESPINACA	TORTA DE PASTA(ESPAGUETIS) CON ESPINACA Y HUEVO ASADA	ARROZ BLANCO	PASTA(ESPAGUETIS) COCIDA EN SALSA DE TOMATE
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	BASTONES DE PAPA PASTUSA Y PEREJIL FRITOS	AREPITA DE PLATANO MADURO CON QUESO	YUCA GUISADA	PAPA PASTUSA COCIDA INCLUIDA EN LA PREPARACION DE LA SOPA	PAPA CRIOLLA COCIDA	PATACON DE PLATANO VERDE FRITO	DEDITOS DE YUCA FRITOS
CARNES	CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA DE TOMATE	CARNE DE RES EN GOULASH CON VERDURAS (ARVEJA VERDE, HABICHUELA Y ZANAHORIA)	ALBONDIGAS DE PECHUGA DE POLLO MOLIDA ASADAS	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	PICADO DE HIGADO Y PAJARILLA CON CEBOLLA, Y CILANTRO ASADOS	FILETE DE MERLUZA (SIN ESPINAS NI HUESO) GUISADO	PECHUGA DE POLLO ASADA CON HOGAO
SOPAS		SOPA DE PASTAS		SOPA DE VERDURAS(ARVEJA VERDE Y BROCOLI) MAS PAPA PASTUSA		SOPA DE LENTEJAS	
JUGOS DE FRUTA	JUGO DE MORA			JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA	
LEGUMINOSAS			CAZUELA DE FRIJOL CON APIO, CEBOLLA Y PIMENTON				
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEO	JUGO DE MATRACUYA	KUMIS	YOGURT	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	JUGO DE MANGO	YOGURT	KUMIS
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	PAN ROLLO	MANTECADA	GALLETAS TIPO CRACKER	GALLETAS TIPO SODA	PAN DE BONO	PONQUE BLANCO	PAN DULCE
FRUTA		PERA	BANANO	FRESA		TAJADA DE MANGO	
COMIDA / CENA							
VERDURA	TORTICA DE ESPINACA Y ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, AGUACATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, CEBOLLA Y CILANTRO	TORTICA DE BROCOLI ASADA	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTA(ESPAGUETTIS) COCIDOS EN SALSA DE TOMATE	ARROZ CON ZANAHORIA Y PEREJIL	ARROZ CON ARVEJAS Y CILANTRO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON PIMENTON
TUBERCULO O RAICES O PLATANO	PATACON DE PLATANO VERDE FRITO	TORTILLA DE PAPA CRIOLLA CON CEBOLLA LARGA	PAPA PASTUSA DORADA	BASTONES DE YUCA FRITOS	PLATANO MADURO ASADO	PAPA PASTUSA CHORREADA	PURE DE PAPA PASTUSA
CARNES	FAJITAS DE PECHUGA ASADA CON PIMENTONES SALTEADOS	PERNIL DE POLLO ASADO	CARNE DE RES GUISADA	PECHUGA DE POLLO APANADA FRITA	CARNE DE RES EN BISTEC	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA DE LULO

GARANTIZAN MINIMO 10,5 VASOS DE AGUA Y/O JUGOS DE FRUTA AL DIA

MARIENA L RODRIGUEZ C.
Nutricionista Dietista
MND. 55391

BEBIDAS CALIENTES-LACTEOS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						L PESO BRU	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 M		
CHOCOLATE CON LECHE DE VACA ENT	Chocolate, en pastilla, con az	6	6	7	12	15	9	55	1.EN UNA OLLETA CALENTAR LA LECHE JUNTO CON EL AGUA Y EL CHOCOLATE, MEZCLAR BIEN Y DEJAR HERVIR. SERVIR CALIENTE
	Leche de vaca, entera, líquid	100	150	150	210	210	210	1030	
	Agua	50	75	75	105	105	105	515	
AGUADEPANELA CON LECHE DE VACA	Leche de vaca, entera, líquid	100	150	150	210	210	210	1030	EN UNA OLLETA AGREGAR AGUA Y PANELA, COCINAR HASTA LOGAR HERVOR. AGREGAR LA LECHE, MEZCLAR Y SERVIR.
	Panela	6	6	10	13	18	13	66	
	Agua	50	75	75	105	105	105	515	
AVENA ENTERA COCIDA CON LECHE D	Leche de vaca, entera, líquid	100	150	150	210	210	210	1030	1. EN UNA OLLA AGREGAR LA AVENA EN HOJUELAS LA LECHE Y EL AZUCAR. 2.MEZCLAR BIEN Y COCINAR REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA HERVOR. APARTE, LAVAR Y DESINFECTAR EL MANGO, PELAR EL MANGO Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 3.AL FINALIZAR AGREGAR LOS TROZOS DE MANGO A LA AVENA CALIENTE AL MOMENTO DE SERVIR.
	Azúcar morena, granulado	6	6	12	13	18	18	73	
	Banano común, crudo	65	65	65	115	115	158	593	
	Avena en Hojuelas, Precocid	6	7,2	7	8,5	8,5	9,6	46,8	
AVENA ENTERA COCIDA CON LECHE D	Avena en Hojuelas, Precocid	6	7,2	7	8,5	8,5	9,6	46,8	1. EN UNA OLLA AGREGAR LA AVENA EN HOJUELAS LA LECHE Y EL AZUCAR. MEZCLAR BIEN Y COCINAR REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA HERVOR.
	Azúcar morena, granulado	6	8	12	13	15	18	72	
	Leche de vaca, entera, líquid	100	150	150	210	210	210	1030	
AVENA ENTERA COCIDA CON LECHE D	Leche de vaca, entera, líquid	100	150	150	210	210	210	1030	1. EN UNA OLLA AGREGAR LA AVENA EN HOJUELAS LA LECHE Y EL AZUCAR. 2. MEZCLAR BIEN Y COCINAR REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA HERVOR. 3. APARTE, LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPAYA, PELAR LA PAPAYA Y RETIRAR LAS SEMILLAS. 4.CORTAR EN TROZOS MEDIANOS LA PAPAYA Y AGREGAR A LA AVENA CALIENTE AL MOMENTO DE SERVIR.
	Avena en Hojuelas, Precocid	6	7,2	7	8,5	8,5	9,6	46,8	
	Papaya, madura, cruda	64	64	65	115	115	158	581	
	Azúcar morena, granulado	4	7	10	15	16	13	65	
KUMIS	Kumis, entero, con azúcar	100	150	150	210	210	210	1030	LIMPIAR EL EMPAQUE Y SERVIR
YOGURT	yogurt, bebible, entero, con a	100	150	150	210	210	210	1030	LIMPIAR EL EMPAQUE Y SERVIR
LECHE DE VACA ENTERA PASTEUR	Leche de vaca, entera, líquid	100	150	150	210	210	210	1030	LIMPIAR EL EMPAQUE Y SERVIR

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

ARROZ Y PASTA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-49 AÑOS Y 11 MESES			
ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PIMENTÓN. 2. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD Y A LO LARGO RETIRAR LAS SEMILLAS Y PARTE BLANCA Y CORTAR EN CUBOS PEQUEÑOS 3. DORAR EN UNA OLLA CON ACEITE AGREGAR EL ARROZ, EL AGUA Y LA SAL Y COCINAR, PRIMERO A FUEGO ALTO Y CUANDO SE EVAPORE EL LIQUIDO, BAJAR EL FUEGO AL MINIMO Y TERMINAR DE COCINAR.
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,1125	0,157	0,971	
	Pimentón rojo, crudo	4	4	4	4	4	4	24	
	Aceite de soya	2	1	2	2	6	3	16	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN CUBOS PEQUEÑOS Y DORAR EN UNA OLLA CON ACEITE. 3. AGREGAR EL ARROZ, EL AGUA Y LA SAL Y COCINAR PRIMERO A TEMPERATURA ALTA Y CUANDO SE SEQUE EL LIQUIDO, BAJAR EL FUEGO AL MINIMO Y TERMINAR DE COCINAR.
	Sal	0,157	0,157	10	10	15	0,157	35,471	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	5	0,1875	0,2	0,1125	5	15,5	
	Aceite de soya	4	2	3	4	9	5	27	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA 2. LICUAR LAS HOJAS DE ESPINACA CON EL AGUA QUE SE VA A UTILIZAR EN LA COCCIÓN DEL ARROZ. 3. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE DORAR EL ARROZ, AGREGAR EL AGUA DE LA ESPINACA Y LA SAL. 4 COCINAR PRIMERO A FUEGO ALTO HASTA QUE EL LIQUIDO SE EVAPORE. LUEGO TERMINAR DE COCINAR A FUEGO BAJITO HASTA TERMINAR DE COCINAR.
	Espinaca, cruda	7	10	8	20	25	20	90	
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,2	0,1285	0,157	1,0138	
	Aceite de soya	2	2	2	3	6	4	19	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ BLANCO CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. EN UNA OLLA CALENTAR EL ACEITE Y AGREGAR LOS FIDEOS. 2. DORAR HASTA QUE ESTEN BIEN DORADOS, AGREGAR EL ARROZ Y MEZCLAR BIEN. 3. AGREGAR EL AGUA MAS LA SAL Y COCINAR A FUEGO MEDIO ALTO HASTA QUE EL LIQUIDO SE EVAPORE Y LUEGO A FUEGO BIEN BAJITO HASTA QUE ESTA BIEN COCIDO.
	Pasta alimenticia, enriquecida, crud	2	4	2	4	5	4	21	
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,2	0,1285	0,157	1,0138	
	Aceite de soya	2	1	2	2	4	4	15	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. EN UNA OLLA CON ACEITE DORAR UN POCO EL ARROZ 2. AGREGAR AGUA MAS SAL Y COCINAR PRIMERO A FUEGO ALTO HASTA QUE SE EVAPORE EL LIQUIDO. LUEGO BAJAR EL FUEGO AL MINIMO Y TERMINAR DE COCINAR. 3. LAVAR Y DESINFECTAR EL PEREJIL PICAR FINAMENTE Y AGREGAR CUANDO EL ARROZ ESTE COCIDO.
	Perejil, crudo	2	2	5	5	2	2	18	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	2	3	2	3	6	5	21	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
PASTA(ESPAGUETI) COCIDA EN SALSA DE TOMATE	Pasta alimenticia, enriquecida, crud	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE, LA CEBOLLA CABEZONA Y EL PIMENTÓN. 2.PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA CABEZONA EN CUBOS PEQUEÑOS. 3 CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS . 4. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD, RETIRAR LAS SEMILLAS MAS LA PARTE BLANCA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 5. SOFREIR LOS VEGETALES EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 6 AGREGAR UN POCO DE AGUA Y COCINAR UNOS MINUTOS MAS. 7.LLEVAR EL SOFRITO A UNA LICUADORA Y PROCESAR HASTA LOGRAR LA CONSISTENCIA DE SALSA. 8. APARTE CALENTAR AGUA CON SAL EN UNA OLLA PROFUNDA HASTA LLEVAR A HERVOR. 9 AGREGAR LA PASTA Y COCINAR AL DENTE. 10 RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR(RESERVAR UN POCO DEL AGUA DE COCCION) Y PASAR POR AGUA FRIA, RESERVAR. 11. MEZCLAR LA SALSA YA ELABORADA, LA PASTA COCIDA Y UN POCO DE AGUA DE COCCION. MEZCLAR BIEN Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS. SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	5	2	3	5	5	5	25	
	Tomate, crudo	5	2	3	3	5	5	23	
	Pimentón rojo, crudo	5	2	3	3	5	5	23	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	2	3	3	4	5	4	21	
	Agua	80	88	100	120	260	200	848	
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1.LAVAR Y DESINFECTAR EL AJO . 2. PICAR FINAMENTE EL AJO, RESERVAR. 3. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE DORAR EL AJO, AGREGAR EL ARROZ MEZCLAR BIEN Y SOFREIR POR 1 MINUTO. 4. AGREGAR EL AGUA MAS SAL Y COCINAR A FUEGO MEDIO ALTO HASTA QUE SE EVAPORE EL AGUA 5. TERMINAR DE COCINAR CON LA OLLA TAPADA A FUEGO BIEN BAJITO HASTA TERMINAR DE COCINAR.
	Sal	0,1375	2	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	2,75	
	Ajo, crudo	3	0,183	2	3	4	3	15,183	
	Aceite de soya	1	3	2	2	4	3	15	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	

ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS ARVEJAS. 2. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE, DORAR UN POCO EL ARROZ. 3. AGREGAR LAS ARVEJAS AL ARROZ Y MEZCLAR BIEN. 4. AGREGAR AGUA Y SAL. 5 COCINAR PRIMERO A FUEGO ALTO HASTA QUE EL LIQUIDO SE SEQUE. 6. TERMINAR DE COCINAR A FUEGO BAJO HASTA QUE EL ARROZ ESTE COCIDO.
	Arveja verde, cruda	7	7	4	15	10	7	50	
	Sal	0,183	0,183	0,2143	0,2	0,18	0,183	1,1433	
	Aceite de soya	2	2	3	3	5	5	20	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ CON HABICHUELA	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE DORAR UN POCO EL ARROZ. 2. APARTE LAVAR Y DESINFECTAR LAS HABICHUELAS. 4. RETIRAR LA VENA DE LAS HABICHUELAS Y CORTAR EN RODAJAS PEQUEÑAS Y AGREGAR AL ARROZ 5. AGREGAR AGUA MAS SAL Y COCINAR PRIMERO A FUEGO ALTO HASTA QUE EL LIQUIDO SE SEQUE 3. LUEGO BAJAR EL FUEGO AL MIMIMO Y TERMINAR DE COCINAR.
	Habichuela, cruda	10	5	5	12	12	10	54	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	2	1	2	2	4	3	14	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
TORTA DE PASTA (TORNILLOS) CON BROCOLI Y HUEVO ASADA	Pasta alimenticia, enriquecida, crud	20	22	25	30	65	50	212	1. CALENTAR EN UNA OLLA AGUA MAS SAL Y LLEVAR A HERVOR. AGREGAR LA PASTA Y COCINAR AL DENTE. 2. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 3. APARTE LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI. RETIRAR EL TALLO Y SEPARAR LOS ARBOLITOS. 4. COCINAR EL BROCOLI EN AGUA CALIENTE MAS SAL POR 3 MINUTOS O HASTA QUE ESTE BLANDO. 5. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 6. BATIR EL HUEVO AGREGAR SAL Y MEZCLAR CON LA PASTA COCIDA Y EL BROCOLI COCIDO. 7. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LA MEZCLA ANTERIOR Y DORAR POR AMBOS LADOS HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Brócoli, crudo	15	15	20	20	30	20	120	
	Huevo de gallina, entero, crudo	15	15	16	20	30	25	121	
	Aceite de soya	3	3	3	4	5	4	22	
	Sal	0,22	0,22	0,3	0,28	0,18	0,22	1,42	
	Agua	80	88	100	120	260	200	848	
ARROZ AMARILLO(CURCUMA)	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. EN UNA OLLA CON ACEITE DORAR UN POCO EL ARROZ, AGREGAR AGUA MAS SAL 2. COCINAR PRIMERO A FUEGO ALTO Y CUANDO SE SEQUE EL LIQUIDO BAJAR EL FUEGO AL MINIMO Y TERMINAR DE COCINAR. 3. CUANDO EL ARROZ ESTE COCIDO AGREGAR CURCUMA EN POLVO Y REMOVER.
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	2	2	2	2	3	3	14	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ CON ARVEJA VERDE Y CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ARVEJA Y EL CILANTRO. 2. APARTE EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE, AGREGAR LA ARVEJA Y SOFREIR POR UN MINUTO. 3. AGREGAR EL ARROZ Y MEZCLAR BIEN. 4. AGREGAR AGUA MAS SAL Y COCINAR PRIMERO A FUEGO ALTO Y CUANDO EL LIQUIDO SE EVAPORE BAJAR EL FUEGO Y TERMINAR DE COCINAR. 5 CUANDO EL ARROZ ESTÉ LISTO, PICAR FINALMENTE LAS HOJAS DE CILANTRO Y MEZCLAR CON EL ARROZ.
	Arveja verde, cruda	10	15	25	30	40	30	150	
	Aceite de soya	2	2	2	3	6	3	18	
	Sal	0,157	0,157	0,166	0,175	0,15	0,157	0,962	
	Cilantro, crudo	5	5	1	1	5	5	22	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
ARROZ CON BROCOLI Y ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA Y EL BRÓCOLI. 2. PELAR Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS LA ZANAHORIA 3. RETIRAR EL TALLO DEL BROCOLI Y PICAR FINAMENTE 4. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LAS VERDURAS POR UN MINUTO. 5. AGREGAR EL ARROZ , MEZCLAR BIEN. AGREGAR AGUA Y SAL. 6. COCINAR EL ARROZ PRIMERO A FUEGO ALTO HASTA QUE EL LIQUIDO SE EVAPORE Y LUEGO BAJAR EL FUEGO AL MINIMO Y TERMINAR DE COCINAR.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8	5	6	10	15	12	56	
	Brócoli, crudo	7	5	6	10	20	15	63	
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,2	0,15	0,157	1,0352	
	Aceite de soya	2	4	3	3	7	5	24	
	Agua	40	44	50	60	130	100	424	
PASTA(ESPAGUETTIS) COCIDA CON SALSA BLANCA	Pasta alimenticia, enriquecida, crud	20	22	25	30	30	50	177	1. EN UNA OLLA CON AGUA HIRVIENDO AGREGAR SAL Y LA PASTA. 2. COCINAR LA PASTA HASTA QUE ESTE AL DENTE, RETIRAR DEL FUEGO. 3. ESCURRIR EL AGUA DE COCCION DE LA PASTA Y AGREGAR AGUA FRIA A LA PASTA. RESERVAR. 4. APARTE MEZCLAR LA HARINA DE TRIGO CON LA LECHE . 5. REVOLVER BIEN Y COCINAR POR 5 MINUTOS SIN DEJAR DE REVOLVER. 6. CUANDO ESTE LISTA AGREGAR A LA PASTA COCIDA AL MOMENTO DE SERVIR.
	Harina de trigo, fortificada, todo pro	4	9	5	8	10	10	46	
	Leche de vaca, entera, líquida, paste	18	20	20	35	45	25	163	
	Sal	0,22	0,22	0,3	0,28	0,22	0,22	1,46	
	Agua	80	88	100	120	260	200	848	
TORTA DE PASTA(ESPAGUETTIS)CON ESPINACA Y HUEVO ASADA	Pasta alimenticia, enriquecida, crud	20	22	25	30	65	50	212	1. CALENTAR AGUA CON SAL EN UNA OLLA HASTA LLEVAR A HERVOR. AGREGAR LA PASTA Y COCINAR AL DENTE. 2. RETIRAR DEL FUEGO ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 3. APARTE LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA, RETIRAR LOS TALLOS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL POR UN MINUTO. 4. RETIRAR LA ESPINACA DEL FUEGO. ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. LUEGO CORTAR LA ESPINACA EN TROZOS MAS PEQUEÑOS. 5. BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL. 6. PARA LA TORTA: MEZCLAR LA PASTA COCIDA CON LA ESPINACA, EL HUEVO BATIDO Y LLEVAR A UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 7. DORAR POR AMBOS LADOS HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Huevo de gallina, entero, crudo	10	14	15	35	30	42	146	
	Espinaca, cruda	58	58	60	67	67	75	385	
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,2	0,1285	0,157	1,0137	
	Aceite de soya	4	4	3	4	8	5	28	
	Agua	80	88	100	120	260	200	848	

