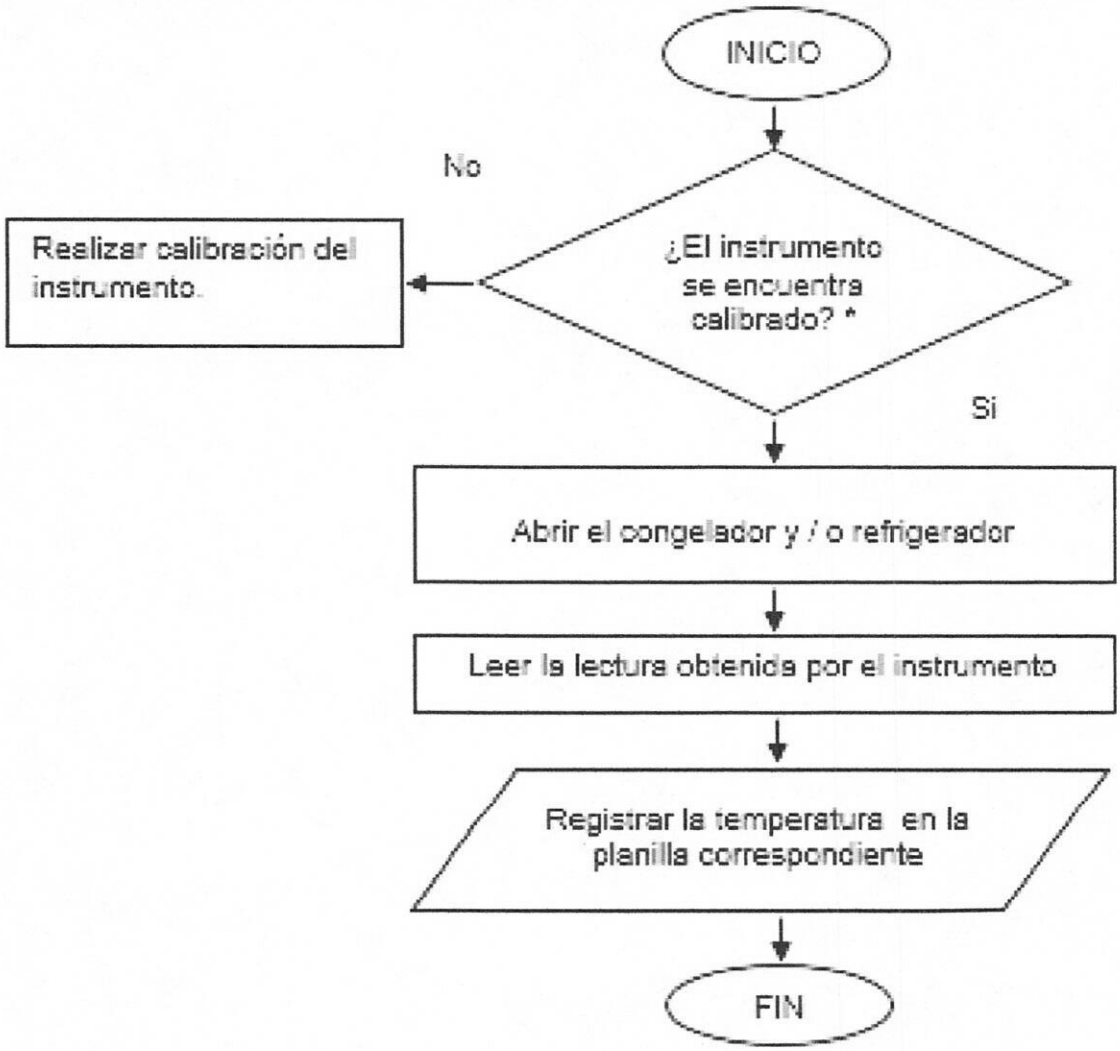
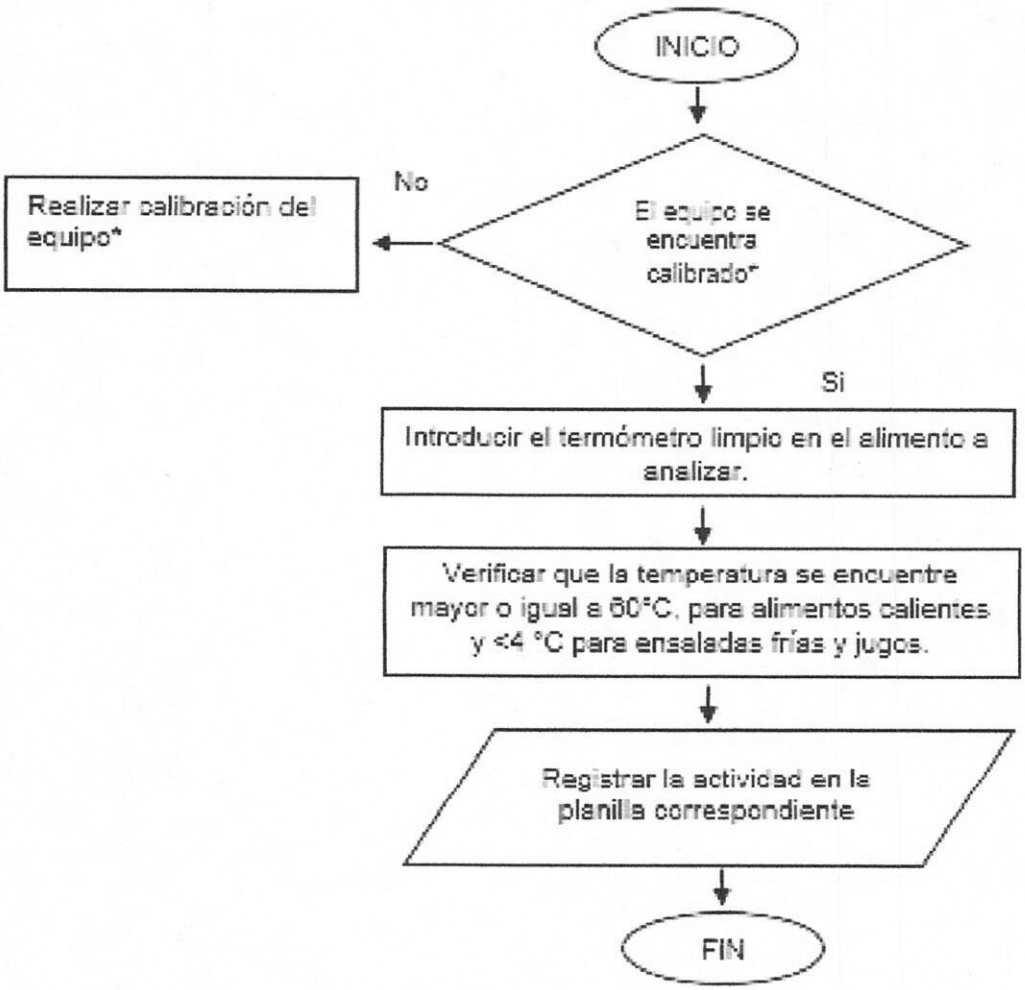
PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA DE EQUIPOS