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

FRUTAS									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						L PESO BRU	PROCEDIMIENTO
		AÑOS Y 11 MI	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 ME	AÑOS Y 11 M	AÑOS Y 11 M		
TAJADA DE MANGO	Mango comun, crudo	80	80	80	106	106	145	537	1.LAVAR Y DESINFECTAR EL MANGO. 2.RETIRAR LA SEMILLA Y CORTAR EN TAJADAS Y SERVIR
TAJADA DE PAPAYA	Papaya, madura, cruda	85	85	85	115	115	150	583	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPAYA. RETIRAR LA CASCARA, MAS SEMILLAS . 2. CORTAR EN TAJADAS Y SERVIR
FRESA	Fresa, madura, cruda	48	48	48	85	106	116	451	1.LAVAR Y DESINFECTAR LA FRESA, RETIRAR LOS TALLOS Y SERVIR
PERA	Pera, cruda	54	54	54	95	95	130	482	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PERA Y SERVIR
TAJADA DE SANDIA	Sandia, cruda	114	114	114	200	200	275	1017	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA SANDIA 2.RETIRAR LA CASCARA . 3. PORCIONAR EN TAJADAS Y SERVIR
MANZANA	Manzana comun crudo	54	54	54	95	95	130	482	1 LAVAR Y DESINFECTAR LA MANZANA Y SERVIR
TAJADA DE PIÑA	Piña, cruda	82	82	82	140	140	200	736	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PIÑA, RETIRAR LA CASCARA, TALLOS Y EL CORAZON . 2. PORCIONAR EN TAJADAS Y SERVIR
BANANO	Banano común, crudo	85	85	85	115	115	158	583	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BANANO Y SERVIR.
TAJADA DE MELON	Melón, crudo	90	90	90	160	160	200	790	1 LAVAR Y DESINFECTAR EL MELON , 2 RETIRAR LA CASCARA Y SEMILLAS. 3. CORTAR EN TAJADAS Y SERVIR
MANDARINA	Mandarina ,crudo	85	85	85	115	115	158	583	1 LAVAR Y DESINFECTAR LA MANDARINA Y SERVIR.
FRUTAS JUGO									
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de Arbol amarillo, crudo	28	34	34	40	40	40	186	1 LAVAR Y DESINFECTAR TOMATE DE ARBOL, PELAR LOS TOMATES Y PICAR EN CUADROS 2. LICUAR CON AGUA, COLAR Y AGREGAR EL AZUCAR MEZCLAR Y SERVIR
	Azucar morena, granulado	4	4	4	4	4	4	20	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE MORA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	Mora de castilla, cruda	28	34	34	40	40	40	186	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS MORAS, RETIRAR LOS TALLOS Y LICUAR JUNTO CON LA LECHE. 2 COLAR, AGREGAR EL AZUCAR Y SERVIR.
	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizado	100	150	150	210	210	210	930	
	Azucar morena, granulado	9	10	10	5	16	16	57	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	28	34	34	40	40	40	186	1 LAVAR Y DESINFECTAR EL MANGO. 2 CORTAR EL MANGO EN TROZOS MEDIANOS, AGREGAR EL AGUA Y LICUAR 3 COLAR Y AGREGAR EL AZUCAR MEZCLAR Y SERVIR
	Azucar morena, granulado	6	8	15	18	18	18	77	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE MORA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	Mora de castilla, cruda	28	34	34	40	40	40	186	1 LAVAR Y DESINFECTAR LAS MORAS, RETIRAR LOS TALLOS Y LICUAR JUNTO CON LA LECHE. 2 COLAR, AGREGAR EL AZUCAR Y SERVIR.
	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizado	100	150	150	210	210	210	930	
	Azucar morena, granulado	8	8	10	12	12	16	56	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE GUAYABA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizado	100	150	150	210	210	210	930	1 LAVAR Y DESINFECTAR LAS GUAYABAS , PORCIONAR Y LICUAR CON AGUA Y LECHE , 2 COLAR Y AGREGAR EL AZUCAR MEZCLAR Y SERVIR
	Azucar blanco, granulado	7	8	10	14	16	17	86	
	Guayaba, madura, cruda	28	34	34	40	40	40	186	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
LIMONADA	Limon, crudo	28	34	34	40	40	40	186	1 LAVAR Y DESINFECTAR LOS LIMONES, PARTIR A LA MITAD Y EXPRIMIR. 2 AGREGAR AGUA Y AZUCAR , MEZCLAR BIEN Y SERVIR.
	Azucar morena, granulado	8	6	6	10	12	12	46	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE LULO CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	Lulo, crudo	28	34	34	40	40	40	186	1 LAVAR Y DESINFECTAR LOS LULOS, PICAR Y LICUAR JUNTO CON LA LECHE. 2 COLAR , AGREGAR EL AZUCAR Y SERVIR
	Azucar blanco, granulado	7	8	10	12	15	16	61	
	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizado	100	150	150	210	210	210	930	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE MORA	Mora de castilla, cruda	28	34	34	40	40	40	186	1.LAVAR Y DESINFECTAR LAS MORAS, RETIRAR LOS TALLOS Y LICUAR CON AGUA 2 COLAR Y AGREGAR EL AZUCAR MEZCLAR Y SERVIR
	Azucar blanco, granulado	8	6	10	12	8	8	44	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	28	34	34	40	40	40	186	1 LAVAR Y DESINFECTAR LOS MARACUYAS , EXTRAER LA PULPA 2. LICUAR CON AGUA, COLAR Y AGREGAR EL AZUCAR MEZCLAR Y SERVIR
	Azucar blanco, granulado	7	8	8	8	8	10	42	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	
JUGO DE LULO	Lulo, crudo	28	34	34	40	40	40	186	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL LULO, PELAR Y PICAR EN CUADROS 2. LICUAR CON AGUA, COLAR Y AGREGAR EL AZUCAR MEZCLAR Y SERVIR
	Azucar morena, granulado	4	4	6	6	10	4	30	
	Agua	40	50	50	70	70	70	310	

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

LEGUMINOSAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-5 AÑOS Y 11 MESES	6-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-59 AÑOS Y 11 MESES		
LENTEJAS GUISADAS CON CEBOLLA, APIO, ZANAHORIA	Lenteja común, cruda	15	15	15	20	25	25	115	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA LA ZANAHORIA EL APIO Y TOMATE. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN CUADRO PEQUEÑOS. 3 CORTAR LA CEBOLLA, APIO Y EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS . 4 EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE, SOFREÍR LA ZANAHORIA LA CEBOLLA EL APIO Y EL TOMATE HASTA QUE ESTÉN BLANDOS. 5. APARTE LAVAR LAS LENTEJAS Y AGREGAR A LA PREPARACIÓN ANTERIOR 6. AGREGAR AGUA HASTA CUBRIR LAS LENTEJAS Y COCINAR HASTA QUE ESTÉN CASI BLANDAS. 7. COCINAR 5 MINUTOS MAS Y HASTA QUE LAS LENTEJAS ESTÉN BIEN COCIDAS
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4	4	2,5	3	7	8	28,5	
	Apio, crudo	3	3	1,5	2	3	3	15,5	
	Cebolla cabezona, cruda	4	4	2,5	7	5	4	26,5	
	Tomate, crudo	3	3	2,5	4	4	3	19,5	
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,1125	0,157	0,971	
	Aceite de soya	2	2	2	2	4	4	16	
	Agua	30	30	30	40	50	50	230	
CAZUELA DE FRIJOL CON APIO, CEBOLLA Y PIMENTON	Frijol cargamanto rosado, crudo	15	15	15	20	25	25	115	1. LAVAR Y REMOJAR LOS FRIJOLES DESDE EL DÍA ANTERIOR. 2. LAVAR Y DESINFECTAR EL PIMENTÓN, CEBOLLA APIO Y TOMATE. 3. RETIRAR LA PARTE BLANCA Y SEMILLAS DEL PIMENTÓN Y CORTAR EN CUBOS PEQUEÑOS, CORTAR LA CEBOLLA, APIO Y EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE, SOFREÍR CEBOLLA APIO, PIMENTÓN Y TOMATE HASTA QUE ESTÉN BLANDOS. 5. APARTE AGREGAR LOS FRIJOLES A LA PREPARACIÓN ANTERIOR 6. CUBRIR CON EL AGUA DE REMOJO Y COCINAR HASTA QUE ESTÉN CASI BLANDOS. Y HASTA QUE LOS FRIJOLES ESTÉN BIEN COCIDOS
	Cebolla cabezona, cruda	4	2	3	4	4	4	21	
	Apio, crudo	2	2	1	1	2	2	10	
	Pimentón rojo, crudo	3	3	4	3	4	3	20	
	Tomate, crudo	3	3	2	2	3	3	16	
	Aceite de soya	2	2	0,2143	0,16	0,1285	4	8,5028	
	Sal	0,157	0,157	2	3	6	0,157	11,471	
	agua	30	30	30	40	50	50	230	

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND-003392

POLLO-CARNE-PESCADO

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-5 AÑOS Y 11 MESES	6-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-59 AÑOS Y 11 MESES		
CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA BLANCA	Cerdo, carne magra, crud	35	40	45	60	110	105	395	1.LAVAR BIEN LA CARNE DE CERDO. PORCIONAR Y RESERVAR EN UN RECIPIENTE LIMPIO Y TAPADO EN LA NEVERA. 2. PREPARAR LA SALSA: EN UN SARTEN CALENTAR EL ACEITE, AGREGAR LA HARINA DE TRIGO. MEZCLAR HASTA INTEGRAR Y AGREGAR LA LECHE HASTA FORMAR UNA SALSA 3.AGREGAR SAL AL CERDO Y DORAR BIEN POR AMBOS LADOS EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE. AGREGAR LA SALSA PREVIAMENTE HECHA Y TERMINAR DE COCINAR.
	Harina de trigo, fortificada	5	8	9	15	15	12	64	
	Leche de vaca, entera, liq	12	15	22	30	17	25	121	
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,1125	0,157	0,971	
					2	6	5		
	Aceite de soya	2	2	2				19	
PECHUGA DE POLLO GUISADA	Pollo, pechuga con piel, cruc	38	43	48	62	118	113	422	1. DESHUESAR LA PECHUGA Y PORCIONAR. 2. APARTE LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA , EL TOMATE Y EL PIMENTON. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD, RETIRAR SEMILLAS MAS LA PARTE BLANCA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. RESERVAR. 3. EN UNA PARRILLA O SARTEN CON ACEITE CALIENTE DORAR LA PECHUGA POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTE COCIDA. 4. APARTE SOFREIR LOS VEGETALES HASTA QUE ESTEN COCIDOS Y AGREGAR UN POCO DE AGUA MAS SAL. MEZCLAR BIEN Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS. 5.PARA TERMINAR BAÑAR LA PECHUGA CON LA PREPARACION ANTERIOR AL MOMENTO DE SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	5	5	3	5	3	5	26	
	Tomate, crudo	4	4	2	4	4	4	22	
	Pimentón rojo, crudo	3	3	1,5	3	3	3	16,5	
	Ajo, crudo	1	1	1	1	2	1	7	
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,1125	0,157	0,971	
	Aceite de soya	3	5	4	5	8	8	33	
GOULASH DE CARNE CON VERDURAS(BROCOLI, HABICHUELA Y ARVEJA VERDE)	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1.LAVAR Y DESINFECTAR LAS VERDURAS. 2.RETIRAR EL TALLO DEL BROCOLI Y SEPARAR LOS ARBOLITOS. 3. RETIRAR LAS PUNTAS Y VENA DE LA HABICHUELA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 4.DESGRANAR ARVEJAS Y RESERVAR 5.APARTE, LAVAR LA CARNE DE RES CORTAR EN CUADROS MEDIANOS Y RESERVAR EN REFRIGERACION. 6.EN UNA OLLA CON AGUA CALIENTE Y SAL COCINAR LAS VERDURAS HASTA QUE ESTEN BLANDAS, RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 7. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE, AGREGAR LA CARNE Y SOFREIR BIEN POR AMBOS LADOS. AGREGAR LAS VERDURAS COCIDAS Y MEZCLAR BIEN. AGREGAR AGUA Y SAL Y COCINAR POR 5 MINUTOS MAS.
	Brócoli, crudo	15	20	25	27	20	30	137	
	Habichuela, cruda	15	25	13	23	18	15	109	
	Arveja verde, cruda	45	37	32	30	40	50	234	
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,2	0,1285	0,157	1,0138	
	Aceite de soya	2	3	3	3	6	5	22	
PECHUGA DE POLLO ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	43	48	62	118	113	422	1. DESHUESAR Y PORCIONAR LA PECHUGA. 2.AGREGAR SAL Y DORAR POR AMBOS LADOS EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTE BIEN COCIDA.
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,2	0,1285	0,157	1,0138	
	Aceite de soya	2	2	2	2	4	3	15	
HIGADO DE RES ENCEBOLLADO ASADO	Res, hígado, crudo	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR BIEN EL HIGADO DE RES. PORCIONAR Y RESERVAR EN LA NEVERA. 2.APARTE LAVAR Y DESINFECTAR EL PIMENTON Y LA CEBOLLA. 3.PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN JULIANAS. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD. RETIRAR SEMILLAS MAS LA PARTE BLANCA Y CORTAR EN JULIANAS. RESERVAR. 4. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LA CEBOLLA Y SOFREIR HASTA QUE ESTE BLANDA, PORTERIORMENTE AGREGAR EL PIMENTON Y COCINAR HASTA QUE ESTE BLANDO. RESERVAR. 5.EN UN SARTEN CON ACIETE CALIENTE AGREGAR EL HIGADO DE RES MAS SAL Y DORAR POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTE COCIDO. FINALIZAR AGREGANDO LAS VERDURAS COCIDAS AL HIGADO AL MOMENTO DE SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	8	9	4	4	5	25	55	
	Pimentón verde, crudo	8	8	4	5	5	20	50	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	3	3	3	4	6	5	24	
FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO NI ESPINAS) ASADO	Merluza, filete, crudo	35	40	45	60	110	105	395	LAVAR BIEN EL FILETE DE MERLUZA, AGREGAR SAL Y DORAR EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE.
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	2	2	2	3	5	4	18	
CARNE DE RES ASADA CON PIMENTON, PEREJIL Y CILANTRO	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PIMENTON, PEREJIL Y CILANTRO. 2 CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD, RETIRAR SEMILLAS MAS PARTE BLANCA Y CORTAR EN JULIANAS. PICAR LAS HOJAS DE CILANTRO Y EL PEREJIL. RESERVAR. 3. LAVAR BIEN LA CARNE DE RES. PORCIONAR Y DORAR EN UNA SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 4 AGREGAR EL PIMENTON Y COCINAR HASTA QUE LA CARNE ESTE COCIDA Y EL PIMENTON ESTE BLANDO. APAGAR EL FUEGO Y AGREGAR EL CILANTRO Y EL PEREJIL PICADOS. MEZCLAR BIEN Y SERVIR.
	Pimentón rojo, crudo	5	3	4	8	8	5	33	
	Cilantro, crudo	5	3	2	2	2	5	19	
	Perejil, crudo	2	1	2	1	2	2	10	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	3	3	3	2	8	8	27	
PECHUGA DE POLLO GUISADO CON CEBOLLA Y TOMATE	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	43	48	62	118	113	422	1.DESHUESAR LA PECHUGA Y PORCIONAR. RESERVAR EN LA NEVERA. 2. APARTE LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA Y EL TOMATE. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. 3.EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE DORAR LA PECHUGA POR AMBOS LADOS. AGREGAR LAS VERDDURAS PICADAS Y COCINAR HASTA QUE ESTEN BLANDAS. AGREGAR UN POCO DE AGUA Y SAL Y COCINAR HASTA QUE LA PECHUGA ESTE BIEN COCIDA
	Cebolla cabezona, cruda	5	3	4	4	5	5	26	
	Tomate, crudo	5	3	4	5	5	5	27	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	2	2	3	3	8	4	22	
	Agua	15	20	20	25	50	45	175	

FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO NI ESPINAS)APANADO FRITO	Merluza, filete, crudo	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR EL FILETE DE MERLUZA . 2. BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL Y PROCESAR LAS TOSTADAS PARA FORMAR MIGA DE PAN. 3. CON UNAS PINZAS TOMAR EL FILETE Y PASARLO POR EL HUEVO BATIDO, POSTERIORMENTE POR LA HARINA, NUEVAMENTE POR EL HUEVO BATIDO Y FINALIZAR POR LA MIGA DE PAN. 4- FRITAR EL FILETE DE MERLUZA EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTE DORADO. RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR SECAR EN PAPEL DE COCINA. SERVIR
	Huevo de gallina, entero, cru	9	8	10	23	30	45	125	
	Tostadas o calados, horneados	7	9	8	13	20	14	71	
	Harina de trigo, fortificada, todo	7	8	8	13	20	14	70	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	13	0,1125	0,1375	13,7125	
	Aceite de soya	3	2	1	2	7	5	20	
ALBONDIGAS DE CARNE DE RES ASADA EN SALSA DE TOMATE	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE, CEBOLLA Y PIMENTON. 2 PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD, RETIRAR SEMILLAS Y PARTE BLANCA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. 3. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LOS VEGETALES HASTA QUE ESTEN COCIDOS. AGREGAR AGUA Y SAL Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS. LLEVAR LA PREPARACION A LA LICUADORA Y PROCESAR HASTA LOGRAR UNA SALSA. COLAR Y RESERVAR. CARNE MOLIDA MAS SAL Y MEZCLAR BIEN. 5. FORMAR LAS ALBONDIGAS Y DORAR POR AMBOS LADOS EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 6AGREGAR LA SALSA DE TOMATE PREVIAMENTE ELABORADA Y TERMINAR LA COCCION.
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	2	3	5	3	19	
	Pimentón rojo, crudo	4	3	2	3	5	4	21	
	Tomate, crudo	3	3	3	3	5	3	20	
	Sal	0,1833	0,1833	0,25	0,2	0,15	0,1833	1,1499	
	Aceite de soya	2	3	6	3	8	5	27	
	Agua	10	15	15	20	20	20	100	
CARNE DE CERDO ASADA	Cerdo, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR LA CARNE DE RES, PORCIONAR Y AGREGAR SAL. 2. EN UN SARTEN O PARRILLA CON ACEITE CALIENTE DORAR LA CARNE DE RES POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTE COCIDO.
	Sal	0,1833	0,1833	0,25	0,2	0,15	0,1833	1,1499	
	Aceite de soya	4	2	3	4	6	4	23	
FAJITAS DE CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS COCIDAS	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE, LA CEBOLLA Y LAS HABICHUELAS. 2. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. 3. RETIRAR LAS PUNTAS Y VENA DE LA HABICHUELA Y CORTAR EN TROZOS PEQUEÑOS. 4 EN UNA OLLA CON AGUA CALIENTE Y SAL COCINAR LAS HABICHUELAS HASTA QUE ESTEN BLANDAS, RETIRAR DEL FUEGO, ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 5 APARTE LAVAR LA CARNE DE RES Y CORTAR EN TROZOS PEQUEÑOS. 6 EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE DORAR LA CARNE, AGREGAR LOS VEGETALES CORTADOS Y COCINAR HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 7. LUEGO, AGREGAR LA HABICHUELA COCIDA Y MEZCLAR BIEN. AGREGAR SAL UN POCO DE AGUA Y COCINAR POR 1 MINUTO MAS.
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	10	10	8	5	39	
	Tomate, crudo	3	3	10	10	8	5	39	
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0.16	0.1285	0,157	0,9738	
	Habichuela, cruda	39	45	50	45	50	50	279	
	Aceite de soya	2	2	3	3	7	6	23	
	Agua	60	70	80	70	80	80	440	
CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA. EL TOMATE, EL PIMENTON Y LA CEBOLLA LARGA . 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. CORTAR EL PIMENTON A LA MITADEA LO LARGO), RETIRAR SEMILLAS MAS LA PARTE BLANCA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. HACER CORTES A LO LARGO DE LOS TALLOS DE LA CEBOLLA LARGA Y LUEGO PICAR FINAMENTE. 4 LAVAR LA CARNE DE CERDO Y PORCIONAR. 5. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE, AGREGAR LOS VEGETALES CORTADOS Y SOFREIR HASTA QUE ESTEN BLANDOS. AGREGAR AGUA Y SAL Y COCINAR POR DOS MINUTOS MAS. 6. EN UNA PARRILLA O SARTEN CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LA CARNE DE CERDO MAS SAL Y DORAR POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTE COCIDA. 7. AGREGAR EL SOFRITO DE VEGETALES A LA CARNE DE CERDO , MEZCLAR BIEN Y SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	3	4	3	4	5	7	26	
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3	2	2	2	5	17	
	Pimentón rojo, crudo	3	2	3	2	4	7	21	
	Tomate, crudo	7	2	2	2	4	7	24	
	Sal	0,1357	0,1357	0,25	0.16	0.1125	0.1357	0.9296	
	Aceite de soya	2	3	2	3	5	6	21	
PECHUGA DE POLLO ASADA CON HOGAO	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	43	48	65	118	113	425	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA Y EL TOMATE. 2 PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. CORTAR EL TOMATE A LA MITAD, RETIRAR LAS SEMILLAS Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. APARTE, DESHUESAR LA PECHUGA Y PORCIONAR. 5. AGREGAR SAL A LA PECHUGA Y ASAR EN UN SARTEN O PARRILLA CALIENTE HASTA QUE ESTE COCIDA. 6. APARTE, EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE, SOFREIR EL TOMATE Y LA CEBOLLA, HASTA QUE ESTEN BLANDOS, AGREGAR UN POCO DE AGUA Y COCINAR 3 MINUTOS MAS. 7. POR ULTIMO, AGREGAR LA PREPARACION DE CEBOLLA Y TOMATE A LA PECHUGA ASADA AL MOMENTO DE SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	5	5	8	4	5	5	32	
	Tomate, crudo	5	5	8	4	5	5	32	
	Sal	0.183	0.183	0,2143	0,2	0.18	0.183	1,1433	
	Aceite de soya	2	3	2	3	5	4	19	
	Agua	5	5	8	4	5	5	32	

FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO NI ESPINAS) GUISADO	Merluza, filete, crudo	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA, EL TOMATE Y LA CEBOLLA LARGA 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS, CORTAR LA CEBOLLA LARGA FINAMENTE Y CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. . 3. SOFREIR LOS VEGETALES CORTADOS EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 4. AGREGAR UN POCO DE AGUA Y SAL Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS, RETIRAR DEL FUEGO Y RESERVAR 5. APARTE LAVAR EL FILETE DE MERLUZA Y EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE DORAR UN POCO POR AMBOS LADOS. 6. AGREGAR EL SOFRITO DE VEGETALES A LA PREPARACION DEL PESCADO Y TERMINAR DE COCINAR HASTA QUE EL FILTETE ESTE BIEN COCIDO.
	Cebolla cabezona, cruda	3	4	5	7	8	9	36	
	Tomate, crudo	3	3	5	7	8	8	34	
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	5	6	8	7	31	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	2	2	2	3	4	3	16	
PICADADO DE HIGADO Y PAJARILLA DE RES ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO	Res, hígado, crudo	18	20	23	30	55	53	199	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA Y EL CILANTRO. 2. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS Y PICAR LAS HOJAS DE CILANTRO. 3. APARTE LAVAR BIEN EL HIGADO Y PAJARILLA DE RES Y CORTAR EN CUADROS MEDIANOS. AGREGAR SAL Y SOFREIR EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 4. AGREGAR LA CEBOLLA EN JULIANAS Y MEZCLAR BIEN. COCINAR HASTA QUE LAS VICERAS ESTEN COCIDAS Y LA CEBOLLA BLANDA. 5. FINALIZAR AGREGANDO LAS HOJAS DE CILANTRO PICADO, MEZCLAR BIEN Y SERVIR.
	Res, pajarilla o bazo, cruda	18	20	23	30	55	53	199	
	Cebolla cabezona, cruda	5	4	5	9	5	9	37	
	Cilantro, crudo	4	1	3	1	2	4	15	
	Sal	0,22	0,22	0,3	0,28	0,18	0,22	1,42	
	Aceite de soya	3	4	2	4	6	7	26	
FAJITAS DE CARNE ASADA DE RES CON CEBOLLA SALTEADA Y CILANTRO	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO. 2. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS Y PICAR LAS HOJAS DE CILANTRO, RESERVAR. 3 LAVAR BIEN LA CARNE DE RES. 4. CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. AÑADIR SAL Y DORAR EN UNA SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 5. AGREGAR LA CEBOLLA Y COCINAR HASTA QUE LA CARNE ESTE COCIDA Y LA CEBOLLA ESTE BLANDA . 6. APAGAR EL FUEGO Y AGREGAR EL CILANTRO PICADO. MEZCLAR BIEN Y SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	7	3	4	7	5	7	33	
	Cilantro, crudo	3	3	4	1	2	3	16	
	Sal	0,183	0,183	0,2143	0,2	0,18	0,183	1,1433	
	Aceite de soya	2	2	2	3	6	4	19	
FAJITAS DE PECHUGA DE POLLO ASADA CON PIMENTON SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	43	45	65	119	113	423	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PIMENTON. 2. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD, RETIRAR LA PARTE BLANCA Y SEMILLAS Y CORTAR EN JULIANAS TAMBIEN. 3. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE, SOFREIR LOS VEGETALES CORTADOS HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 4. APARTE DESHUESAR LA PECHUGA Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS AÑADIR SAL Y ASAR POR AMBOS LADOS EN UNA SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 5. FINALIZAR AGREGANDO LOS VEGETALES SOFRITOS A LA PECHUGA ASADA, MEZLAR BIEN Y SERVIR.
	Pimentón rojo, crudo	4	5	2	12	14	14	51	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1857	0,175	0,1125	0,1375	0,8857	
	Aceite de soya	2	2	10	2	3	3	22	
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA ASADA	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1 LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA Y EL AJO. 2 PICAR EL AJO FINAMENTE. 3. PELAR Y PICAR FINAMENTE LA CEBOLLA 4. MEZCLAR LA CEBOLLA EL AJO Y LA CARNE MOLIDA. 5. AGREGAR LA SAL Y FORMAR LAS HAMBURGUESAS. 6. DORAR EN UNA PARRILLA CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN BIEN COCIDAS.
	Ajo, crudo	5	1	5	5	5	5	26	
	Cebolla cabezona, cruda	5	4	2	4	0,18	5	20,18	
	Sal	0,22	0,22	0,3	0,28	3	0,22	4,24	
	Aceite de soya	3	2	3	3	5	8	24	
HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO MOLIDA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	35	43	48	62	118	113	419	1. DESHUESAR LA PECHUGA, CORTAR EN CUADROS MEDIANOS Y PROCESAR EN PROCESADOR DE ALIMENTOS HASTA LOGAR CONSITENCIA DE CARNE MOLIDA. RESERVAR EN NEVERA. 2.APARTE LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA Y EL AJO 3.PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS, PELAR Y PICAR EL AJO FINAMENTE. 4. MEZCLAR LA PECHUGA MOLIDA , LOS VEGETALES CORTADOS Y AGREGAR SAL.. 5. FORMAR LAS HAMBURGUESAS Y ASARLAS EN UNA PARRILLA CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN BIEN COCIDAS.
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	4	4	4	8	26	
	Ajo, crudo	2	1	2	3	3	4	15	
	Sal	0,157	0,157	0,166	0,175	0,15	0,157	0,962	
	Aceite de soya	2	2	2	3	3	4	16	
CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. PORCIONAR BIEN LA CARNE DE RES Y LAVAR. 2. AGREGAR SAL Y ASAR EN UN SARTEN O PARRILLA CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTE COCIDA.
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,2	0,15	0,157	1,0352	
	Aceite de soya	3	3	3	4	8	5	26	
FAJITAS DE CARNE DE RES ASADA CON PIMENTONES SALTEADOS EN SALSA DE TOMATE	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA, EL PIMENTON Y EL TOMATE 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. CORTAR EL PIMENTON A LA MITAD, RETIRAR LA PARTE BLANCA Y SEMILLAS Y CORTAR EN JULIANAS TAMBIEN. 3 CORTAR LOS TOMATES A LA MITAD Y RETIRAR LAS SEMILLAS, LUEGO CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 4. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LA CEBOLLA Y EL TOMATE HASTA QUE ESTEN BLANDOS. AGREGAR UN POCO DE AGUA Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS, RETIRAR DEL FUEGO. DEJAR ENFRIAR Y PROCESAR EN LICUADORA HASTA FORMAR UNA SALSA. PREVIAMENTE DISUELTA A LA SALSA DE TOMATE, MEZLAR BIEN Y COCINAR POR 5 MINUTOS MAS. 6 APARTE LAVAR LA CARNE DE RES Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS AÑADIR SAL Y ASAR POR AMBOS LADOS EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 6 APARTE EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE SALTEAR LOS PIMENTONES HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 7. AL FINALIZAR, MEZLCAR LA CARNE COCIDA CON LOS PIMENTONES SALTEADOS Y LA SALSA DE TOMATE, Y SERVIR.
	Pimentón verde, crudo	3	3	3	5	3	7	24	
	Pimentón rojo, crudo	3	2	3	5	3	6	22	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	3	5	3	5	20	
	Tomate, crudo	5	2	4	5	5	5	26	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,18	0,183	1,209	
	Aceite de soya	4	4	5	6	9	8	36	

FILETE DE MERLUZA (SIN HUESO NI ESPINAS)ASADO	Merluza, filete, crudo	35	40	45	60	110	105	395	LAVAR BIEN EL FILETE DE MERLUZA, AGREGAR SAL Y DORAR EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE.
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,175	0,1285	0,157	0,9887	
	Aceite de soya	1	2	2	2	3	3	13	
CARNE DE CERDO ASADA CON HOGAO	Cerdo, carne magra, cruda	35	40	106	60	110	105	456	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA, LA CEBOLLA LARGA Y EL TOMATE. 2. PELAR LA CEBOLLA CABEZONA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. HACER CORTES A LO LARGO DE LA CEBOLLA LARGA Y LUEGO PICAR FINAMENTE. 5. EN UNA PARRILLA O SARTEN CON ACIETE CALIENTE AGREGAR LA CARNE DE CERDO MAS SAL Y DORAR POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTE COCIDA. 6 APARTE SOFREIR LOS VEGETALES HASTA QUE ESTEN COCIDOS. 7.AGREGAR UN POCO DE AGUA MEZCLAR BIEN Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS. 8. PARA TERMINAR BAÑAR LA CARNE DE CERDO COCIDA CON LA PREPARACION ANTERIOR AL MOMENTO DE SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	2	3	60	5	5	7	82	
	Tomate, crudo	3	3	5	4	5	6	26	
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	4	4	4	5	21	
	Sal	0,157	0,157	4	0,175	0,15	0,157	4,796	
	Aceite de soya	2	3	0,175	3	6	5	19,175	
PECHUGA DE POLLO ASADA CON PAPA PASTUSA COCIDA Y PEREJIL	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	43	48	62	118	113	422	1. DESHUESAR LA PECHUGA Y PORCIONAR. RESERVAR EN REFRIGERACION. 2. APARTE, LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS Y EL PEREJIL. 3. PELAR LAS PAPAS, CORTAR EN CUARTOS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 4. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LA PECHUGA Y SAL. DORAR POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTE COCIDA. 5. PICAR LAS HOJAS DE PEREJIL FINAMENTE, RESERVAR. 6. CORTAR LA PECHUGA COCIDA EN TROZOS MEDIANOS Y MEZCLAR CON LAS PAPAS COCIDAS Y DECORAR CON PEREJIL PICADO.
	Papa, variedad harinosa, pas	39	45	45	56	134	122	441	
	Perejil, crudo	2	2	3	5	15	5	32	
	Sal	0,22	0,22	0,3	0,28	0,22	0,22	1,46	
	Aceite de soya	7	8	7	10	12	8	52	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
CARNE DE RES MOLIDA COCIDA CON CEBOLLA CABEZONA Y PIMENTON SALTEADOS	Res, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA Y EL TOMATE. 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. 3. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE, SOFREIR LOS VEGETALES CORTADOS HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 4. APARTE LAVAR EL EMPAQUE DE DE LA CARNE DE RES MOLIDA Y A AGREGAR LA CARNE A LA PREPARACION ANTERIOR. AGREGAR SAL Y MEZCLAR BIEN Y COCINAR HASTA QUE ESTE DORADA. MEZCLAR BIEN Y COCINAR POR 5 MINUTOS MAS.
	Pimentón rojo, crudo	4	3	4	4	5	7	27	
	Pimentón verde, crudo	3	2	4	4	4	8	25	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	10	3	3	4	24	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,28	0,15	0,183	1,229	
	Aceite de soya	2	2	2	3	6	4	19	
CARNE DE CERDO ASADA CON SALSA DE TOMATE	Cerdo, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE Y LA CEBOLLA. 2. CORTAR EL TOMATE A LA MITAD, RETIRAR LAS SEMILLAS Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 3. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 4. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LOS VEGETALES HASTA QUE ESTEN BLANDOS. AGREGAR UN POCO DE AGUA Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS. 5.DEJAR ENFRIAR Y PROCESAR EN UNA LICUADORA HASTA FORMAR UNA SALSA. PREVIAMENTE DISUELTA A LA SALSA Y COCINAR 5 MINUTOS MAS. 7. APARTE LAVAR LA CARNE DE CERDO, AGREGAR SAL Y DORAR POR AMBOS LADOS EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE. 8 TERMINAR SIRVIENDO LA CARNE DE CERDO COCIDA CON LA SALSA DE TOMATE.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	4	5	5	2	20	
	Tomate, crudo	3	4	5	4	3	4	23	
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	3	3	5	4	7	5	27	
FAJITAS DE CARNE DE CERDO ASADA CON CEBOLLA Y PIMENTON SALTEADOS	Cerdo, carne magra, cruda	35	40	45	60	110	105	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA Y LOS PIMENTONES. 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN JULIANAS. 3. CORTAR LOS PIMENTONES A LA MITAD(A LO LARGO), RETIRAR LA PARTE BLANCA Y SEMILLAS Y CORTAR EN JULIANAS TAMBIEN. 4. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE, SOFREIR LOS VEGETALES CORTADOS Y SALTEAR HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 5. APARTE LAVAR LA CARNE DE CERDO Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS AÑADIR SAL Y AGREGAR A LA PREPARACION DE LOS PIMENTONES. MEZCLAR BIEN Y COCINAR HASTA QUE LA CARNE ESTE COCIDA.
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	4	5	25	5	43	
	Pimentón rojo, crudo	2	2	4	5	25	5	43	
	Sal	0,123	0,123	0,16	0,16	0,1	0,123	0,789	
	Aceite de soya	2	2	2	2	4	3	15	
PECHUGA DE POLLO APANADA FRITA	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	43	48	62	118	113	422	1. BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL. 2. PROCESAR LAS TOSTADAS PARA FORMAR LA MIGA DE PAN. 3. APARTE, DESHUESAR LA PECHUGA Y PORCIONAR. 4. CON UNAS PINZAS TOMAR LA PECHUGA Y PASARLA POR EL HUEVO BATIDO, POSTERIORMENTE POR LA HARINA, NUEVAMENTE POR EL HUEVO BATIDO Y FINALIZAR POR LA MIGA DE PAN. 5. FRITAR EL LA PECHUGA EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTE DORADA Y BIEN COCIDA. 6. RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR SOBRE UN PAPEL DE COCINA PARA ELIMINAR EL EXCESO DE ACEITE Y SERVIR.
	Huevo de gallina, entero, crudo	12	12	15	25	30	25	119	
	Harina de trigo, fortificada, tod	10	12	8	12	12	14	68	
	Tostadas o calados, horneados	10	12	8	12	12	14	68	
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,2	0,1285	0,157	1,0137	
	Aceite de soya	3	3	4	4	7	4	25	

CARNE DE CERDO ASADA CON SALSA DE LULO	Cerdo, carne magra, cruda	35	40	45	62	118	105	405	1. LAVAR Y DESPECTAR EL TOMATE Y LA CEBOLLA. 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. PONER EL TOMATE EN AGUA CALIENTE POR 1 MINUTO, LUEGO RETIRAR Y PASAR POR AGUA FRIA, PARA RETIRAR LA PIEL. 4. CORTAR EL TOMATE A LA MITAD Y RETIRAR LAS SEMILLAS. CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 5. SOFREIR LA CEBOLLA Y EL TOMATE EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ABLANDEN. RETIRAR DEL FUEGO Y PROCESAR EN LIUADORA HASTA FORMAR LA SALSA. AGREGAR SAL , COCINAR POR 5 MINUTOS MAS Y RESERVAR. 6. APARTE DESHUESAR LA PECHUGA, PORCIONAR Y ASAR EN UN SARTEN O PLANCHA HASTA QUE ESTE COCIDA. 7. AGREGAR LA SALSA DE TOMATE Y COCINAR POR 2 MINUTOS MAS, SERVIR.
	Sal	0.122	0.122	0.166	0,175	0,11	0.122	0,817	
	Tulo, crudo	5	6	5	7	9	10	42	
	Harina de trigo, fortificada, to	8	10	10	12	20	10	70	
	Leche de vaca, entera, líquid	20	20	15	24	40	30	149	
	Azúcar morena, granulado	3	4	5	3	6	5	26	
	Aceite de soya	2	3	2	3	6	5	21	
SUDADO DE PECHUGA DE POLLO Y PAPA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel,	38	43	48	62	118	113	422	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA, EL TOMATE Y LAS PAPAS CRIOLLAS. 2.PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. RESERVAR. 3 EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE DORAR POR AMBOS LADOS LA PECHUGA, AGREGAR LOS VEGETALES CORTADOS Y COCINAR HASTA QUE ESTEN BLANDOS. AGREGAR AGUA Y SAL Y SEGUIR COCINANDO
	Cebolla cabezona, cruda	5	5	4	5	5	5	29	
	Tomate, crudo	5	5	4	4	5	5	28	
	Papa variedad harinosa,	35	40	45	50	120	110	400	
	Sal	0,1215	0,1215	0.16713	0,175	0,10125	0,1215	0.80788	
	Aceite de soya	4	4	3	6	9	7	33	
	Agua	50	70	80	90	200	200	690	

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

TUBERCULOS-RAICES

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-5 AÑOS Y 11 MESES	6-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-59 AÑOS Y 11 MESES		
AREPITA DE PLATANO MADURO ASADA	Harina de trigo, fortificada, todo p	8	13	10	20	20	24	95	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PLATANO.
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,1125	0,157	0,971	2. PELAR EL PLATANO. CORTAR EN TROZOS MEDIANOS Y COCINAR
	Aceite de soya	1	2	1	3	1	4	12	EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDOS.
	plátano hartón, maduro, crudo	48	56	56	70	167	153	550	3. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y DEJAR ENFRIAR.
									4.LLEVAR A UN PROCESADOR DE ALIMENTOS O LICUADORA CON LA HARINA DE TRIGO Y PROCESAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 5. HACER LAS AREPITAS Y DORAR EN UNA PARRILLA CALIENTE
	Agua	100	120	120	140	340	300	1120	
PAPA PASTUSA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	35	40	40	50	120	110	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS. 2. COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,115	0,157	0,9735	
	Agua	70	80	80	100	240	220	790	
BUÑUELO DE PAPA PASTUSA FRITO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	44	56	131	120	435	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2.PELAR LA YUCA Y RETIRAR LA VENA. 3 CORTAR EN TROZOS MEDIANOS Y COCINAR EN AGUA CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS.
	Harina de trigo, fortificada, todo prop	8	10	8	15	30	24	95	
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,2	0,1285	0,157	1,0138	
	Aceite de soya	3	2	2	3	5	4	19	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
TAJADAS DE PLATANO GUINEO VERDE FRITAS	Plátano colí o guineo, verde, crudo	59	66	66	85	200	183	659	1. LAVAR Y DESINFECTAR LOS PLATANOS GUINEO. 2. PELAR EL PLATANO Y CORTAR TAJADAS A LO LARGO. 3.FREIR EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN DORADOS
	Aceite de soya	2	2	2	3	4	3	16	
AREPITA DE YUCA ASADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	44	50	50	63	150	138	495	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2. CORTAR LA YUCA EN TROZOS MEDIANOS , RETIRAR LA CASCARA Y LA VENA. 3. COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 4. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR EL AGUA CALIENTE, DEJAR ENFRIAR Y RALLAR. 6. AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 7. FORMAR LA AREPITA Y DORAR EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE POR 5 MINUTOS HASTA QUE ESTEN BIEN DORADOS
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	3	2	4	4	6	5	24	
	Agua	80	120	120	160	250	260	990	
AREPITA DE PLATANO MADURO CON QUESO ASADA	plátano hartón, maduro, crudo	49	56	56	70	167	153	551	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PLATANO MADURO . 2. PELAR EL PLATANO. CORTAR EN TROZOS MEDIANOS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDOS. 3. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y DEJAR ENFRIAR. 4. LLEVAR A UN PROCESADOR DE ALIMENTOS O LICUADORA CON LA HARINA DE TRIGO Y PROCESAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 5.APARTE LAVAR Y RALLAR EL QUESO. 6. FORMAR UNA BOLITA CON LA MASA DE PLATANO APLANARLA, AGREGAR EL QUESO Y LUEGO FORMAR LA AREPITA. 7. DORAR EN UN SARTEN O PARRILLA CON ACEITE CALIENTE POR AMBOS LADOS.
	Harina de trigo, fortificada, todo prop	10	10	8	13	15	24	80	
	Queso fresco, semiduro, semimagro,	12	15	10	28	5	30	100	
	Aceite de soya	3	2	2	5	7	5	24	
	Agua	100	120	120	140	340	300	1120	
BASTONES DE PAPA PASTUSA FRITOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	45	50	134	123	436	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA PASTUSA. 2. PELAR LAS PAPAS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 3. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PROCESAR PARA LOGRAR UN PURE Y DEJAR ENFRIAR. 4 AGREGAR LA HARINA DE TRIGO AL PURE DE PAPA FRIO. 5. AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 6. REFRIGERAR LA MASA POR 30 MINUTOS 7. RETIRAR DE LA NEVERA Y FORMAR LOS DEDITOS. 8 FREIR EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN DORADOS
	Harina de trigo, fortificada, todo prop	7	10	7	15	30	14	83	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	2	2	5	5	5	3	22	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
TORTILLA DE PAPA PASTUSA CON QUESO ASADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	45	56	134	123	442	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA PASTUSA 2. PELAR LAS PAPAS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS 3. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PROCESAR PARA LOGRAR UN PURE. DEJAR ENFRIAR 5. AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 6. APARTE LAVAR Y RALLAR EL QUESO Y LUEGO MEZCLAR CON LA PREPARACION DE PAPA 7. AMASAR HASTA LOGARA UNA MASA FIRME. 8. REFRIGERAR POR 30 MINUTOS 9. RETIRAR DEL FRIO, FORMAR LAS TORTILLAS Y ASAR EN UNA PARRILLA CON ACEITE CALIENTE POR AMBOS LADOS.
	Queso fresco, semiduro, semimagro,	15	9	0,25	22	30	15	91,25	
	Sal	0,183	0,183	5	0,23	0,15	0,183	5,929	
	Aceite de soya	2	3	3	4	6	3	21	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
BASTONES DE YUCA FRITOS	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	44	50	50	63	150	138	495	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2. CORTAR LA YUCA EN TROZOS MEDIANOS , RETIRAR LA CASCARA Y LA VENA. 3 COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR EL AGUA CALIENTE, DEJAR ENFRIAR Y RALLAR. 5.AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 6. FORMAR LOS BASTONES Y FREIR EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN BIEN DORADOS.
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,2	0,15	0,183	1,149	
	Aceite de soya	3	2	2	3	4	5	19	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
	Papa variedad harinosa, criolla, con c	35	40	40	50	120	110	395	
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	3	4	5	5	23	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS CRIOLLAS. 2. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA Y EL TOMATE. 3. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. CORTAR EN TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS
	Tomate, crudo	3	3	3	4	5	5	23	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	2	2	2	2	3	3	14	

PAPA CRIOLLA GUISADA	Agua	78	90	88	102	162	240	760	5 . EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LOS VEGETALES CORTADOS Y SOFREIR POR 2 MINUTOS. 6 AGREGAR LA PAPA CRIOLLA AGUA Y SAL. COCINAR HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 4. RETIRAR DEL FUEGO. DEJAR SOBRE PAPEL DE COCINA ABSORBENTE Y AGREGAR SAL
CHIPS DE ARRACACHA FRTOS	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	44	50	50	50	150	138	482	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ARRACACHA 2. PELAR LA ARRACACHA Y CORTAR MONEDITAS. 3 SUMERGIR LAS MONEDITAS EN AGUA FRIA POR 30 MINUTOS PARA ELIMINAR EL EXCESO DE ALMIDON. 4. RETIRAR EL EXCESO DE AGUA Y DEJAR SECAR EN UN PAPEL DE COCINA 5.FRITAR EN ACEITE CALIENTE.
	Aceite de soya	3	3	2	3	5	5	21	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
BUÑUELO DE YUCA FRITO	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15	50	50	63	150	138	466	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2. CORTAR LA YUCA EN TROZOS MEDIANOS . RETIRAR LA CASCARA Y LA VENA. 3. COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR EL AGUA CALIENTE, DEJAR ENFRIAR Y RALLAR. 4. AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 5.FORMAR EL BUÑUELO Y FREIR EN ACEITE CALIENTE.
	Sal	2	0,1357	0,25	0,16	0,1125	0,1357	2,7939	
	Aceite de soya	12	2	3	3	5	3	28	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
AREPITA DE PAPA CRIOLLA CON PEREJIL ASADA	Papa, variedad harinosa, criolla, sin c	38	44	43	55	131	120	431	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS CRIOLLAS. 2. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA Y EL TOMATE. 3. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. CORTAR EN TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS 5 . EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LOS VEGETALES CORTADOS Y SOFREIR POR 2 MINUTOS. 6 AGREGAR LA PAPA CRIOLLA, AGUA Y SAL. COCINAR HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 4. RETIRAR DEL FUEGO. DEJAR SOBRE PAPEL DE COCINA ABSORBENTE Y AGREGAR SAL
	Harina de trigo, fortificada, todo pro	15	15	15	30	32	27	134	
	Aceite de soya	3	3	0,2143	2	5	5	18,2143	
	Sal	0,183	0,183	2	0,2	0,18	0,183	2,929	
	Perejil, crudo	3	1	3	3	10	3	23	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
CROQUETA DE PAPA PASTUSA ASADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	45	56	134	123	442	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA PASTUSA. 2. PELAR LAS PAPAS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 3. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PROCESAR PARA LOGRAR UN PURE. DEJAR ENFRIAR. 4. AGREGAR LA HARINA DE TRIGO 5 AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 6. FORMAR LAS CROQUETAS Y REFRIGERAR POR 30 MINUTOS. 7. SACAR DEL FRIO Y FRITAR EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN COCIDAS.
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	2	1	1	2	3	3	12	
	Harina de trigo, fortificada, todo pro	12	12	6	15	30	24	99	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
TAJADA DE PLATANO VERDE FRITO	Plátano hartón, verde, crudo	52	60	60	75	177	162	586	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PLATANO VERDE 2. PELAR EL PLATANO Y CORTAR TAJADAS. 3. FREIR EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN DORADOS.
	Aceite de soya	3	3	4	3	9	3	25	
PAPA PASTUSA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	45	56	134	123	442	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS PASTUSAS. 2. CORTAR A LO LARGO PARA OBTENER BASTONES. 3. ESCURRIR Y DEJAR SECAR EN UN PAPEL DE COCINA ABSORBENTE. 4. EN UNA OLLA CON ACEITE FRIO AGREGAR LAS PAPAS Y PRENDER EL FUEGO. IR SUBIENDO LA TEMPERATURA GRADUALMENTE HASTA QUE EL ACEITE ESTE CALIENTE Y LAS PAPAS ESTEN DORADAS. 5. RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR SECAR SOBRE PAPEL ABSORBENTE , AGREGAR SAL Y SERVIR.
	Sal	0,157	0,157	0,166	0,175	0,15	0,157	0,962	
	Aceite de soya	2	2	3	2	5	4	18	
YUCA GUISADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	44	50	50	63	150	138	495	1 LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE Y LA CEBOLLA CABEZONA. 3. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. 4 CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. 5. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LOS VEGETALES CORTADOS Y SOFREIR POR 2 MINUTOS. 6. MIENTRAS TANTO, PELAR LA YUCA. CORTAR EN TROZOS MEDIANOS Y RETIRAR LA VENA. 7. AGREGAR AL SOFRITO. MAS AGUA Y SAL Y COCINAR HASTA QUE LA YUCA ESTE BLANDA.
	Tomate, crudo	2	3	8	5	6	6	30	
	Cebolla cabezona, cruda	2	3	8	5	6	6	30	
	Sal	0,22	0,22	0,3	0,29	0,22	0,22	1,46	
	Aceite de soya	2	2	2	3	7	7	23	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
	Harina de trigo, fortificada, todo pro	10	10	9	16	18	20	83	
	Queso fresco, semiduro, semigraso, t	8	10	10	18	25	25	96	
	Aceite de soya	2	2	1	3	6	3	17	
	plátano hartón, maduro, crudo	48	56	56	70	167	153	550	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa variedad harinosa, criolla, con c	35	40	40	40	120	110	385	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS CRIOLLAS. 2. COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS
	Sal	0,1375	0,1375	0,166	0,166	0,1	0,1375	0,8445	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PLATANO MADURO ASADO	plátano hartón, maduro, crudo	49	56	56	70	167	153	551	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PLATANO MADURO. 2. RETIRAR LA CASCARA, PINCHAR EL PLATANO CON UN TENEDOR Y CUBRIR CON PAPEL ALUMINIO. 3. LLEVAR A UNA PLACA DE HORNO A 180 GRADOS CENTIGRADOS POR 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTE COCIDO. 4. NO COCINAR EN HORNO MICROONDAS
PATACON DE PLATANO VERDE FRITO	Plátano hartón, verde, crudo	52	60	60	74	177	163	586	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PLATANO. 2. PELAR EL PLATANO Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 3. FREIR EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN DORADOS. 4.RETIRAR DEL FUEGO Y APLANAR CON UNA PATACONERA. 5.LLEVAR LOS PATACONES DE NUEVO AL ACEITE HASTA QUE ESTEN BIEN COCIDOS Y CROCANTES.
	Aceite de soya	1	2	2	3	5	3	16	
PURE DE PAPA CRIOLLA	Papa, variedad harinosa, criolla, sin c	38	44	44	55	131	120	432	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA CRIOLLA. 2. PELAR LA PAPA CRIOLLA. 3. EN UNA OLLA CON AGUA CALIENTE , LECHE Y SAL , AGREGAR LA PAPA CRIOLLA Y COCINAR HASTA QUE ESTE BLANDA. 4. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR EL LIQUIDO DEJANDO UN POCO Y PROCESAR HASTA FORMAR EL PURE.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	15	20	20	30	45	28	158	
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,2	0,15	0,157	1,0352	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	

BASTONES DE PAPA PASTUSA CON Y PEREJIL FRITOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	45	56	134	123	442	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA PASTUSA. 2.PELAR LAS PAPAS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 3 RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PROCESAR PARA LOGRAR UN PURE. DEJAR ENFRIAR 4. AGREGAR LA HARINA DE TRIGO Y AL PURE FRIO Y AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 5.APARTE, LAVAR Y DESINFECTAR EL PEREJIL, PICAR FINAMENTE Y MEZCLAR CON LA PREPARACION DE PAPA Y FORMAR LOS BASTONES 6. REFRIGERAR POR 30 MINUTOS 7. SACAR DEL FRIO Y FRITAR EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE.
	Harina de trigo, fortificada, todo p	10	9	11	12	30	20	92	
	Perejil, crudo	3	5	5	5	5	5	28	
	Sal	0,183	0,193	0,25	0,23	0,15	0,193	1,179	
	Aceite de soya	2	3	2	2	5	5	19	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	44	50	50	63	150	138	495	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2.PELAR LA YUCA. QUITAR VENA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. COCINAR LA YUCA EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTE BLANDA 4. RETIRAR EL LIQUIDO DE COCCION Y RESERVAR UN POCO. PROCESAR LA YUCA HASTA FORMAR UN PURE, Y EL LIQUIDO DE COCCION QUE SE RESERVO. 5. MEZCLAR BIEN Y FORMAR LOS DEDITOS. 6 FREIR EN ABUNDANTE ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN DORADOS.
	Sal	0,122	0,122	0,166	0,175	0,11	0,122	0,817	
	Aceite de soya	3	2	3	3	5	3	19	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PAPA PASTUSA DORADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	35	40	40	56	120	110	401	1. LAVAR Y DESINFECTAR LAS PAPAS PASTUSAS. 2 .PELAR LAS PAPAS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 3. RETIRAR DEL FUEGO ESCURRIR Y DEJAR SECAR. 4. CALENTAR ACEITE EN UN SARTEN. AGREGAR LAS PAPAS COCIDAS Y DORAR BIEN POR TODOS LADOS.
	Aceite de soya	2	2	2	2	4	3	15	
	Sal	0,123	0,123	0,16	0,16	0,1	0,123	0,789	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PAPA PASTUSA CHORREADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	39	45	45	56	134	123	442	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA CABEZONA , EL TOMATE Y LA PAPA PASTUSA. 2. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑO. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. PELAR LAS PAPAS Y RESERVAR. 3. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LA CEBOLLA Y EL TOMATE. AGREGAR UN POCO DE AGUA DEJAR COCINAR POR UN MINUTO. 4 .AGREGAR LA PAPA Y LA SAL , MEZCLAR BIEN Y COCINAR HASTA QUE LA PAPA ESTE COCIDA. 5. AGREGAR LA LECHE Y EL QUESO RALLADO Y COCINAR POR 2 MINTOS MAS
	Tomate, crudo	2	2	3	5	5	5	22	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	3	4	5	5	21	
	Sal	0,1833	0,1833	0,25	0,23	18	0,1833	19,0299	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10	15	15	16	15	20	91	
	Queso fresco, semiduro, semimagro,	6	12	10	12	0,15	22	62,15	
	Aceite de soya	4	2	3	2	5	6	22	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PURE DE PAPA PASTUSA	Papa, variedad harinosa, pastusa	39	45	45	56	134	123	442	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA PASTUSA. 2. PELAR LAS PAPAS Y AGREGAR EN UNA OLLA CON AGUA CALIENTE MAS LECHE Y SAL 3. COCINAR HASTA QUE LAS PAPAS ESTEN BLANDAS. 4. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR EL LIQUIDO DEJANDO UN POCO Y PROCESAR HASTA LOGRAR UN PURE.
	Sal	0,122	0,122	20	20	55	0,122	95,366	
	Leche de vaca, entera, líquida, pz	15	20	0,166	0,175	0,11	40	75,451	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	44	50	50	63	150	138	495	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA YUCA. 2.PELAR LA YUCA Y RETIRAR LA VENA. 3.CORTAR EN TROZOS MEDIANOS Y COCINAR EN AGUA CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS.
	Sal	0,122	0,122	0,1875	0,175	0,13	0,122	0,8585	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PAPA CRIOLLA FRITA	Papa variedad harinosa, criolla, cc	35	40	40	50	120	110	395	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA CRIOLLA. 2. EN UNA OLLA O SARTEN CON ACEITE FRIO. AGREGAR LA PAPA Y SUBIR EL FUEGO GRADUALMENTE HASTA LOGRAR UNA TEMPERATURA ALTA HASTA QUE ESTEN COCIDAS. CROCANTES POR FUERA Y SUAVES POR DENTRO. 3. RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR SECAR SOBRE UN PAPEL DE COCINA ABSORBENTE.
	Aceite de soya	3	4	3	5	8	5	28	
TORTILLA DE PAPA PASTUSA CON PEREJIL ASADA	Papa, variedad harinosa, pastusa	39	45	45	56	123	123	431	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA PASTUSA. 2.PELAR LAS PAPAS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 3.RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PROCESAR PARA LOGRAR UN PURE. DEJAR ENFRIAR 4. AGREGAR LA HARINA DE TRIGO AL PURE FRIO Y AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA FIRME. 5.APARTE, LAVAR Y DESINFECTAR EL PEREJIL, PICAR FINAMENTE Y MEZCLAR CON LA PREPARACION DE PAPA Y FORMAR LAS TORTILLAS 6. REFRIGERAR POR 30 MINUTOS 7. SACAR DEL FRIO Y ASAR EN UNA PARRILLA CON ACEITE CALIENTE.
	Perejil, crudo	5	2	5	3	5	5	25	
	Harina de trigo, fortificada, todo p	15	15	5	30	35	33	133	
	Sal	0,1833	0,1833	0,25	0,2	0,15	0,1833	1,1499	
	Aceite de soya	3	4	2	4	2	5	20	
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	
PLATANO MADURO COCIDO	plátano harton, maduro, crudo	49	56	56	70	167	153	551	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PLATANO MADURO. 2. PELAR EL PLATANO Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 3. COCINAR EN AGUA CALIENTE HASTA QUE ESTE COCIDO.
	Agua	78	90	88	102	162	240	760	

MAIRENA L. RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MNÚ: 03392

HUEVO-QUESO

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-5 AÑOS Y 11 MESES	6-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-59 AÑOS Y 11 MESES		
HUEVOS PERICOS CON CEBOLLA Y TOMATE	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	1.LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE Y LA CEBOLLA. 2. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. EL TOMATE CORTAR A LA MITAD Y RETIRAR LAS SEMILLAS. LUEGO CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3.EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LA CEBOLLA Y EL TOMATE HASTA QUE LA CEBOLLA ESTE TRANSPARENTE. 4.APARTE BATIR EL HUEVO Y AÑADIR LA SAL. 5.AGREGAR EL HUEVO BATIDO A LA PREPARACION DE CEBOLLA Y TOMATE. MEZCLAR BIEN Y COCINAR REMOVIENDO CON UNA CUCHARA HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Cebolla cabezona, cruda	5	5	10	10	10	5	45	
	Tomate, crudo	5	5	10	10	10	5	45	
	Sal	0,157	0,157	0,1875	0,2	0,1125	0,157	0,9711	
	Aceite de soya	3	3	3	3	3	3	18	
HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	1 CALENTAR ACEITE EN UN SARTEN. 2 AGREGAR EL HUEVO Y LA SAL . 3.FREIR HASTA QUE LA CLARA ESTE BIEN COCIDA Y LA YEMA CREMOSA.
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,2	0,1286	0,157	1,0139	
	Aceite de soya	3	3	3	3	3	3	18	
TAJADA DE QUESO CAMPESINO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	15	30	30	50	50	50	225	1 LIMPIAR BIEN EL EMPAQUE DONDE VIENE EL QUESO. CORTAR LA PORCIÓN Y SERVIR.
HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	1 BATIR EL HUEVO Y AÑADIR LA SAL. 2.APARTE CALENTAR ACEITE EN UN SARTEN. AGREGAR EL HUEVO BATIDO. MEZCLAR Y COCINAR HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Sal	0,183	0,183	0,25	0,23	0,15	0,183	1,179	
	Aceite de soya	3	3	3	3	3	3	18	
HUEVOS REVUELTOS CON MAZORCA	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	1.LAVAR Y DESINFECTAR LOS GRANOS DE MAIZ. ESCURRIR Y DEJAR SECAR SOBRE PAPEL DE COCINA. 2.APARTE CALENTAR ACEITE EN UN SARTEN AGREGAR EL MAIZ Y SOFREIR LOS HASTA QUE ESTEN DORADOS. 3.APARTE BATIR EL HUEVO Y AÑADIR SAL. 4 AGREGAR EL HUEVO BATIDO. COCINAR REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA LOGRAR UNA CONSISTENCIA CREMOSA Y QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Maíz tierno, crudo	5	10	7	8	10	10	50	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	3	3	3	3	3	3	18	
HUEVOS EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	1. CALENTAR A TEMPERATURA MEDIA UN SARTÉN Y AGREGAR EL ACEITE. 2. BATIR EL HUEVO, AGREGAR SAL Y LLEVAR AL SARTEN. 3 FORMAR LA TORTILLA DORANDOLA A BIEN POR AMBOS LADOS Y SERVIR.
	Sal	0,183	0,183	0,2143	0,2	0,18	0,183	1,1433	
	Aceite de soya	3	3	3	3	3	3	18	
SANDWICH DE QUESO OOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	15	30	30	50	50	50	225	1.LIMPIAR BIEN EL EMPAQUE DEL PAN Y DEL QUESO. 2.CORTAR A LA MITAD EL PAN Y DORAR POR AMBOS LADOS EN UNA PARRILLA O SARTEN CALIENTE. 3.AGREGAR EL QUESO Y VOLVER A DORAR PARA QUE EL QUESO DERRITA. SERVIR CALIENTE.
	Pan blanco, regular, horneado	15	30	30	50	50	50	225	
HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	1.CALENTAR AGUA EN UNA OLLA Y AGREGAR EL HUEVO. 2.DEJAR HERVIR MINIMO 4 MINUTOS. 3.RETIRAR DEL FUEGO Y TERMINAR DE COCINAR HASTA LOGRAR LA CONSISTENCIA DESEADA. 4. ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. RETIRAR LA CASCARA Y SERVIR.
	Agua	55	100	100	100	100	100	555	
TAJADA DE QUESO CAMPESINO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	15	30	30	50	50	50	225	1 LIMPIAR BIEN EL EMPAQUE DONDE VIENE EL QUESO. CORTAR LA PORCIÓN Y SERVIR.
TAJADA DE QUESO OOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	15	30	30	50	50	50	225	1 LIMPIAR BIEN EL EMPAQUE DONDE VIENE EL QUESO. CORTAR LA PORCIÓN Y SERVIR.

MAIRENA L RODRIGUEZ C.
Nutricionista Dietista EAS
MND 03392

VARIOS PANADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-5 AÑOS Y 11 MESES	6-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-59 AÑOS Y 11 MESES		
EMPANADA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO DOBLECREMA FRITA	Harina de maíz blanco, precocida	10	25	25	45	45	45	195	1. MEZCLAR LA HARINA DE MAIZ 2 AGREGAR AGUA Y MEZCLAR HASTA FORMAR UNA MASA FIRME. 3.FORMAR BOLITAS Y APLANARLAS CON UN RODILLO. 4 APARTE LAVAR EL QUESO Y RALLARLO. AGREGAR EL QUESO A LA MASA DE MAIZ Y FORMAR LA EMPLANADA. FREIR EN ACEITE CALIENTE
	Queso fresco, semiduro, semima	15	30	30	50	50	50	225	
	Sal	0,122	0.122	0.1857	0,157	0.13	0.122	0.8387	
	Aceite de soya	3	3	3	3	3	3	18	
	Agua	30	75	75	135	135	135	585	
PAN DE DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, precocida	15	30	30	50	50	50	225	FORMAR LA AREPA CON LA HARINA DE MAIZ CON AGUA Y SAL. DORAR EN PARRILLA Y SERVIR
	Aceite de soya	1	1	1	1	1	1	6	
	Sal	0,22	0,22	0,166	0,156	0,1	0,22	1.082	
	Agua	30	75	75	135	135	135	585	
PAN DE QUESO	Pan de queso, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
GALLETAS DULCES SIN RELLENO	Galletas dulces, sin relleno	10,5	21	21	28	28	28	136,5	LIMPIAR EL EMPAQUE, PORCIONAR Y SERVIR
GALLETAS DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	10,5	21	21	28	28	28	136,5	SERVIR
GALLETAS TIPO CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	10,5	21	21	28	28	28	136,5	LIMPIAR EL EMPAQUE, PORCIONAR Y SERVIR
MOGOLLA INTEGRAL	Mogolla, integral, horneada	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
PONQUE BLANCO	ponqué blanco, regular, sin cubie	12	25	25	40	40	40	182	SERVIR
ALMOJABANA	Almojábana, bogotana, horneada	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
PAN ROLLO	Pan blanco, regular, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
PAN DE DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
GALLETA TIPO CUCA	Galletas dulces, cucas	10,5	21	21	28	28	28	136,5	LIMPIAR EL EMPAQUE, PORCIONAR Y SERVIR
PAN BLANDITO	Pan blanco, regular, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
MANTECADA	Mantecada, horneada	12	25	25	40	40	40	182	SERVIR
PAN DE BONO	pandebono, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR
TOSTADA	Tostadas o calados, horneados	10,5	21	21	28	28	28	136,5	SERVIR
MOJICON	Mojicón, horneado	15	30	30	50	50	50	225	SERVIR

MAIRENA L. RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	Galletas dulces, surtidas (refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Galletas saladas, tipo cracker, Galletas saladas tipo soda, galletas dulces sin relleno
	Galletas saladas, tipo cracker (refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Galletas saladas tipo soda, galletas tipo puras, galletas dulces sin relleno.
	Galletas saladas, tipo soda (refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Galletas tipo crackers, galletas tipo puras, galletas dulces sin relleno
	Galletas dulces sin relleno	Galletas tipo cracker, galletas tipo puras, galletas tipo soda
	Mogolla integral (arroz,avena,maiz,trigo,quinua,cebada refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mojicon horneado, Almojabana tradicional horneada, Pan blanco regular (arroz,avena,maiz), Pan dulce regular horneado, Pan de queso horneado, pan de bono horneado, tostadas y cereales horneados, harina de maiz blanco precocidos(arepa) y amasijos)
	Mojicon (arroz,avena,maiz,quinua, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mogolla integral horneada, Almojabana tradicional horneada, Pan blanco regular (arroz,avena,maiz), Pan dulce regular horneado, Pan de queso horneado, pan de bono horneado, harina de maiz precocidos(arepa) y amasijos), tostadas o cereales horneados
	Almojabana tradicional horneada (avena,maiz, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mogolla integral horneada, mojicon horneado, Cuchuco de queso horneado, Pan blanco regular horneado, Pan dulce horneado, Pan de queso horneado, pan de bono horneado, tostadas o cereales horneados, harina de maiz blanco precocidos(arepa) y amasijos)
	Tostadas o cereales horneados	Mogolla integral horneada, mojicon horneado, Almojabana tradicional horneada, Pan blanco regular horneado, Pan dulce horneado, Pan de queso horneado, pan de bono horneado ,harina de maiz blanco precocidos(arepa)
	Pan blanco regular horneado(arroz,avena,maiz,quinua, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mogolla integral horneada, mojicon horneado, Almojabana tradicional horneada, Pan dulce regular horneado, Pan de queso horneado, pan de bono horneado, tostadas o cereales horneados, harina de maiz blanco precocidos(arepa) y maiz)
	Pan dulce regular horneado (avena,maiz, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mogolla integral horneada, mojicon horneado, Almojabana tradicional horneada, tostadas y cereales horneados , pan blanco regular horneado(arepa) Pan de queso horneado, pan de bono horneado, harina de maiz precocidos(arepa) y amasijos)
	Pan de queso horneado (avena,maiz, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mogolla integral horneada, mojicon horneado, Almojabana tradicional horneada, tostadas y cereales horneados, pan blanco regular horneado(arepa) pan dulce regular horneado pan de bono horneado, harina de maiz blanco precocidos(arepa) y amasijos)
	Pan de bono horneado (avena,maiz, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mogolla integral horneada, mojicon horneado, Almojabana tradicional horneada, Cuchuco de queso horneado, pan blanco regular horneado(rollo) pan dulce horneado, pan de queso horneado
	Harina de maiz blanco precocido (arepa)	Mogolla integral horneada, Mojicon horneado, Almojabana tradicional
	Mantecado horneado (refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Ponque blanco, regular sin cubierta horneado.
	Ponque blanco regular sin cubierta horneado (refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Mantecado horneado (refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)
	Pasta alimenticia enriquecida cruda (espaguetis) Cena y almuerzo Pasta alimenticia enriquecida cruda (tornillos) almuerzo	Arroz blanco pulido crudo (almuerzo y cena)
	Arroz blanco pulido crudo (almuerzo y cena)	Pasta alimenticia enriquecida cruda (espaguetis) Cena y almuerzo Pasta alimenticia enriquecida cruda (tornillos) almuerzo
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Papa variedad (variedad criolla cruda con cascara(almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla sin cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad verde cruda, plátano (variedad maduro cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y cena)
	papa variedad (variedad criolla sin cascara (almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad verde cruda, plátano (variedad maduro cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y cena)
	Papa variedad (variedad pastusa con cascara (almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla con cascara cruda, papa variedad (variedad criolla sin cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad verde cruda, plátano (variedad maduro cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y cena)
	Papa variedad (variedad pastusa sin cascara (almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla con cascara cruda, papa variedad (variedad criolla sin cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad verde cruda, plátano (variedad maduro cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y cena)
	Arracacha (raiz) sin cascara cruda(almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla con cascara cruda, papa variedad (variedad
	Plátano roll o guineo, verde, cruda(cena)	Papa variedad (variedad criolla con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano (variedad verde cruda, plátano (variedad maduro cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y
	plátano (variedad, maduro, cruda (almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad verde cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y cena)
	Plátano (variedad, verde, cruda (almuerzo	Papa variedad (variedad criolla sin cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad maduro cruda, yuca blanca sin cascara cruda (almuerzo y cena)
	Yuca (almuerzo y cena)	Papa variedad (variedad criolla sin cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa con cascara cruda, papa variedad (variedad pastusa sin cascara cruda, arracacha (raiz) sin cascara cruda , plátano guineo o roll verde cruda, plátano (variedad verde cruda, plátano (variedad maduro cruda.