NOTA: La calibración se realizará únicamente a los termómetros de alimentos de punzón siguiendo el procedimiento establecido,

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE TEMPERATURA DE PRODUCTO TERMINADO



OBJETIVO GENERAL
PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO

Determinar en los establecimientos de adulto mayor donde opera el programa de alimentación, los puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana (Puntos Críticos del proceso) y evitarlos cumpliendo las Buenas Prácticas de Elaboración y Distribución del alimento.

OBJETIVO ESPECIFICOS

Identificar los puntos que representan riesgo de contaminación para los alimentos.

ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación obligatoria en las unidades de servicio donde opera el programa de alimentación

RESPONSABLE

Supervisor de zona/: Mantener actualizado el procedimiento de puntos críticos y de control.
Manipulador de alimentos: Aplicar el procedimiento diariamente en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pachaquiaro.

DEFINICIONES

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Transparente: Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

FUNDAMENTO

La calidad de un alimento es su capacidad de proporcionar seguridad, nutrición y aceptabilidad por el consumidor (FAO).

El control de calidad es una actividad industrial que persigue el mantenimiento de la calidad a niveles adecuados a las exigencias del consumidor a la vez que una mejora en la rentabilidad de fabricación, a base de:

- Recepción de materias primas.
- Control de materias primas en almacenamiento.
- Control del proceso de elaboración.
- Control del producto terminado.

Este proceso se realiza de acuerdo con los principios del método Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Este método se basa en conseguir un sistema preventivo para garantizar la calidad final de un producto alimenticio (FAO).

La determinación de los puntos críticos de control constituye una fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable (FAO).

PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL

Identificación de riesgos:

Consiste en identificar aquellos riesgos cuya eliminación o reducción es necesaria para suministrar alimentos seguros. Esta valoración debe tener en cuenta las consecuencias para la salud del consumidor y su gravedad. Los peligros pueden ser de tipo:

FÍSICOS	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
• Anillos. • Aretes. • Pulseras. • Cristales. • Pelos. • Deterioro de empaques.	• Detergentes • Desinfectantes. • Plaguicidas	• Bacterias, hongos. • Virus. • Tóxinas.

Determinación de los puntos de control crítico: Punto crítico (PC).

Punto Crítico es un lugar, una práctica o un procedimiento en el que se puede ejercer control sobre uno o más factores, en ellos puede aparecer un riesgo inaceptable para la salud del consumidor.

Manipulación

- Selección de materias primas adecuadas.
- Limpieza y desinfección de materias primas y menaje.
- Limpieza y desinfeccion de equipos - licuadora.
- Lavado de manos.

Cocción

- Tiempo y temperatura de coccion adecuada.

Conservación

- Temperaturas de refrigeración. y congelación.
- Cadena de frio, en proceso de descongelacion de productos carnicos.
- Recipientes Cubiertos.

Especificaciones de límites críticos durante el proceso.

Un límite crítico es el valor que diferencia la aceptabilidad de la no aceptabilidad en una determinada fase del proceso. Es el valor a partir del cual existe riesgo para la salud del consumidor en el punto crítico.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Se deberan verificar los siguientes aspectos y tener en cuenta los siguientes limites:			
Verificación de la temperatura de recepción **Limites:** para el caso de productos frescos(< 8°C lácteos; < 7°C carne vacuna; <4°C pollo), productos congelados (-18°C).	**Verificación de empaques y datos de etiquetado.** **Limites** Fecha de vencimiento, envases o empaques rotos.	**Verificación de alteraciones organolépticas (color, sabor, olor, tectura)**	**Suciedad en el transporte o en los manipuladores**

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Se deberán verificar los siguientes aspectos y tener en cuenta los siguientes limites

En refrigeración: Para el almacenamiento de alimentos en refrigeración se debe diferenciar, y separar alimentos crudos de cocinados. Preferiblemente se deben usar envases herméticos para la conservación de alimentos abiertos. • No se deben almacenar alimentos que hayan estados expuestos al ambiente por un periodo superior a 30 min. • En el caso de alimentos calientes una vez recalentados no podrán volver a guardarse.	**Por Congelación:** No deberán almacenarse productos elaborados, ni sobrantes salvo los exigidos (contramuestras). • Temperatura para el almacenamiento de Carnes: -5 a 0 °C. • No se deberán congelar los siguientes alimentos: Huevos, carne picada fresca.	**Temperatura ambiente:** Los alimentos que se almacenan a temperatura ambiente deberán estar separados min 10 cm de las paredes, 45 cm del suelo, lo que facilita actividades de limpieza e ingreso de plagas. **LIMITE:** Alimentos sin proteger.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Se deberan verificar los siguientes aspectos, y tener en cuenta los siguientes limites:					
Implementación correcta de los procedimientos de limpieza y desinfección. **Limite:** Superficies sucias	Uso de la dotación entregada, la cual deberá estar limpia. **Limite:** **Uso de ropa sucia** **Comportamientos prohibidos durante la manipulación de alimentos.**	Uso de agua potable para al preparación de alimentos.	El proceso de descongelación de alimentos se deberá efectuar en el refrigerador.	Se deben limpiar y desinfectar áreas de corte de alimentos crudos.	Resultados microbiológicos de superficies.

Sistema de vigilancia.

Consiste en la comprobación sistemática de que los puntos críticos se encuentran dentro de los límites críticos y de que se están aplicando las medidas preventivas establecidas. La vigilancia consiste en la observación visual, valoración sensorial y determinaciones físicas, químicas y microbiológicas (analíticas).

- Controles de limpieza y desinfección, control de plagas, control de temperatura de los equipos de refrigeración, todos contenidos en el plan de saneamiento básico.
- Control microbiológico periódico de ambientes, superficies, manipulador, alimentos, agua.

Medidas correctivas.

Cuando se comprueba que se han superado los límites críticos y que los alimentos no satisfacen el control de calidad, se aplicarán las medidas correctoras que eviten que el alimentos llegue en estas condiciones al consumidor.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	• Informe al proveedor sobre la caracteristica fuera de limite.
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	• Almacenamiento adecuado de acuerdo al tipo de alimento. • Rotación adecuada. • Verificación de empaques, fecha de vencimiento.
MICROBIOLÓGICOS	• Descartar el alimento contaminado. • **Resultados fuera de norma:** Refuerzo en procedmientos de limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME

OBJETIVO GENERAL

Establecer un mecanismo para el manejo de alimentos, que por su condición no se encuentran aptos para la preparación de alimentos.

ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación obligatoria en las unidades de servicio donde opera el programa de alimentación.

RESPONSABLE

Manipulador de alimentos: Aplicar el procedimiento durante la verificación de materias primas durante la recepción, almacenamiento de las mismas en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pachaquiaro.

Supervisor municipal: Aplicar este procedimiento durante las visitas a la unidad de servicio.

Profesional de campo: Aplicar este procedimiento durante las visitas a la unidad de servicio.

DEFINICIONES

DESINFECTANTE

Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

DISPOSICIÓN FINAL CONTROLADA:

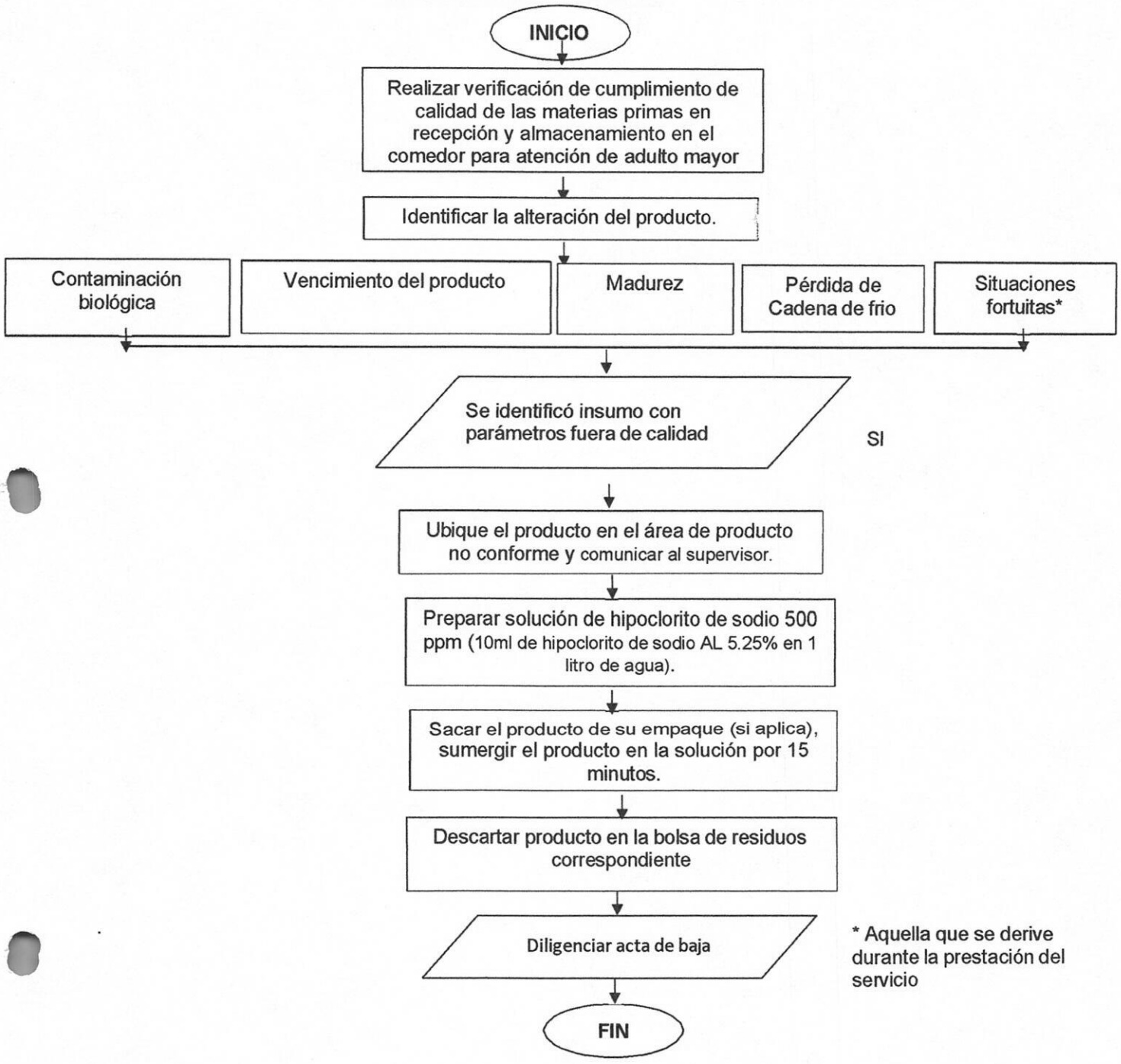
Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

HIPOCLORITO:

Es un desinfectante que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como esté grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

PRODUCTO NO CONFORME:

Es aquel producto que se encuentra fuera de los rangos de aceptabilidad, en este caso aquel que afecta la inocuidad en el proceso de elaboración de alimentos y repercute de forma negativa en el consumo de los mismos por los consumidores.



* Aquella que se derive durante la prestación del servicio

ALIMENTOS A LOS QUE APLICA EL PROCEDIMIENTO

*Alimento sólidos (quesos, productos de panadería, postres, empaques perforados, roídos).

*Alimentos proteicos (pollo, carne): en caso que se evidencie deterioro del producto por pérdida de cadena de frio, este se debe ubicar en el área de producto no conforme, se debe comunicar al supervisor y devolver a bodega.