FRUTAS	Banano maduro crudo(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro crudo, mandarina común cruda, melón crudo, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda
	Fresa madura cruda(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Banano maduro crudo, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro crudo, mandarina común cruda, melón crudo, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda
	Mandarina cruda (desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro cruda, mandarina común cruda, melón cruda, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Mango común crudo(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango tommy atkins maduro cruda, mandarina común cruda, melón cruda, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Mango tomm atkins maduro crudo(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mandarina común cruda, melón crudo, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Manzana común cruda (desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro crudo, melón crudo, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Melón crudo(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro crudo, papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Papaya maduracrudo(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro cruda melón cruda, piña cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Pera cruda (desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro cruda, melón cruda papaya madura cruda, piña cruda, sandía cruda, banano maduro crudo
	Piña cruda (desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro cruda, melón cruda papaya madura cruda, sandía cruda, pera cruda, banano maduro crudo
	Sandia(desayuno, refrigerio de la mañana, refrigerio de la tarde)	Fresa madura cruda, mandarina cruda, mango común crudo, mango tommy atkins maduro cruda papaya madura cruda, piña cruda, mandarina común cruda, pera cruda, banano maduro crudo, melón cruda
	Guanábana madura cruda(refrigerio de la mañana)	Limón cruda, lulo crudo, maracuyá cruda, mora de castilla cruda, tomate de árbol
	Limón crudo (limonada)(almuerzo)	Guanábana madura cruda, lulo crudo, maracuyá cruda, mora de castilla cruda, to
	Lulo crudo (jugo)refrigerio de la maña	Guanábana madura cruda, limón cruda, lulo crudo, maracuyá cruda, mora de cast
	Maracuyá crudo (jugo) refrigerio de la	limón cruda, lulo crudo, mora de castilla cruda, tomate de árbol amarillo crudo
	Mora de castilla cruda(jugo)refrigerio	Guanábana madura cruda, lulo crudo, maracuyá cruda, limón crudo, tomate de ár
	Tomate de árbol amarillo crudo (jugo)	Guanábana madura cruda, lulo crudo, maracuyá cruda, mora de castilla cruda, to

VERDURAS	Arveja verde crudaacerena y almuerzo)	Brocoli crudo, calabaza sin cascara cruda, espinaca cruda, zanahoria sin cascara cruda, pepino de rellenar crudo, habichuela cruda
	Brocoli crudo (cena y almuerzo)	arveja verde cruda, calabaza sin cascara cruda, espinaca cruda, zanahoria sin cascara cruda, pepino de rellenar crudo, habichuela cruda
	Calabaza sin cascara cruda (cena y a	arveja verde cruda, brocoli crudo, espinaca cruda, zanahoria sin cascara cruda, pepino de rellenar crudo, habichuela cruda
	Cebolla zabayona cruda (cena y almu	Espinaca cruda, aguacate hass crudo, repollo blanco crudo, zanahoria sin cascara cruda, tomate crudo, pepino zucchinico crudo, lechuga romun cruda
	Espinaca crudacena y almuerzo)	Zanahoria sin cascara cruda, tomate crudo, cebolla zabayona cruda, aguacate hass crudo, lechuga romun cruda, pepino zucchinico crudo, remolacha sin cascara cruda, repollo blanco cruda
	Habichuela cruda (cena y almuerzo)	Arveja verde cruda, zanahoria sin cascara cruda, brocoli crudo, pepino de rellenar crudo, maiz tierno crudo, calabaza sin cascara cruda
	Lechuga romun cruda (cena y almuer	Espinaca cruda, aguacate hass crudo, repollo blanco crudo, zanahoria sin cascara cruda, tomate crudo, pepino zucchinico crudo
	Pepino de rellenar crudo (cena y almu	Arveja verde cruda, calabaza sin cascara cruda, maiz tierno crudo, habichuela
	Pepino zucchinico cruda (cena y almue	Espinaca cruda, aguacate hass cruda, repollo blanco cruda, zanahoria sin cascara cruda, tomate cruda, lechuga romun cruda, cebolla zabayona cruda
	Pimentun rojo crudo (cena y almuerzo	pimentun verde cruda, arveja verde cruda, habichuela cruda, zanahoria sin cascara cruda, espinaca cruda, brocoli cruda
	Remolacha sin cascara cruda (cena y	Espinaca cruda, aguacate hass crudo , repollo blanco cruda, zanahoria sin cascara cruda, tomate crudo, pepino zucchinico crudo, lechuga romun cruda, repollo blanco cruda
	Repollo blanco crudo (cena y almuerz	tomate crudo, cebolla zabayona cruda, aguacate hass crudo, lechuga romun cruda, pepino zucchinico crudo, remolacha sin cascara cruda, espinaca cruda, zanahoria sin cascara cruda
	Tomate crudo (cena y almuerzo)	cebolla zabayona cruda, lechuga romun cruda, espinaca cruda, aguacate hass crudo, zanahoria sin cascara cruda, remolacha sin cascara cruda, repollo blanco crudo, pepino zucchinico crudo
	Zanahoria sin cascara crudo (cena y	cebolla zabayona cruda, lechuga romun cruda, espinaca cruda, aguacate hass crudo, tomate cruda, remolacha sin cascara cruda, repollo blanco crudo, pepino zucchinico cruda, arveja verde cruda, pimentun rojo crudo, habichuela cruda, brocoli crudo
	Aguacate hass crudo (cena y almuerz	Aguacate hass crudo, cebolla zabayona cruda, lechuga romun cruda, espinaca espinaca, zanahoria sin cascara cruda, tomate crudo, remolacha sin cascara cruda, repollo blanco crudo, pepino zucchinico crudo
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL)	Merluza filete cruda (cena y almuerzo)	Tilapia(filete), Robalo(filete), Bagre(entero)
	Cerdo carne magra cruda (almuerzo, cena)	Res carne magra cruda (centro de cadera, bola)
	Pollo pechuga con piel cruda (cena y almuerzo)	Pollo pierna o muslo sin piel cruda
	Res carne magra cruda (cena y almuerzo)	Cerdo carne magra cruda(bondiola, pierna)
	Res higado crudo (cena y almuerzo)	Res pabellá o bazo crudo
	Res pabellá o bazo crudo(cena y almu	Res higado crudo (cena y almuerzo)
	Huevo de gallina (desayuno)	Queso blanco, semiduro, semigraso tipo zamorano; Queso blanco semiduro, semigraso tipo norteguna, carne de res (desayuno)
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y	Lentejas remun crudo (almuerzo)	Frijol cargamanto rosado crudo (almuerzo)
	Frijol cargamanto rosado crudo (almue	Lentejas remun crudo (almuerzo)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca liquida entera pasteurizada (desayuno, refrigerio de la tarde, refrigerio de la mañana)	Kumis entero con azucar, yogurt entero bebible con azucar
	Queso blanco, semiduro, semigraso, tipo zamoranorefrigerio cena) y (desayuno)	Queso blanco, semiduro, semigraso, tipo doble crema (desayuno) y (refrigerio tarde)
	Queso blanco, semiduro, semimagro, tipo doble crema (desayuno) y (refrigerio tarde)	Queso blanco, semiduro, semigraso, tipo zamoranorefrigerio cena) y (desayuno)
	Yogurt bebible entero con azucar (refr	Leche de vaca e entera liquida pasteurizada, kumis entero con azucar
	Kumis entero con azucar (refrigerio de	leche de vaca o entera liquida pasteurizada, yogurt entero bebible con
GRASAS	ACEITE DE OLIVA	Aceite de girasol, aceite de canola, aceite de maiz
AZÚCARES	Chocolate en pastilla con azucar	Azucar blanco granulado, panela
	Azucar blanco granulado	Chocolate en pastilla con azucar
	Panela	Chocolate en pastilla con azucar, azucar blanco granulado

MAIRENA L RODRIGUEZ D
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

GRAMAJES POR GRUPO DE EDAD

GRUPO DE EDAD: 6-8 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	13G	13G	80CC
FRUTA	40-80G	40G	40G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	13G	13GR	80CC
FRUTA	40-80G	40G	40G
ALMUERZO			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	13G	13G	26-35G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	20-29G	20G	20G
CARNES ROJA	10G	10G	7G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 11G PIERNA: 14G CONTRAMUSLO: 11G PESCADO: 19G	10G	7G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	10G	10G	23G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	13G	13G	80CC
FRUTA	40-80G	40G	40G
CENA			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	13G	13G	26-35G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	20-29G	20G	20G
CARNES ROJA	10G	10G	7G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 11G PIERNA: 14G CONTRAMUSLO: 11G PESCADO: 19G	10G	7G SIN HUESO

GRUPO DE EDAD: 9-11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	13G	13G	80CC
FRUTA	40-80G	40G	40G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	13G	13GR	80CC
GALLETA SIN CREMA	3.5G	3.5G	3.5G
PAN SIN CREMA O RELLENO	6G	6G	6G
FRUTA	40-80G	40G	40G
ALMUERZO			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	16G	16G	32-43G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	25-37G	25G	25G
CARNES ROJA	10G	10G	7G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 11G PIERNA: 14G CONTRAMUSLO: 11G PESCADO: 19G	10G	7G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	10G	10G	23G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
FÓRMULA DE CONTINUACIÓN FORTIFICADA CON HIERRO	13G	13GR	80CC
GALLETA SIN CREMA	3.5G	3.5G	3.5G
PAN SIN CREMA O RELLENO	6G	6G	6G
FRUTA	40-80G	40G	40G
CENA			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	16G	16G	32-43G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	25-37G	25G	25G
CARNES ROJA	10G	10G	7G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 11G PIERNA: 14G CONTRAMUSLO: 11G PESCADO: 19G	10G	7G SIN HUESO

GRUPO DE EDAD: 1-3 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	100 CC O 13.5 G	100 CC O 13.5 G	100CC
HUEVO	27.5G	25G	25G
QUESO	15G	15G	15G
CARNES MAGRAS	15G	15G	11G
GALLETAS SIN CREMA	10.5	10.5	10.5
PAN SIN CREMA	15G	15G	15G
PONQUE SIN CREMA	12G	12G	12G
FRUTA	45-90G	45G	45G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	100 CC O 13.5 G	100 CC O 13.5 G	100CC
YOGURT O KUMIS	100CC	100CC	100CC
GALLETAS SIN CREMA	10.5	10.5	10.5
PAN SIN CREMA	15G	15G	15G
PONQUE SIN CREMA	12G	12G	12G
FRUTA	45-90G	45G	45G
ALMUERZO			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	20G	20G	40-54G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	35-51G	35G	35G
CARNES ROJA	35G	35G	25G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 38G PIERNA: 48G CONTRAMUSLO: 38G PESCADO: 67G	35G	25G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	15G	15G	35G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	100 CC O 13.5 G	100 CC O 13.5 G	100CC

YOGURT O KUMIS	100CC	100CC	100CC
QUESO	20G	20G	20G
GALLETA SIN CREMA	3.5G	3.5G	3.5G
PAN SIN CREMA O RELLENO	6G	6G	6G
FRUTA	45-90G	45G	45G
CENA			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	20G	20G	40-54G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	35-51G	35G	35G
CARNES ROJA	35G	35G	25G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 38G PIERNA: 48G CONTRAMUSLO: 38G PESCADO: 67G	35G	25G SIN HUESO

GRUPO DE EDAD: 4-5 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
HUEVO	55G	55G	55G
QUESO	30G	30G	30G
CARNES MAGRAS	30G	30G	30G
GALLETAS SIN CREMA	21G	21G	21G
PAN SIN CREMA	30G	30G	30G
PONQUE SIN CREMA	25G	25G	25G
FRUTA	45-90G	45G	45G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20G	150 CC O 20G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	21G	21G	21G
PAN SIN CREMA	30G	30G	30G
PONQUE SIN CREMA	25G	25G	25G
FRUTA	45-90G	45G	45G
ALMUERZO			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	22G	22G	44-59G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	40-59G	40G	40G
CARNES ROJA	40G	40G	28G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 43G PIERNA: 55G CONTRAMUSLO: 44G PESCADO: 77G	40G	28G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	15G	15G	35G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20G	150 CC O 20G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	25G	25G	25G
GALLETA SIN CREMA	21G	21G	21G
PAN SIN CREMA O RELLENO	30G	30G	30G
FRUTA	45-90G	45G	45G
CENA			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	22G	22G	44-59G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	40-59G	40G	40G
CARNES ROJA	40G	40G	28G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 43G PIERNA: 55G CONTRAMUSLO: 44G PESCADO: 77G	40G	28G SIN HUESO

GRUPO DE EDAD: 6-8 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
HUEVO	55G	55G	55G
QUESO	30G	30G	30G
CARNES MAGRAS	30G	30G	30G
GALLETAS SIN CREMA	21G	21G	21G
PAN SIN CREMA	30G	30G	30G
PONQUE SIN CREMA	25G	25G	25G
FRUTA	45-90G	45G	45G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5G	150 CC O 20.5G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	21G	21G	21G
PAN SIN CREMA	30G	30G	30G
PONQUE SIN CREMA	25G	25G	25G
FRUTA	45-90G	45G	45G
ALMUERZO			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	25G	25G	51-68G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	40-59G	40G	40G
CARNES ROJA	45G	45G	32G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 48G PIERNA: 62G CONTRAMUSLO: 49G PESCADO: 87G	45G	32G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	15G	15G	35G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5G	150 CC O 20.5G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	25G	25G	25G
GALLETA SIN CREMA	21G	21G	21G
PAN SIN CREMA O RELLENO	30G	30G	30G
FRUTA	45-90G	45G	45G
CENA			
VERDURAS	35-55G	35G	33-35G
CEREAL O DERIVADO	25G	25G	51-68G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	40-59G	40G	40G
CARNES ROJA	45G	45G	32G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 48G PIERNA: 62G CONTRAMUSLO: 49G PESCADO: 87G	45G	32G SIN HUESO

GRUPO DE EDAD: GESTANTES DE 9-13 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	100-200G	100G	100G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	100-200G	100G	100G
ALMUERZO			
VERDURAS	50-113G	45G	43-45G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	91-122G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	60-88G	60G	60G
CARNES ROJA	85G	85G	60G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 91G PIERNA: 116G CONTRAMUSLO: 93G PESCADO: 163G	85G	60G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	20G	20G	47G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	30G	30G	30G
FRUTA	100-200G	100G	100G
CENA			
VERDURAS	50-113G	45G	43-45G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	91-122G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	60-88G	60G	60G
CARNES ROJA	85G	85G	60G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 91G PIERNA: 116G CONTRAMUSLO: 93G PESCADO: 163G	85G	60G SIN HUESO
REFRIGERIO NOCTURNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

GRUPO DE EDAD: GESTANTES DE 14-17 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
ALMUERZO			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	101-135G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	110-162G	110G	110G
CARNES ROJA	105G	105G	74G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 113G PIERNA: 144G CONTRAMUSLO: 115G PESCADO: 202G	105G	74G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	20G	20G	47G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	30G	30G	30G
FRUTA	115-230G	115G	115G
CENA			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	101-135G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	110-162G	110G	110G
CARNES ROJA	105G	105G	74G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 113G PIERNA: 144G CONTRAMUSLO: 115G PESCADO: 202G	105G	74G SIN HUESO
REFRIGERIO NOCTURNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

GRUPO DE EDAD: GESTANTES MAYORES DE 18 AÑOS

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	180 CC O 24G	180 CC O 24G	180CC
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
ALMUERZO			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	60G	60G	121-162G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	120-176G	120G	120G
CARNES ROJA	110G	110G	63G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 118G PIERNA: 151G CONTRAMUSLO: 121G PESCADO: 212G	110G	63G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	20G	20G	47G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	30G	30G	30G
FRUTA	115-230G	115G	115G
CENA			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	60G	60G	121-162G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	120-176G	120G	120G
CARNES ROJA	110G	110G	63G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 118G PIERNA: 151G CONTRAMUSLO: 121G PESCADO: 212G	110G	63G SIN HUESO
REFRIGERIO NOCTURNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

GRUPO DE EDAD: LACTANTE DE 9-13 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	180 CC O 24G	180 CC O 24G	180CC
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	110-120G	110G	110G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	110-120G	110G	110G
ALMUERZO			
VERDURAS	50-113G	45G	43-45G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	91-122G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	60-88G	60G	60G
CARNES ROJA	90G	90G	63G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 99G PIERNA: 123G CONTRAMUSLO: 97G PESCADO: 173G	90G	63G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	20G	20G	47G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	30G	30G	30G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	110-120G	110G	110G
CENA			
VERDURAS	50-113G	45G	43-45G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	91-122G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	60-88G	60G	60G
CARNES ROJA	90G	90G	63G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 99G PIERNA: 123G CONTRAMUSLO: 97G PESCADO: 173G	90G	63G SIN HUESO
REFRIGERIO NOCTURNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

GRUPO DE EDAD: LACTANTE DE 14-17 AÑOS Y 11 MESES

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	180 CC O 24G	180 CC O 24G	180CC
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
ALMUERZO			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	101-135G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	110-162G	110G	110G
CARNES ROJA	110G	110G	77G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 118G PIERNA: 151G CONTRAMUSLO: 121G PESCADO: 212G	110G	77G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	20G	20G	47G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	30G	30G	30G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
CENA			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	45G	45G	101-135G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	110-162G	110G	110G
CARNES ROJA	110G	110G	77G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 118G PIERNA: 151G CONTRAMUSLO: 121G PESCADO: 212G	110G	77G SIN HUESO
REFRIGERIO NOCTURNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

GRUPO DE EDAD: LACTANTE MAYORES DE 18 AÑOS

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	180 CC O 24G	180 CC O 24G	180CC
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC
YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
ALMUERZO			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	60G	60G	121-162G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	120-176G	120G	120G
CARNES ROJA	120G	120G	84G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 129G PIERNA: 164G CONTRAMUSLO: 132G PESCADO: 231G	120G	84G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	20G	20G	47G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

YOGURT O KUMIS	150CC	150CC	150CC
QUESO	30G	30G	30G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	115-230G	115G	115G
CENA			
VERDURAS	56-125G	50G	50G
CEREAL O DERIVADO	60G	60G	121-162G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	120-176G	120G	120G
CARNES ROJA	120G	120G	84G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 129G PIERNA: 164G CONTRAMUSLO: 132G PESCADO: 231G	120G	84G SIN HUESO
REFRIGERIO NOCTURNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	150 CC O 20.5 G	150 CC O 20.5 G	150CC

GRUPO DE EDAD: MAYORES DE 18 AÑOS

ALIMENTO	CANTIDAD EN GRAMOS O CC		
	PESO BRUTO	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	210 CC O 29G	210 CC O 29G	210CC
CEREAL DERIVADO	9.6	9.6	9.6
HUEVO	55G	50G	50G
QUESO	50G	50G	50G
CARNES MAGRAS	50G	50G	35G
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	110-220G	110G	110G
REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	210 CC O 29G	210 CC O 29G	210CC
YOGURT O KUMIS	210CC	210CC	210CC
GALLETAS SIN CREMA	28G	28G	28G
PAN SIN CREMA	50G	50G	50G
PONQUE SIN CREMA	40G	40G	40G
FRUTA	110-220G	110G	110G
ALMUERZO			
VERDURAS	50-113G	45G	43-45G
CEREAL O DERIVADO	50G	50G	101-135G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	110-162G	110G	110G
CARNES ROJA	105G	105G	74G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 113G PIERNA: 144G CONTRAMUSLO: 115G PESCADO: 202G	105G	74G SIN HUESO
LEGUNIMOSA	25G	25G	58G
REFRIGERIO DE LA TARDE			
LECHE DE VACA LÍQUIDA ENTERA, PASTEURIZADA O	210 CC O	210 CC O	210CC

LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	29G	29G	
YOGURT O KUMIS	210CC	210CC	210CC
QUESO	40G	40G	40G
FRUTA	110-220G	110G	110G
CENA			
VERDURAS	50-113G	45G	43-45G
CEREAL O DERIVADO	50G	50G	101-135G
TUBERCULO O RAICES O PLATANOS	110-162G	110G	110G
CARNES ROJA	105G	105G	74G
POLLO O PESCADO	PECHUGA: 113G PIERNA: 144G CONTRAMUSLO: 115G PESCADO: 202G	105G	74G SIN HUESO

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
NUTRICIONISTA – DIESTISTA
MND: 03392

CALDOS-SOPAS

NOMBRE DE LA PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-8 AÑOS Y 11 MESES	9-E AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-69 AÑOS Y 11 MESES		
CALDO DE PAPA PASTUSA CON CARNE DE RES	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	15	20	25	25	25	117	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA PAPA. 2. APARTE LAVAR BIEN LA CARNE DE RES. 3.EN UNA OLLA CON AGUA Y SAL AGREGAR LA CARNE DE RES Y COCINAR POR 5 MINUTOS. 4. POSTERIORMENTE PELAR LA PAPA Y AGREGAR A LA PREPARACION DE CARNE. TERMINAR DE COCINAR HASTA QUE LA PAPA ESTE BIEN COCIDA.
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3	2	2	3	3	16	
	Cilantro, crudo	3	3	2	2	3	3	16	
	Sal	0,1215	0,1215	0,16713	0,175	0,1015	0,1215	0,80813	
	Res, carne magra, cruda	15	30	30	50	50	50	225	
	Agua	30	30	40	50	50	50	250	
SOPA DE PASTA(CONCHA) CON VERDURAS(ARVEJA VERDE, BROCOLI Y ZANAHORIA)	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	5	6	10	12	43	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI, LA ARVEJA VERDE Y LA ZANAHORIA. 2. RETIRAR LOS TALLOS DEL BROCOLI Y SEPARAR LOS ARBOLITOS 3. PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. AGREGAR LAS VERDURAS A UNA OLLA CON AGUA Y SAL. LLEVAR AL FUEGO Y COCINAR HASTA QUE ESTEN CASI BLANDOS. 5. AGREGAR LA PASTA Y TERMINAR LA COCCION HASTA QUE LA VERDURA ESTE COCIDA Y LA PASTA ESTE AL DENTE.
	Arveja verde, cruda	3	3	3	3	3	4	19	
	Brócoli, crudo	10	10	6	8	10	12	56	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	5	4	6	5	6	31	
	Sal	0,122	0,122	0,1675	0,175	0,122	0,13	0,8585	
	Agua	20	20	20	24	40	48	172	
CREMA DE ESPINACA Y ZANAHORIA	Espinaca, cruda	13	10	25	15	14	13	90	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA Y LA ZANAHORIA. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 3. EN UNA OLLA CON AGUA, MAS SAL AGREGAR LOS TROZOS DE ZANAHORIA, LA ESPINACA MAS LA LECHE Y COCINAR HASTA QUE LA ZANAHORIA ESTE BLANDA. 4 LLEVAR LA PREPARACION A LA LICUADORA, PROCESAR HASTA FORMAR UNA CREMA. 5. DEVOLVER LA PREPARACION AL FUEGO Y COCINAR POR OTROS 5 MINUTOS MAS.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	15	8	10	14	20	87	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	15	20	19	64	35	40	193	
	Sal	0,1215	0,1215	0,16713	0,175	0,10135	0,1215	0,80198	
	Agua	20	20	28	128	70	80	356	
SOPA DE PASTA (TORNILLOS) CON ARVEJAS, ZANAHORIA Y BROCOLI	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	22	25	30	65	50	212	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI, LA ARVEJA VERDE Y LA ZANAHORIA. 2. RETIRAR LOS TALLOS DEL BROCOLI Y SEPARAR LOS ARBOLITOS, PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. AGREGAR LAS VERDURAS A UNA OLLA CON AGUA Y SAL. 4. LLEVAR AL FUEGO Y COCINAR HASTA QUE ESTEN CASI BLANDOS. 5. AGREGAR LA PASTA Y TERMINAR LA COCCION HASTA QUE LA VERDURA ESTE COCIDA Y LA PASTA ESTE AL DENTE.
	Arveja verde, cruda	7	10	10	20	15	15	77	
	Brócoli, crudo	9	6	15	15	14	18	77	
	Sal	0,22	0,22	0,25	0,28	0,18	0,22	1,37	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	10	10	10	20	16	71	
	Agua	40	40	80	200	120	150	630	
CHANGUA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	150	150	210	210	210	1040	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA Y EL CILANTRO. 2.APARTE, EN UNA OLLA AGREGAR AGUA, LECHE Y SAL Y LLEVAR A HERVOR. 3. AGREGAR EL HUEVO Y COCINAR. 4. MIENTRAS TANTO PICAR LA CEBOLLA Y EL CILANTRO FINAMENTE Y AGREGAR A LA PREPARACION ANTERIOR.
	Sal	0,1833	0,1833	0,25	3	3	0,1833	6,7999	
	Cilantro, crudo	3	3	2	0,2	0,15	3	11,35	
	Huevo de gallina, entero, crudo	27,5	55	55	55	55	55	302,5	
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	3	3	3	3	3	18	
	Agua	50	75	75	105	105	1'5	410	
CREMA DE ZANAHORIA Y BROCOLI	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8	9	12	14	10	63	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI Y LA ZANAHORIA. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS 3. RETIRAR LOS TALLOS DEL BROCOLI Y SEPARAR LOS ARBOLITOS. 4. EN UNA OLLA CON AGUA Y SAL AGREGAR LOS TROZOS DE ZANAHORIA EL BROCOLI MAS LA LECHE . 5 COCINAR HASTA QUE LOS VEGETALES ESTEN BLANDOS. 6 LLEVAR LA PREPARACION A LA LICUADORA Y PROCESAR HASTA FORMAR UNA CREMA. 7 DEVOLVER LA PREPARACION AL FUEGO Y COCINAR POR OTROS 5 MINUTOS MAS.
	Brócoli, crudo	20	12	25	20	20	20	117	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	20	20	17	30	35	30	152	
	Sal	0,157	0,157	0,2143	0,16	0,1785	0,157	0,9738	
	Agua	20	20	38	128	70	80	356	
CREMA DE ARVEJA VERDE Y CEBOLLA CABEZONA	Arveja verde, cruda	15	15	20	20	20	20	110	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA Y LA ARVEJA. 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN TROZOS MEDIANOS. 3 EN UNA OLLA CON AGUA, LA LECHE Y SAL 4 AGREGAR LA ARVEJA Y LOS TROZOS DE CEBOLLA. 5 COCINAR HASTA QUE LAS VERDURAS ESTEN BLANDAS Y RETIRAR DEL FUEGO. 6. LLEVAR LA PREPARACION A LA LICUADORA Y PROCESAR HASTA FORMAR UNA CREMA. 7.REGRESAR AL FUEGO Y COCINAR UN MINUTO MAS.
	Cebolla cabezona, cruda	8	15	10	12	12	10	67	
	Sal	0,1375	0,1375	0,166	0,156	0,1	0,1375	0,8645	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	25	25	30	25	30	35	160	
	Agua	20	20	38	128	70	80	356	
SOPA DE VERDURAS(ARVEJA VERDE Y BROCOLI) MAS PAPA PASTUSA	Arveja verde, cruda	8	10	20	20	20	17	95	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI, LA ARVEJA Y LA PAPA. 2.RETIRAR LOS TALLOS DEL BROCOLI Y SEPARAR LOS ARBOLITOS. 3.PELAR LA PAPA, 4.AGREGAR A UNA OLLA CON AGUA Y SAL, LA PAPA Y COCINAR HASTA QUE ESTEN CASI BLANDAS. 5. AGREGAR LAS VERDURAS Y TERMINAR LA COCCION HASTA QUE LAS PAPAS Y LAS VERDURAS ESTEN COCIDAS
	Brócoli, crudo	15	12	20	20	50	25	142	
	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	39	45	44	56	123	123	430	
	Sal	0,157	0,157	0,2142	0,2	0,1785	0,157	1,0117	
	Agua	30	120	170	170	250	250	1090	

MAIRENA L RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

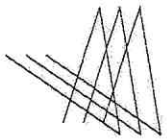
VERDURAS COCIDAS Y ENSALADAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)						TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1-3 AÑOS Y 11 MESES	4-8 AÑOS Y 11 MESES	6-8 AÑOS Y 11 MESES	9-13 AÑOS Y 11 MESES	14-17 AÑOS Y 11 MESES	18-60 AÑOS Y 11 MESES		
ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA	Zanahoria, sin cáscara, crudo	15	20	14	14	15	25	103	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA, EL PEPINO Y EL TOMATE 2. PELAR LA ZANAHORIA Y RALLARLA. 3. PELAR EL PEPINO. CORTAR A LO LARGO. RETIRAR SEMILLAS Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. CORTAR EL TOMATE A LA MITAD. RETIRAR LAS SEMILLAS Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 5. MEZCLAR LOS INGREDIENTES Y RESERVAR EN EL FRIO HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Tomate, crudo	15	15	18	18	19	20	105	
	Pepino Cohombro, crudo	15	12	20	20	18	15	100	
ENSALADA DE CEBOLLA CABEZONA Y TOMATE CON PEREJIL	Cebolla cabezona, cruda	25	20	20	20	20	25	130	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE, LA CEBOLLA Y EL PEREJIL. 2. CORTAR EN JULIANAS LA CEBOLLA Y EN AROS EL TOMATE. 3. AL FINALIZAR PICAR FINAMENTE EL PEREJIL Y AGREGAR A LA CEBOLLA Y EL TOMATE. 4. MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Tomate, crudo	25	25	18	20	25	25	138	
	Perejil, crudo	2	2	2	5	3	2	16	
TORTA DE ESPINACA Y ZANAHORIA RALLADA ASADA	Espinaca, cruda	30	25	10	32	38	34	169	1. LAVAR LA ESPINACA Y LA ZANAHORIA. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y RALLARLA. 3. COCINAR LA ESPINACA EN AGUA CALIENTE CON SAL Y COCINAR POR DOS MINUTOS 4. RETIRAR DEL FUEGO, ESCURRIR EL LIQUIDO Y CORTAR LA ESPINACA EN TROZOS PEQUEÑOS. 5. APARTE BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL. 6. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE AGREGAR LOS VEGETALES, EL HUEVO BATIDO 7. MEZCLAR BIEN Y COCINAR DORANDO POR AMBOS LADOS Y HASTA QUE EL HUEVO ESTE BIEN COCIDO.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	32	23	42	25	20	30	172	
	Huevo de gallina, entero, crudo	18	12	15	42	30	35	152	
	Aceite de soya	1	2	1	2	5	3	14	
	Sal	0,157	0,157	0,3143	0,2	0,1395	0,157	1,0148	
	Agua	40	30	20	64	76	68	298	
ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y PEPINO COHOMBRO.	Zanahoria, sin cáscara, cruda	24	20	24	24	25	30	147	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA Y EL PEPINO COHOMBRO. 2. PELAR EL PEPINO COHOMBRO Y CORTAR EN RODAJAS. 3. PELAR LA ZANAHORIA Y RALLAR. 4.MEZCLAR LOS DOS VEGETALES Y SERVIR.
	Pepino Cohombro, crudo	20	25	20	26	25	27	143	
ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y ESPINACA	Tomate, crudo	20	15	10	15	20	20	100	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA LECHUGA ESPINACA Y EL TOMATE. 2. CORTAR EN TIRAS LA ESPINACA, LA LECHUGA Y EL TOMATE EN CASCOS. 3. MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR
	Espinaca, cruda	16	20	20	20	20	22	118	
	Lechuga, romana, cruda	18	20	28	28	22	30	146	
ENSALADA DE TOMATE AGUACATE Y ZANAHORIA RALLADA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	10	20	10	15	11	80	1 LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA Y EL AGUACATE. 2.RETIRAR LA CASCARA Y LA SEMILLA DEL AGUACATE Y CORTAR EN CUADROS MEDIANOS. 3. PELAR LA ZANAHORIA Y RALLARLA. 4. MEZCLAR LOS VEGETALES AGREGAR LIMON Y GUARDAR EN UN RECIPIENTE LIMPIO CON TAPA EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR
	Aguacate Lorena, crudo	15	10	9	25	20	20	99	
	Tomate, crudo	15	25	15	15	15	25	130	
ENSALADA DE LECHUGA, ESPINACA Y REPOLLO	Lechuga comun, cruda	17	16	20	20	20	22	115	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA LECHUGA EL REPOLLO Y LA ESPINACA. 2. RALLAR EL REPOLLO. CORTAR LA LECHUGA EN TIRAS FINAS Y CORTAR LA ESPINACA EN TIRAS FINAS TAMBIEN. 3. MEZCLAR BIEN LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Espinaca, cruda	17	16	18	20	20	22	113	
	Repollo morado, crudo	18	20	16	20	20	22	116	
TORTICA DE ESPINACA, CEBOLLA CABEZONA Y PIEMENTON ASADA	Espinaca, cruda	58	59	60	67	30	75	349	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA EL PIMENTON Y LA CEBOLLA. 2.PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN JULIANAS. RESERVAR. 3. COCINAR LA ESPINACA EN AGUA CALIENTE CON SAL POR DOS MINUTOS. 4. ESCURRIR EL LIQUIDO. DEJAR ENFRIAR Y CORTAR EN TROZOS PEQUEÑOS. 5. PELAR EL PIMENTONCOCINAR EL PIMENTON SOBRE EL
	Cebolla cabezona, cruda	4	3	5	5	15	10	42	
	Pimentón rojo, crudo	4	3	5	5	10	10	37	
	Humo de gallina, entero, crudo	10	14	18	42	27	40	151	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	1	2	2	3	3	2	13	
	Agua	40	30	20	64	76	68	298	
AGUACATE(GUACAMOLE)	Aguacate Lorena, crudo	46	46	52	52	52	59	307	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL AGUACATE. 2. RETIRAR LA CASCARA Y LA SEMILLA DEL AGUACATE 3. PROCESAR EL AGUACATE PARA LOGRAR UN PURE, AGREGAR LIMON Y MEZCLAR BIEN. 4 GUARDAR EN UN RECIPIENTE LIMPIO CON TAPA Y RESERVAR EN FRIO.
ENSALADA DE ESPINACA, CEBOLLA Y LECHUGA	Espinaca, cruda	17	20	20	20	18	20	115	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CEBOLLA, LA ESPINACA Y LA LECHUGA. 2. CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS, LA ESPINACA Y LECHUGA EN TIRAS. 3. MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR
	Cebolla cabezona, cruda	17	16	16	18	20	20	107	
	Lechuga, romana, cruda	17	15	18	20	20	20	110	
ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y PEPINO COHOMBRO	Pepino Cohombro, crudo	35	25	16	30	30	35	171	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA Y EL PEPINO COHOMBRO. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y RALLARLA. 3. PELAR EL PEPINO. CORTAR A LA MITAD Y SACAR LAS SEMILLAS. 4. CORTAR EL PEPINO EN CUADROS PEQUEÑOS Y MEZCLAR CON LA ZANAHORIA RALLADA. 5. GUARDAR EN FRIO HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23	20	28	22	22	23	138	
TORTICA DE ESPINACA ASADA	Espinaca, cruda	58	67	60	65	67	75	392	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA. RETIRAR LOS TALLOS Y COCINAR EN AGUA CALIENTE CON SAL POR UN MINUTO. 2. RETIRAR DEL FUEGO. ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 3 DEJAR ENFRIAR Y CORTAR EN TROZOS MAS PEQUEÑOS. 4. APARTE BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL. 5. MEZCLAR EL HUEVO BATIDO, . 6 LLEVAR LA MEZCLA A UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE Y COCINAR DORANDO POR AMBOS LADOS Y HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Humo de gallina, entero, crudo	15	20	25	30	50	45	185	
	Sal	0,1375	0,1375	0,1875	0,175	0,1125	0,1375	0,8875	
	Aceite de soya	1	2	1	2	5	4	15	
	Agua	40	30	20	64	76	68	298	
RODAJAS DE TOMATE MADURO	Tomate, crudo	44	50	45	50	50	57	296	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE. CORTAR EN RODAJAS Y SERVIR.

ENSALADA DE PEPINO ESPINACA Y ZANAHORIA RALLADA	Pepino Cohombro, crudo	15	20	10	15	20	20	100	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PEPINO COHOMBRO, LA LECHUGA Y LA ESPINACA. 2.PELAR EL PEPINO Y CORTAR EN RODAJA. 3. CORTAR LA ESPINACA Y LA LECHUGA EN TIRAS FINAS. 4. MEZCLAR TODOS LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Espinaca, cruda	13	15	14	17	17	15	91	
	Zanahoria, sin cascara, cruda	12	15	10	10	17	15	79	
ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO COHOMBRO, CEBOLLA MAS CILANTRO	Aguacate Lorena, crudo	15	25	25	17	17	25	124	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL AGUACATE LA CEBOLLA Y EL PEPINO COHOMBRO. 2. PELAR EL AGUACATE QUITAR LA SEMILLA Y CORTAR EN CUBOS PEQUEÑOS. 3. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS Y POR ULTIMO PELAR EL PEPINO Y CORTAR EN RODAJAS. 4. APARTE LAVAR Y DESINFECTAR EL CILANTRO. 5.PICAR FINAMENTE EL CILANTRO Y AGREGAR A LA MEZCLA DE VEGETALES. 6 MEZCLAR BIEN, AGREGAR LIMON Y GUARDAR EN UN RECIPIENTE CON TAPA EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Pepino Cohombro, crudo	16	10	12	16	20	15	89	
	Cilantro, crudo	2	2	2	2	2	2	12	
	Cebolla cabezona, cruda	12	10	10	15	15	15	77	
CALABAZA Y ARVEJA GUISADAS	Calabaza, sin cáscara, cruda	28	25	20	30	25	28	156	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA CALABAZA, EL TOMATE, LA CEBOLLA Y LAS ARVEJAS. 2. PELAR LA CALABAZA Y CORTAR EN CUADROS MEDIANOS. 3.PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUBOS PEQUEÑOS Y CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. 4.SOFREIR EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE EL TOMATE Y LA CEBOLLA HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 5. AGREGAR LA CALABAZA Y LAS ARVEJAS MEZCLAR BIEN. 6. AGREGAR SAL Y UN POCO DE AGUA Y COCINAR HASTA QUE LA CALABAZA Y ARVEJAS ESTEN BLANDAS.
	Arveja verde, cruda	50	34	44	34	45	50	257	
	Cebolla cabezona, cruda	5	5	6	4	5	5	30	
	Aceite de soya	1	2	0.1875	3	5	4	15.1875	
	Sal	0.1375	0.1375	2	0,175	0,1125	0.1375	2,7	
	Tomate, crudo	5	5	4	13	5	5	37	
	Agua	25	25	20	25	30	30	155	
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	Lechuga común, cruda	25	26	35	40	38	42	206	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA Y EL TOMATE. 2. CORTAR EN TIRAS FINAS LA ESPINACA Y CORTAR EL TOMATE EN RODAJAS. 3. POR ULTIMO, MEZCLAR BIEN LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Tomate, crudo	30	26	20	23	25	28	152	
ENSALADA DE ESPINACA MAS ZANAHORIA RALLADA	Espinaca, cruda	23	25	16	18	18	35	135	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA Y LA ZANAHORIA. 2. CORTAR LAS HOJAS DE ESPINACA EN TIRAS PEQUEÑAS Y PELAR LA ZANAHORIA Y RALLARLA. 3. MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	25	35	35	35	30	185	
ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y LECHUGA	Lechuga, romana, cruda	20	25	30	30	25	40	170	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA LECHUGA Y EL PEPINO COHOMBRO. 2 CORTAR LA LECHUGA EN TIRAS PEQUEÑAS. 3 APARTE, PELAR EL PEPINO Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Pepino Cohombro, crudo	20	30	25	32	36	31	174	
TORTICA DE BROCOLI ASADA	Brócoli, crudo	86	88	90	75	90	75	504	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI 2. RETIRAR LOS TALLOS Y COCINAR LOS ARBOLITOS EN AGUA CALIENTE CON SAL POR 3 MINUTOS O HASTA QUE ESTEN BLANDITOS. 3. RETIRAR DEL FUEGO, ESCURRIR Y PASAR POR AGUA FRIA. 4. DEJAR ENFRIAR Y CORTAR EN TROZOS MAS PEQUEÑOS. APARTE BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL. 5.MEZCLAR EL HUEVO BATIDO, Y EL BROCOLI COCIDO 6 LLEVAR LA MEZCLA A UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE Y COCINAR DORANDO POR AMBOS LADOS Y HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Huevo de gallina, entero, crudo	20	20	15	30	35	45	165	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	4	11	10	4	33	
	Sal	0.183	0.183	0,75	0,28	0,15	0,157	1,204	
	Aceite de soya	2	1	2	2	3	4	14	
	Agua	100	170	190	160	200	160	880	
ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y LECHUGA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	30	30	28	28	30	166	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA LECHUGA Y LA ZANAHORIA. 2. PELAR Y RALLAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN TIRAS FINAS LA LECHUGA. 3. MEZCLAR BIEN LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Lechuga, romana, cruda	19	35	29	30	31	32	176	
ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO LECHUGA Y CEBOLLA CABEZONA	Pepino Cohombro, crudo	17	20	10	15	10	20	92	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA LECHUGA, LA ESPINACA Y EL PEPINO COHOMBRO. 2. CORTAR LA ESPINACA Y LA LECHUGA EN TIRAS. 3.PELAR Y CORTAR EL PEPINO EN CUADROS PEQUEÑOS. 4.MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR
	Lechuga, romana, cruda	12	16	10	17	20	16	91	
	Cebolla cabezona, cruda	10	10	10	10	17	10	67	
ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO COHOMBRO Y ESPINACA	Lechuga, romana, cruda	15	25	20	20	20	20	120	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PEPINO, LA LECHUGA Y LA ESPINACA. 2. PELAR EL PEPINO Y CORTAR EN CUADROS MEDIANOS. 3 CORTAR LA ESPINACA Y LA LECHUGA EN TIRAS FINAS. 4 MEZCLAR TODOS LOS VEGETALES Y SERVIR.
	Espinaca, cruda	15	20	20	20	30	20	125	
	Pepino Cohombro, crudo	25	13	16	23	28	30	135	
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y AGUACATE	Tomate, crudo	15	13	16	12	13	20	89	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE, LA CEBOLLA Y EL AGUACATE. 2. CORTAR EL TOMATE EN CASCOS. 3.PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS. 4. PELAR Y RETIRAR LA SEMILLA DEL AGUACATE Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 5. MEZCLAR LOS VEGETALES, AGREGAR LIMON Y GUARDAR EN UN RECIPIENTE CON TAPA EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Aguacate Lorena, crudo	15	15	12	22	22	20	106	
	Cebolla cabezona, cruda	12	15	16	15	13	15	86	
TORTICA DE ZANAHORIA	Cebolla cabezona, cruda	12	8	10	10	12	12	64	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA. 2. PELAR LA ZANAHORIA, RALLAR Y LUEGO PICAR FINAMENTE CON 3. EN UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE SOFREIR LA ZANAHORIA HASTA QUE ESTE BLANDA. 4. APARTE BATIR EL HUEVO Y AGREGAR SAL . 5. MEZCLAR LA ZANAHORIA COCIDA Y EL HUEVO BATIDO. 6. LLEVAR ESTA MEZCLA A UN SARTEN CON ACEITE CALIENTE Y COCINAR DORANDO POR AMBOS LADOS Y HASTA QUE EL HUEVO ESTE COCIDO.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	42	48	30	48	48	54	270	
	Huevo de gallina, entero, crudo	20	16	18	20	35	35	144	
	Aceite de soya	2	3	2	2	5	3	17	
	Sal	0.183	0.183	0,35	0,33	0.183	0.183	1,212	
ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	20	27	22	24	30	143	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ZANAHORIA Y EL TOMATE. 2. CORTAR EL TOMATE EN CASCOS, PELAR LA ZANAHORIA Y RALLAR. 3. MEZCLAR LOS DOS VEGETALES Y SERVIR
	Tomate, crudo	22	22	30	22	25	25	146	
ENSALADA DE REPOLLO CON ESPINACA Y MANZANA	Espinaca, cruda	40	25	23	25	30	40	183	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL REPOLLO, LA ESPINACA Y LA MANZANA. 2. RALLAR EL REPOLLO. 3. RETIRAR EL CORAZÓN Y LA SEMILLA DE LA MANZANA Y CORTAR EN CUBOS PEQUEÑOS. 4 CORTAR LA ESPINACA EN TIRAS. 5.MEZCLAR LOS VEGETALES Y SERVIR
	Repollo morado, crudo	20	24	15	30	26	25	140	
	Manzana común cruda	20	15	25	15	15	22	112	

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y AGUACATE	Lechuga, romana, cruda	12	12	10	13	12	12	71	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE, EL AGUACATE, LA CEBOLLA Y LA LECHUGA. 2. RETIRAR LA CASCARA Y LA SEMILLA DEL AGUACATE Y CORTAR EN CUBOS MEDIANOS 3. CORTAR EL TOMATE EN CUARTOS. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS DELGADAS 4. POR ULTIMO CORTAR LA LECHUGA EN TIRAS FINAS. 5. MEZCLAR LOS VEGETALES, AGREGAR LIMON Y GUARDAR EN UN RECIPIENTE LIMPIO Y CON TAPA EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Cebolla cabezona, cruda	15	12	14	18	17	15	91	
	Aguacate Lorena, crudo	13	12	10	12	14	20	81	
	Tomate, crudo	15	12	10	13	12	15	77	
ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y AGUACATE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	26	25	23	27	25	25	151	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL AGUACATE Y LA ZANAHORIA. 2. PELAR LA ZANAHORIA Y RALLARLA. 3. PELAR EL AGUACATE Y RETIRAR LA SEMILLA. 3. CORTAR EL AGUACATE EN CUADROS MEDIANOS Y MEZCLAR CON LA ZANAHORIA RALLADA. 4. GUARDAR EN FRIO HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Aguacate Lorena, crudo	18	18	20	29	25	30	140	
ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	15	17	15	20	30	32	129	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TOMATE Y EL AGUACATE. 2. RETIRAR LA CASCARA Y LA SEMILLA DEL AGUACATE Y CORTAR EN CUADROS MEDIANOS. 3. CORTAR EL TOMATE EN CUARTOS. 4 MEZCLAR LOS VEGETALES, AGREGAR LIMON Y GUARDAR EN UN RECIPIENTE LIMPIO EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR
	Tomate, crudo	30	27	30	31	20	25	163	
ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, CEBOLLA CABEZONA Y PEREJIL	Cebolla cabezona, cruda	22	20	20	21	25	25	133	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PEPINO, LA CEBOLLA Y EL PEREJIL. 2. PELAR EL PEPINO Y CORTAR EN RODAJAS. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANAS DELGADAS. 3. POR ULTIMO RETIRAR LOS TALLOS DEL PEREJIL Y PICAR
	Pepino Cohombro, crudo	20	22	20	25	22	28	137	
	Perejil, crudo	2	2	2	2	2	2	12	
BROCOLI MAS HABICHUELAS GUISADO	Habichuela, cruda	20	23	26	25	22	28	144	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL BROCOLI, LA HABICHUELA, LA CEBOLLA Y EL TOMATE. 2. PELAR LA CEBOLLA Y CORTAR EN CUADROS PEQUEÑOS. 3. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. RETIRAR LOS TALLOS DEL BROCOLI Y SEPARAR LOS ARBOLITOS. DESVENAR LA HABICHUELA Y CORTAR EN TROZOS PEQUEÑOS. 5. EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE, SOFREIR EL TOMATE Y ESPINACA.
	Cebolla cabezona, cruda	3	6	5	5	4	6	29	
	Brócoli, crudo	43	38	30	44	45	50	250	
	Sal	0,123	0,123	1	3	2	0,123	6,369	
	Aceite de soya	2	2	0,16	0,16	0,1	4	8,42	
	Tomate, crudo	3	4	5	5	4	6	27	
	Agua	100	170	190	160	200	160	980	
ENSALADA DE ESPINACA, CEBOLLA CABEZONA Y AGUACATE	Cebolla cabezona, cruda	16	20	15	13	15	26	105	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA ESPINACA. 2. PELAR EL AGUACATE Y RETIRAR LA SEMILLA. 3 CORTAR EL AGUACATE EN CUBOS GRANDES.
	Aguacate Lorena, crudo	15	8	13	17	19	8	80	
	Espinaca, cruda	15	16	20	25	20	25	121	
ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	25	12	15	25	20	117	1. LAVAR Y DESINFECTAR LA REMOLACHA Y LA ZANAHORIA. 2 CORTAR EN CUARTOS LA REMOLACHA Y EN TROZOS MEDIANOS LA ZANAHORIA. 3 COCINAR LOS VEGETALES EN AGUA CON SAL EN UNA OLLA A PRESION HASTA QUE ESTEN BLANDAS. 4.RETIRAR DEL FUEGO, ESCURRIR, PASAR POR AGUA FRIA Y DEJAR ENFRIAR. 5.PELAR Y CORTAR LA REMOLACHA Y LA ZANAHORIA EN CUADROS PEQUEÑOS Y SERVIR.
	Sal	0,1215	0,1215	0,16713	0,1575	0,10125	0,1215	0,790538	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23	18	12	15	8	10	86	
	Agua	100	170	190	160	200	160	980	
PEPINO DE GUISO MAS HABICHUELAS GUISADOS	Habichuela, cruda	19	19	23	14	26	23	124	1 LAVAR Y DESINFECTAR EL PEPINO DE GUISO, EL TOMATE, LA CEBOLLA Y LA HABICHUELA 2 CORTAR EL PEPINO A LO LARGO Y RETIRAR LAS SEMILLAS. LA PARTE BLANCA Y CORTAR EN CUADROS MEDIANOS.QUITAR LA VENA DE LA HABICHUELA Y CORTAR EN TROZOS PEQUEÑOS. 3. PELAR Y CORTAR LA CEBOLLA EN CUADROS PEQUEÑOS. 4. CORTAR EL TOMATE EN CUADROS PEQUEÑOS TAMBIEN. 5. SOFREIR LA CEBOLLA Y EL TOMATE EN UNA OLLA CON ACEITE CALIENTE HASTA QUE ESTEN BLANDOS. AGREGAR LA HABICHUELA CORTADA EN TROZOS PEQUEÑOS Y EL PEPINO CORTADO EN CUADROS Y MEZCLAR BIEN. 6 AGREGAR UN POCO DE AGUA Y SAL Y TERMINAR DE COCINAR HASTA QUE EL PEPINO ESTE BLANDO Y LA HABICHUELA COCIDA.
	Cebolla cabezona, cruda	5	5	4	5	5	5	29	
	Pepino de rellenar, crudo	20	20	17	20	19	28	124	
	Tomate, crudo	5	5	4	4	5	5	28	
	Sal	0,1215	0,1215	0,16713	0,1575	0,1125	0,1215	0,80163	
	Aceite de soya	2	2	3	4	7	2	20	
	Agua	100	170	190	160	200	160	980	
ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO AGUCATE Y LECHUGA	Aguacate Lorena, crudo	10	20	10	20	10	20	90	1. LAVAR Y DESINFECTAR EL PEPINO, LA LECHUGA Y EL AGUACATE. 2. PELAR EL PEPINO Y CORTAR EN RODAJAS. 3. PELAR Y ELIMINAR LA SEMILLA DEL AGUACATE. CORTAR EN CUADROS MEDIANOS. 4 CORTAR EN TIRAS FINAS LA LECHUGA. 5.POR ULTIMO MEZCLAR BIEN LOS VEGETALES Y AGREGAR LIMON. 6 GUARDAR EN UN RECIPIENTE LIMPIO CON TAPA Y ALMACENAR EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVIR.
	Pepino Cohombro, crudo	10	10	10	10	10	10	60	
	Lechuga, romana, cruda	10	10	10	10	10	10	60	

MAIRENA L. RODRIGUEZ D.
Nutricionista Dietista EAS
MND: 03392

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

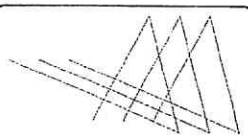
EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligación 30)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

ELEMENTOS DE ASEO ENTREGADOS DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBREDE 2025						
FECHA DE ENTREGA	NOMBRE Y APELLIDOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	CANTIDAD DE PERSONAS	VALOR UNITARIO ELEMENTOS ASEO	CANT	VALOR TOTAL
8/09/2025	[redacted]	[redacted]	1	$ 42.353	1	$ 42.353
7/09/2025	[redacted]	[redacted]	2	$ -	1	$ -
7/09/2025	[redacted]	[redacted]		$ 105.042	1	$ 105.042
21/09/2025	[redacted]	[redacted]	1	$ 31.008	1	$ 31.008
1/10/2025	[redacted]	[redacted]	3	$ 42.772	1	$ 42.772
1/10/2025	[redacted]	[redacted]		$ 2.185	1	$ 2.185
1/10/2025	[redacted]	[redacted]		$ 54.706	1	$ 54.706
ELEMENTOS DE ASEO ENTREGADOS DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBREDE 2025						$ 278.066
IVA ELEMENTOS DE ASEO						$ 52.832
ELEMENTOS DE ASEO ENTREGADOS DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBREDE 2025						$ 330.898

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL .

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA	FIRMA PROFESIONAL
1	Maquina de Afeitar	1	08/09/25	[redacted]	Ivonne Angarita.
2	Jabón para el cuerpo	1	10/09/25	[redacted]	Ivonne Angarita
3	Crema Dental mediana	1	10/09/25	[redacted]	Ivonne Angarita
4	Shampoo T. mediano	1	04/10/25	[redacted]	Ivonne Angarita
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

NOMBRE:	Ivonne Angarita	FIRMA:	
CARGO	coordinadora.		

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral.
El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	Ana Victoria Hernandez Muñoz
CEDULA	A1064527O2

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS O DOTACION	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ELEMENTOS O DOTACIÓN DE ENTREGA.

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA
1	4 Pañales Marca Winny etp 3	4	07-09-25	[redacted]
2	4 Pañales Marca Winny etp. 3.	4	08/09/25	
3	Pañales winny et 3	4	09/09/25	
4	Pañales winny et 3	4	10/09/25	
5	Pañales winny et 3	4	11/09/25	
6	Pañales winny et 3	4	12/09/25	
7	pañales winny et 3	8	13/09/25	
8	Pañales Marca Winny Etp. 3	14	14/09/25	
9	Pañales winny Etp 3	14	15/09/25	
10				
11				
12				
13				
14				
15				

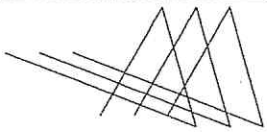
DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE DOTACIÓN

NOMBRE:		FIRMA:	
CARGO			

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral.
El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	
CEDULA	

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL .

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA	FIRMA PROFESIONAL
1	Crema Almipro	1	22-09-2[redacted]	[redacted]	[redacted]chelin M.
2	Crema Almipro	1	04-10-2[redacted]	[redacted]	[redacted]ne A.
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

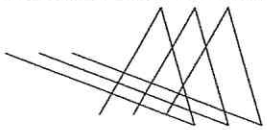
NOMBRE:		FIRMA:	
CARGO			

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral.
El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	[redacted]
CEDULA	[redacted]

4/6

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL .

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA	FIRMA PROFESIONAL
1	Desodorante Rollon	1	21/09[redacted]		Ivonne Angarita
2	Papel Higienico Rollo	1	29/09[redacted]		IvonneAngarita
3	Cremadental mediana	1	04-10-2[redacted]		Ivonne Angarita
4	Papel Higienico	1	01-10-25[redacted]		rena.
5	Toallas Higienicas paquete	1	07-10-2[redacted]		aquelitas.
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
14					
15					
16					

NOMBRE:	Ivonne Angarita	FIRMA:	
CARGO	Coordinadora		

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral.
El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	[redacted]
CEDULA	[redacted]

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS O DOTACION	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ELEMENTOS O DOTACIÓN DE ENTREGA.

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA
1	Jabon de baño	1	01-10-25	[redacted]
2	Cepillo de dientes	3	01-10-25	
3	Papel higienico	1	01-10-25	
4	Crema dental	1	01-10-25	
5	Shampo	1	03-10-25	
6	Crema antipañalitis bebe	1	03-10-25	
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

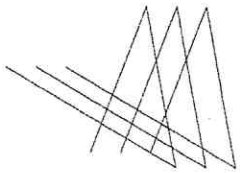
DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE DOTACIÓN

NOMBRE:	Lorena Galindo	FIRMA:	
CARGO	Formadora		

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral.
El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	[redacted]
CEDULA	[redacted]

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS O DOTACION	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL .

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA
1	Pañales bebe etapa 3.	8	02-10-25	[redacted]
2	Pañales bebe etapa 3	8	03-10-25	
3	Pañals bebe etapa 3	14	05-10-25	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE DOTACIÓN

NOMBRE:	[illegible]	FIRMA:	[illegible]
CARGO	T. Social		

COMPROMISO

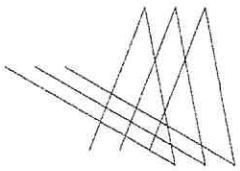
Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral. El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	[redacted]
CEDULA	[redacted]

DOTACION ENTREGADA DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

FECHA DE ENTREGA	NOMBRE Y APELLIDOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA	CANTIDAD DE PERSONAS	VALOR UNITARIO DOTACION	CANTIDAD	VALOR TOTAL
1/10/2025	[redacted]	[redacted]	3	$ 196.722	1,00	$ 196.722
1/10/2025	[redacted]	[redacted]		$ 320.251	1,00	$ 320.251
1/10/2025	[redacted]	[redacted]		$ 224.369	1,00	$ 224.369
SUBTOTAL ENTRAGA DE DOTACION						$ 741.342
IVA DOTACION						$ 140.855
DOTACION ENTREGADA DESDE EL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025						$ 882.197

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT. 901 636 842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS O DOTACION	

DATOS DEL BENEFICIARIO A QUIEN SE LE ENTREGA EL ELEMENTO

Nombres y Apellidos	[redacted]	N° Cedula	[redacted]

ENTREGA DE ELEMENTOS DE DOTACION.

N°	NOMBRE DEL ELEMENTO ENTREGADO	CANTIDAD	FECHA	FIRMA USUARIA
1	Camiseta niño Talla: 18 pequeño	1	01-10-25	[redacted]
2	Pantaloneta niño talla: 18 pequeño	1	01-10-25	
3	Boxer niño Talla 8	1	01-10-25	
4	Camiseta niño Talla: 14	1	01-10-25	
5	Pantaloneta niño Talla: 14	1	01-10-25	
6	Boxer niño Talla 10	1	01-10-25	
7	Blusa dama	1	01-10-25	
8	Pantalon dama	1	01-10-25	
9	Pantalon niño	1	02-10-25	
10	Conjunto niño talla 24 meses	1	02-10-25	
11	Conjunto niño talla 8	1	02-10-25	
12	Boxer niño talla 10	1	02-10-25	
13	Blusa dama	1	02-10-25	
14	Pantyo Dama	2	02-10-025	
15				

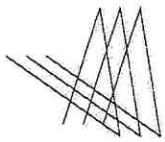
DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE DOTACIÓN

NOMBRE:	Lorena Galindo	FIRMA:	
CARGO	Formadora		

COMPROMISO

Me comprometo a usar adecuadamente los elementos recibidos los cuales contribuyen al bienestar integral. El presente compromiso sera archivado como sistema de verificación y seguimiento

FIRMA DE QUIEN RECIBE	[redacted]
CEDULA	[redacted]

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligación 13)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

No.P.A.	NIVELDERIESGO	FECHADELAATENCIÓN	FECHADEEGRESO	TIEMPODEPERMANENCIAENLACASAREFUGIO	TIEMPODELAMEDIDAOTORGADAPORLAAUTORIDADADMINISTRATIVA	RESPONSABLEDERECEPCIÓN	USUARIAINTERNA/EXTERNA	REFERENCIADAPOR	NO.DEEXPEFIENTECOMISARIADEFAMILIAONOTICIACRIMINALFISCALÍAGENERALDELANACIÓN
1	EXTREMO	11-ene-2025	16-ene-2025	6dias		CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPERMANENTETURNODOS	009-2025
						CASAREFUGIO		COMISARIAPERMANETETURNODOS	
2	ALTO	8-abr-2025	11-jun-2025	2meses y3dias	4meses	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIA2DADEFAMILIA	0065/25
						CASAREFUGIO		COMISARIA2DADEFAMILIA	
						CASAREFUGIO		COMISARIA2DADEFAMILIA	
3	ALTO	21-abr-2025	2-may-2025	12dias	2meses	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIA2DADEFAMILIA	164/25
4	ALTO	24-abr-2025	8-may-2025	15dias	15dias	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIA2DADEFAMILIA	171/25
5	ALTO	29-abr-2025	29-abr-2025			CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIA2DADEFAMILIA	178/25
6	ALTO	28-abr-2025	29-abr-2025			CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPERMANENTETURNOCUATRO	094/25
7	ALTO	9 - mayo-2025	13-may-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIATERCERADEFAMILIA	152-25
8	ALTO	23-may-2025	23-may-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTEDEFAMILIA	132/25
9	ALTO	11-jun-2025	11-jun-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIATERCERADEFAMILIA	209/25
10	ALTO	11-06-2025	11-jun-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTETURNOUNO	112-25
11		1-jul-2025	1-jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIA2DADEFAMILIA	218-25
12		3-jul-2025	3-jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTE-TURNODOS	156-2025
13	ALTO	7-jul-2025	7-jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIASEGUNDADEFAMILIA	230-25
14	EXTREMO	13-jul-2025	13-jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTE-TURNOUNO	168-2025
15	EXTREMO	13-jul-2025	13-jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTE-TURNODOS	168-2025
16	ALTO	16-17-18-jul-2025	16-17-18jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIATERCERADEFAMILIA	235-2025
17	ALTO	30-jul-2025	30-jul-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARISASEGUNDADEFAMILIA	256de2025
18	ALTO	05-AGOST-2025	26-AGOST-2025	21dias	20dias	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPERMANENTETURNOUNO	160-2025
19	N/A	06 agosto 2025	N/A			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTE	N/A
20	ALTO	13-AGOST-2025		vigentes	6meses	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPRIMERADEFAMILIA	224-2025
22	ALTO	26-AGOST-2025		vigente	2meses	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIASEGUNDADEFAMILIA	283-25
23	N/A	27-ago-2025				CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIASEGUNDADEFAMILIA	N/A
24	N/A	9-10-sept-2025	9-10-sept-2025			CASAREFUGIO	EXTERNA	COMISARIAPERMANENTE	
25	ALTO	11-sep-2025	12-sep-2025	12-sep-2025	1dia	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPERMANENTEDEFAMILIATURNODOS	228-2025
26	ALTO	18-sep-2025		vigente	3meses	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPERMANENTEDEFAMILIATURNODOS	138-2025
27	ALTO	01-oclu-2025		Vigente	3meses	CASAREFUGIO	INTERNA	COMISARIAPERMANENTEDEFAMILIATURNOUNO	214-2025

NOMBRESYAPELLIDOSDELAUSUARIA	NOMBRESDOCUMENTODEIDENTIDADYEDADESDESUSDEPENDIENTES	PAISYDEPARTAMENTODENACIMIENTO	TIPODEDOCUMENTO	NÚMERODEDOCUMENTO	ROLFAMILIAR	IDENTIDADDEGÉNERO	ORIENTACIÓNSEXUAL
KLML		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****8746	MADRE	MUJER	
	TPM	COLOMBIA-TOLIMA	REGISTROCIVIL	****2019	HIJA	MUJER	
JJQP		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****3260	MADRE	MUJER	
	ISAQ	COLOMBIA-TOLIMA	TARJETAIDENTIDAD	****5793	HIJO	HOMBRE	
	AARQ	COLOMBIA-TOLIMA	TAREJTAIDENTIDAD	****968	HIJO	HOMBRE	
SMBG		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****897	MADRE	MUJER	
DAAO		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****6404	ESPOSA	MUJER	
PAGA		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****8071	MADRE	MUJER	
AKAM	SSQA	COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****6024	MADRE	MUJER	
		COLOMBIA-TOLIMA		****			
	VTQA	COLOMBIA-TOLIMA		****			
DPMH		COLOMBIA	CEDULA	****844	MADRE	MUJER	
	JJM	COLOMBIA	REGISTROCIVIL	****2644	HIJO		
	LH	COLOMBIA	CEDULA	****551	MAMÁ		
NJBB		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****6295			
JGE		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****8876	MADRE	MUJER	
	SSTG	COLOMBIA-TOLIMA	TARJETAIDENTIDAD	****9186	HIJA	MUJER	
	JOG	COLOMBIATOLIMA		****	HIJO		
EKSG		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****818	MADRE	MUJER	
AKLO		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****7905	MADRE	MUJER	
	VBL	COLOMBIA-TOLIMA	TARJETADEIDENTIDAD	****3367	HIJO		
LRA		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****7646	MADRE	MUJER	
KDBG		COLOMBIA-TOLIMA	CEDULA	****5072	COMPAÑERASENTIMENTAL	MUJER	
MSM		COLOMBIA	CEDULA	****9220	MADRE	MUJER	
JLA		COLOMBIA	CEDULA	****431	MADRE	MUJER	
IYMM		COLOMBIANA	CEDULA	****854	HIJA	MUJER	
YYC		COLOMBIANA	CEDULA	****4681	MADRE	MUJER	
	HZZY	COLOMBIANA	REGISTROCIVIL	****1038	HIJA		
MLCL		COLOMBIANA	CEDULA	****3127	MADRE	MUJER	
	DMCC	COLOMBIANA	REGISTROCIVIL	****6400	HIJA	MUJER	
ALZG		COLOMBIANA	CEDULA	****6157	HIJA	MUJER	
AVHM		COLOMBIANA	CEDULA	****2702		MUJER	
LCB		COLOMBIA	CEDULA	****967	MADRE	MUJER	
	EGOB	COLOMBIA	REGISTROCIVIL	****2613	HIJO		
LEGA		COLOMBIANA	CEDULA	****4659	MADRE	MUJER	
LMMP		COLOMBIA	CEDULA	****1839	COMPAÑERA	MUJER	
LMBU		COLOMBIANA	CEDULA	****636	MADRE	MUJER	
	DARB	COLOMBIANA	REGISTROCIVIL	****2768	HIJA		
	MVRB	COLOMBIANA	REGISTROCIVIL	****4500	HIJA		
LAJR		COLOMBIANA	CEDULA	****4879		MUJER	
LAM		VENEZOLANA	CEDULA	****924	MADRE	MUJER	
	JMBM	COLOMBIANO	REGISTROCIVIL	****3372	HIJO		
	JAMB	COLOMBIANO	REGISTROCIVIL	****7730	HIJO		

ESTADOCIVIL	FECHADENACIMIENTO	EDAD	DIRECCIÓN	BARRIO	COMUNAOCOREGIMIENTO	EAPB-EPS	REGIMEN	SISBEN	TELEFONO	FORMACIÓN
	26/10/2004	20	NAZARETH1	SALADO	7	NUEVAEPS	SUBSIDIADO		3143182172	BACHILLER
	26/07/2024	5MESE	NAZARETH1	SALADO	7	NUEVAEPS	SUBSIDIADO			
SEPARADA	22/08/1993	31	FLORIDA4CASA22	FLORIDA-VARIANTE	13	SALUDTOTAL	SUBSIDIADO		3144354481	BACHILLER
	01/07/2016	8	FLORIDA4CASA22	FLORIDA-VARIANTE	13	SALUDTOTAL	SUBSIDIADO			
	07/02/2010	15	FLORIDA4CASA22	FLORIDA-VARIANTE	13	FAMISANAR	SUBSIDIADO		3156200990	
SEPARADA	17/01/1991	34	CALLE16#2-12	GAVIOTA	6	NUEVAEPS	SUBSIDIADO		3132913425	
CASADA	01/06/1998	26	MZFCASA7	ROSALESDETAILANDIA	3	PONAL	ESPECIAL		3177984513	TECNICA
CASADA	09/10/1992	32	TORRE19APT302TORREONQUINTAAVENIDA	SANTAANA		FAMISANAR	CONTRIBUTIVO		3217525491	
UNIONLIBRE	29/09/1997	27	MAN11CASA2	VILLADELSOL		PIJAOSALUD	SUBSIDIADO		3242007639	PRIMARIA
			MZ5CASA15ETAPA1	PRADERASDESANTARITA	9	SALUDTOTAL			3044874049	BACHILLER
	04/01/1998	29	MZACASA6JORDAN9°ETAPA	JORDANNOVENAETAPA	5	PIJAOSSALUD	SUBSIDIADO		3177415465	
			MZ8CASA17	LOSTUNJOS	9				3142198687	
	22/10/1984	41	DIAGONAL21#19-60C23	MONTECITODECALAMBEO	3	SALUDTOTAL			3046189061	PROFESIONAL
UNIONLIBRE	07/04/1995	30	MZ60CA3	SIMONBOLIVARET3	3	SALUDTOTAL	CONTRIBUTIVO		3133092982	TECNOLOGA
N/A		6	MZ60CA3	SIMONBOLIVARET3	3	SANITAS			3133092982	N/A
SOLTERA	25/11/1992	32	CALLE44#6AB-43	VILLAMARLENII	4	SALUDTOTAL	SUBSIDIADO		3153840481	TECNICA
SOLTERA	20/09/2001	23	MZAC10	JARDINQUINTANA	8	NUEVAEPS	SUBSIDIADO		3134335320	ESTUDIANTE
SOLTERA		37	AV1#2456	SANPEDROALEJANDRINO	1				3233379947	
SOLTERA		28	CASA1	INVASIÓNBRISASDELACEIBITA	7				NOAPORTA	
SOLTERA	15/09/2003	21	CALLE47#1B-20	VERSALLES	10	NUEVAEPS	SUBSIDIADO		3108325382	ESTUDIANTE
	26/04/2000	25	MZBC15	BARLOVENTO	8	NUEVAEPS	CONTRIBUTIVO		3142828728	PEDAGOGA
	09/01/1993	32	MZ40C16	MODELIA1	7	NUEVAEPS	SUBSIDIADO		3212515882	BACHILLER
	13/07/2023	2								
		19		MACARENAALTA	10	SANITAS	CONTRIBUTIVO		3145916719	ESTUDIANTE
	19/03/2006	19	RICAURTE	VIATUNELESDEBOQUERON	12	SANITAS	SUBSIDIADO		NOREPORTA	SEXTOBACHILLER
	28/04/2005	20	ALTODEGUALANDAY			SANITAS	SUBSIDIADO		3161237095	BACHILLER
						SANITAS	SUBSIDIADO			
		32		JORDAN6TAETP	6	SALUDTOTAL	CONTRIBUTIVO		3186875063	
UNIONLIBRE						SALUDTOTAL	RETIRADA		3219113737	
	01/10/1984	41	BUCARAMANGA			SALUDTOTAL	CONTRIBUTIVO		3013107179	BACHILLER
UNIONLIBRE	32972	35	MODELIA1	MANZANA24CASA7	7	NUEVAEPS	SUBSIDIADO		3155256521-3126385627	3PRIMARIA
UNIONLIBRE	36978	24	CASA541	BELALCAZAR	3	NOREPORTA			3214742401	

OCUPACIÓN/OFICIO/INTERES	DESCRIPCIÓNDELASITUACIÓN	TIPODEVIOLENCIA					INFORMACIÓNADICIONAL		ENTIDADCONLA
		VIOLENCIAINTRAFAMILIAR	ALIMENTOSYVISITAS	ORIENTACIÓNPSICOLOGICAYJURIDICA	VIOLENCIASBASADASENGÉNERO	VIOLENCIACONTRANNA	REQUIEREEMPLEBILIDAD	OTRO	COMISARIA
		X							X
OPERARIA		X		X					X
ESTUDIANTE									
ESTUDIANTE									X
		X							X
ESTUDIANTE		X							
INDEPENDIENTE		X							X
EMPLEADA									
		X							X
		X							X
		X							X
HOGAR		X							X
EMPLEADA		X							X
INDEPENDIENTE		X							X
INDEPENDIENTE		X							X
INDEPENDIENTE		X							X
INDEPENDIENTE		X							X
INDEPENDIENTE		X		X					X
EMPLEADA		X		X					X
		X							
ESTUDIANTE									
		X							X
		X							X
EMPLEADA									
COMERCIANTE-AMADECASA		X							X
		X							X
		X							X

CUALTIENEPROCESO		INGRESOCASAREFUGIO		ACTIVACIONCONPATRULLAPURPURA	ENTIDADALACUALREMITIOY/OARTICULO	ALPROGRAMACASAREFUGIO		VULNERABILIDADADICIONAL	FECHADESEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓNDELSEGUIMIENTO
FISCALIA	MEDICINALEGAL	SI	NO			FECHADEINGRESO	FECHADESALIDA			
X	X					11/01/2025	16/01/2025			
X	X	X				08/04/2025	11/06/2025			
		X				22704/2025	02/05/2025			
X	X	X		X		24/04/2025				
x										
X										
X										
X										
X	X									
X			X							
X			X							
X	X		X							
X	X		X							
X	X	X				05/09/2025				
		X		X		13/09/2025				
						26/09/2025				
X	X	X		X		11/09/2025	12/09/2025			
X	X	X		X		45918				

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	MODALIDAD: CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE LA VIOLENCIA	

EVIDENCIAS CASA REFUGIO

(Cumplimiento obligación 16)

PERIODO DE EJECUCIÓN 7 DE SEPTIEMBRE DE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

SERVICIO DE TRANSPORTE DEL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025

PERIODO DE SERVICIO		NOMBRES	CÉDULA DE CIUDADANÍA	CANTIDAD DE PERSONAS	VALOR UNITARIO TRANSPORTE	CANT	VALOR TOTAL
DESDE	HASTA						
9/09/2025	3/10/2025	[redacted]	[redacted]	1	$ 48.235	7	$ 337.645
22/09/2025	3/10/2025	[redacted]	[redacted]	2	$ 48.235	8	$ 385.880
19/09/2025	3/10/2025	[redacted]	[redacted]	1	$ 48.235	6	$ 289.410
1/10/2025	3/10/2025	[redacted]	[redacted]	3	$ 48.235	3	$ 144.705
SERVICIO DE TRANSPORTE DEL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025							**$ 1.157.640**
IVA SERVICIO DE TRANSPORTE							**$ 219.952**
SERVICIO DE TRANSPORTE DEL 7 DE SEPTIEMBREDE 2025 HASTA EL 6 DE OCTUBRE DE 2025							**$ 1.377.592**

JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ
Representante Legal

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE VIOLENCIA	

REGISTRO DE TRANSPORTE

USUARIO: Ana Victoria Hernandez — Tipo y numero de documento: 1.106.452.702

INFORMACIÓN - SERVICIO PRESTADO

N°	NOMBRE Y APELLIDO	N° DOCUMENTO IDENTIDAD	DESTINO	REGRESO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	Ana Victoria Hernandez	1.106.452.702	cita comisaria Primera	Casa Refugio	09-09-25	[redacted]	
2	[redacted]		Cita Medicina General H.SE	Casa Refugio	22-09-25	[redacted]	
3			Cita odontologia H.SE	Casa Refugio	25-09-25		
4			Examenes USI	Casa Refugio	29-09-25		
5	Ana Victoria Hernandez	1.106.452.702	USI Fiscalia	Casa Refugio	1-10-25		
6	[redacted]	1.106.452.702	Fiscalia	Casa refugio	03.10.25	[redacted]	
7	[redacted]		Negociador	casa refugio	03.10.25		
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO **MUJER VICTIMA DE VIOLENCIA**	

REGISTRO DE TRANSPORTE

USUARIO: [redacted] **Tipo y numero de documento:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	INFORMACIÓN - SERVICIO PRESTADO					
		N° DOCUMENTO IDENTIDAD	DESTINO	REGRESO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	Comisaría Familia	Casa Refugio	22-09-25	[redacted]	
2			San Francisco	Casa Refugio	23-09-25		
3			USI Pitalito	Casa Refugio	25-09-25		
4			USI San Francisco	Casa Refugio	26-09-25		
5			USI SUR	Casa refugio	30.09.25		
6			USI San Francisco	Casa refugio	01.10.25		
7	[redacted]	[redacted]	fiscalia	Casa refugio	03.10.25	[redacted]	
8			USI San Francisco	Casa refugio	03.10.25		
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE VIOLENCIA	

REGISTRO DE TRANSPORTE

USUARIO: Luz Adriana Jaramillo — **Tipo y numero de documento:** 1113 644 879

N°	NOMBRE Y APELLIDO	INFORMACIÓN - SERVICIO PRESTADO					
		N° DOCUMENTO IDENTIDAD	DESTINO	REGRESO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]	[redacted]	comisaria-	Casa Refugio	19-04-25	[redacted]	
2			...i Jordan	Casa Refugio	23-04-25		
3			...diana legal	Casa Refugio	24-04-25		
4			...SI Jordán	Casa Refugio	26-04-25		
5	Luz Adriana Jaramillo	1113644879	USI Sanfrancisco	Casa Refugio	07-10-25	Luz Adriana J.R.	
6	[redacted]	[redacted]	...eva EPS	Casa Refugio	03-10-25	[redacted]	
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

OPERADOR LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS S.A.S NIT.901.636.842-3	**MODALIDAD:** CASA REFUGIO	
	MUJER VICTIMA DE VIOLENCIA	

REGISTRO DE TRANSPORTE

USUARIO: Liliana Alejandra Mendoza Machado **Tipo y numero de documento:** 28.117.924

N°	NOMBRE Y APELLIDO	INFORMACIÓN - SERVICIO PRESTADO					
		N° DOCUMENTO IDENTIDAD	DESTINO	REGRESO	FECHA	FIRMA	HUELLA
1	[redacted]		Cam-La Pola	Casa Refugio	01-10-025		
2			Medicina legal	Casa Refugio	02-10-025	[redacted]	
3			Medicina Legal	Casa Refugio	03-10-025		
4							
5							
6	[redacted]					[redacted]	
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 14223251

NOMBRE

LUIS ENRIQUE ARANZALEZ ROJAS

FECHA DE NACIMIENTO

23-06-1958

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

12-08-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES



ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA MCPAL TTOyTTE IBAGUE

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	12-08-2029	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	12-08-2025	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC11000049150

ICAS S.A.S. LC-01-2024

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 175942228

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA LA REVISION

NIT: 901012825

No. de Certificado de Acreditación: 17-OIN-057-001

Fecha de expedición: 2024/09/17

Fecha de vencimiento: 2025/09/17

DATOS VEHÍCULO

PLACA: HQY109

CLASE: CAMIONETA

MARCA: HONDA

MODELO: 2014

SERVICIO: Particular

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 3471

NRO. MOTOR: J35Z46075923

NRO. CHASIS: 5FNYF3820EB601315

VIN: 5FNYF3820EB601315

LÍNEA: PILOT 5DR 2WD LX 5AT

COLOR: ACERO MODERNO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS PIEDRAHITA S.

FIRMA DEL RESPONSABLE

WILSON RAMIREZ VALLEJO

SOAT

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRANSITO

FECHA DE EXPEDIC AÑO MES DIA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO MES DIA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO MES DIA
2024-09-18	2024-09-19	2025-09-18

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
14289410676030	HQY109	VEHICULO PARA 6 O MA:	PARTICULAR	3471	2014

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
8	HONDA	STATION WAGON

LÍNEA VEHICUL	CAPACIDAD TON.
PILOT 5DR 2WD LX 5AT	0.00

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN
J35Z46075923	5FNYF3820EB601315	5FNYF3820EB601315

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
PIEDRAHITA SARMIENTO, CARLOS	3203711002	CC	14235845	IBAGUE

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1329	10	4013	0	BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
622	$ 918200	$ 477400	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 1397700

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS	263,13 [1] 701,68 [2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.

Protección de datos personales:

SEGUROS DEL ESTADO S.A y **SEGUROS DE VIDA DEL ESTADO S.A.** informa que sus datos personales serán tratados conforme a la Política de Tratamiento de Datos Personales, que se encontrara disponible a través de las paginas www.segurosdelestado.com/pages/ProteccionDatos y www.segurosdevidadelestado.com/pages/ProteccionDatos para su consulta.

Recuerde que, en calidad de titular de sus datos personales, podrá ejercer sus derechos a conocer, actualizar, rectificar y suprimir su información personal, así como, el derecho a revocar el consentimiento otorgado para el tratamiento de sus datos personales para algunas de las finalidades dada, a través de la dirección de correo electrónico protecciondatospersonales@segurosdelestado.com

Tenga presente las principales finalidades para las que serán tratados sus datos personales por cuenta de **SEGUROS DEL ESTADO S.A** y **SEGUROS DE VIDA DEL ESTADO S.A** como es para la emisión de la póliza y vinculación como cliente, ejecutar los contratos que celebre **SEGUROS DEL ESTADO** con sus terceros encargados; controlar y prevenir fraudes, lavado de activos, la financiación del terrorismo o la financiación de la proliferación de armas de destrucción masiva; determinar y liquidar pagos de siniestros así como mantener el contacto para dar seguimiento a peticiones, quejas y reclamos; enviar información relativa a educación financiera, encuestas de satisfacción, ofertas de productos o servicios y comunicaciones comerciales de cualquier clase, relacionadas con servicios inherentes a la actividad aseguradora, a través de cualquier medio de comunicación, incluyendo ofertas de productos y servicios de Compañías con las que **SEGUROS DEL ESTADO** tenga convenio o alianzas comerciales; en los casos que corresponda, ser usados en aplicativos móviles o plataformas tecnológicas propias de **SEGUROS DEL ESTADO** como aquellas administradas a través de Encargados y/o Compañías Tratantes y todas las demás finalidades que se definan en la política de protección de datos personales de **SEGUROS DEL ESTADO** y sus actualizaciones.

Topes de cobertura gastos médicos
1 **Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150,711, 712,721, 722, 731, 732, 810, 910,920. Decreto 2644 de 2022.**
2 **Para las demás tarifas no citadas en (1).**

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10024745391

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
HQY109	HONDA	PILOT 5DR 2WD LX 5AT	2014

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
3.471	ACERO MODERNO	PARTICULAR

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	STATION WAGON	GASOLINA	8

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
J35Z46075923	N	5FNYF3820EB601315

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
******	N	5FNYF3820EB601315	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
PIEDRAHITA SARMIENTO CARLOS	C.C.14235845

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	250

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
482014000214080	I	29/05/2014	5

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
08/08/2014	13/12/2021	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE IBAGUE



LT03004558657

CERTIFICACIÓN
DISPONIBILIDAD VEHÍCULO.

El suscrito **CARLOS SARMIENTO PIEDRAHITA** en calidad de propietario del vehículo tipo **CAMIONETA HONDA PILOT 5DR 2WD LX 5AT, MODELO 2014, STATION WAGON, PLACAS NOHQY109, COLOR ACERO MODERNO, 5 PUERTAS, CAPACIDAD 8 PASAJEROS**, me permito certificar que la empresa **LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS SAS** identificada con NIT 901.636.842-3 representada legalmente por **JAVIER ENRIQUE ARANZALEZ BRAVO**, cuenta con los derechos de uso y goce sobre el vehículo identificado anteriormente, en virtud del contrato de arrendamiento de vehículo suscrito entre las partes con fecha del 14 de enero de 2025.

Así las cosas, certifico que la empresa **LEAR INVERSIONES Y NEGOCIOS SAS** podrá disponer del vehículo para sus actividades comerciales y sociales, en los términos del contrato de arrendamiento.

En igual sentido, manifiesto que el vehículo se encuentra a paz y salvo por concepto de cualquier sanción, comparendo o multa.

Cordialmente,

CARLOS PIEDRAHITA SARMIENDO
C.C. 14.235.845 de Ibagué.