BIBLIOGRAFIA

- FAO (2001). Sistema de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y el sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP). Roma.
- Comisión Codex Alimentarius (1998). Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)). En: Suplemento de Volumen IB del Codex Alimentarius. FAO/OMS, Roma.
- Decreto 3075. Ministerio de salud, Colombia, 1997 FAO (1996).
- Resolución 2115/2007

Resolución 2674. Ministerio de Salud, Colombia de 2013

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION	E-CAL-CO-01
		VERSION 01
		FECHA:14/01/26
		PAGINA 1 DE 1

MES:	AÑO: 2026	COMEDOR:

ASPECTO DE EVALUACION	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 4					
	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S
Frutas y verduras																														
Estufa																														
Lavaplatos																														
Licuadora																														
Menaje																														
Angeos																														
Superficies																														
Pisos, paredes, techos																														
AREA DE DISTRIBUCION																														
Mesas																														
Sillas																														
Pisos, paredes, techos																														
AREA DE ALMACENAMIENTO																														
Nevera																														
Canastillas y Estibas																														
Estantes																														
Pisos, paredes, techos																														
SERVICIOS SANITARIOS																														
Baños																														
Lavamanos																														
SHUT DE RESIDUOS																														
Canecas y tapas																														
Pisos y paredes																														
Escobas y utensilios de limpieza																														

RESPONSABLE :		VERIFICADO POR:	
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA	***CUMPLE: C***	***NO CUMPLE: NC***	***NO APLICA: NA***

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	FORMATO MANEJO DE AGUA POTABLE	E-CAL-CO-02 VERSION 01 FECHA 14/01/26 PAGINA 1 DE 1

ASPECTO A EVALUAR	COMEDOR								MES					AÑO : 2026																
	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S	L	M	MC	J	V	S
TURBIEDAD																														
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														

OBSERVACIONES:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA:	CUMPLE: C	NO CUMPLE: NC	NO APLICA: NA
RESPONSABLE :		VERIFICADO POR:	

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS	E-CAL-CO-02 VERSION 01 FECHA 14/01/26 PAGINA 1 DE 1
COMEDOR:	MES	AÑO2026

MARQUE CON UNA X LA PLAGA ENCONTRADA

FECHA	AREA EQUIPO	INSECTOS		ROEDORES		OTROS		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
		P	A	P	A	P	A		

P: PRESENCIA A: AUSENCIA, MARQUE CON UNA X EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE, EN CASO DE PRESENCIA HACER USO DEL FORMATO ACCIONES CORRECTIVAS.

VERIFICADO POR:

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	EVACUACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS	E-CAL-CO-03
		VERSION 01
		FECHA 14/01/26
		PAGINA 1 DE 1

														MUNICIPIO:			Puerto Lòpez														
COMEDOR																															
AÑO		2026												**MES**																	
MARQUE CON UNA X EL TIPO DE RESIDUO ENTREGADO Y EL DIA QUE SE HAGA LA EVALUACIÓN																															
NOMBRE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TIPO DE RESIDUO	ORGANICO																														
	INORGANICO																														
ENTREGA ESPUERTO																															
RESPONSABLE:														VERIFICADO POR:																

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	ADULTO MAYOR PUERTO LÓPEZ 2026	E-CAL-CO-04
		VERSION 01
		FECHA 14/01/26
		PAGINA 1 DE 1

CONTROL DE USO DE ALIMENTOS

COMEDOR: ____________________ **SEMANA N°** ____

SEMANA DEL _____ **AL** __________ **MES** ________________ **AÑO 2026**

ALIMENTO	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE	SALDO ANTERIOR	ENTRADA	TOTAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	SALDO

ADULTO MAYOR PUERTO LÓPEZ 2026	FORMATO DE CONTROL TEMPERATURAS	E-CAL-CO-05 VERSION 01 FECHA 14/01/26 PAGINA 1 DE 1

COMEDOR:

MES :

AÑO 2026

ADULTO MAYOR PUERTO LÓPEZ 2026

EQUIPO DE REFRIGERACION			EQUIPO DE CONGELACIÓN				TEMPERATURA DE PREPARACIÓN				TEMPERATURA DE RECEPCIÓN			
DIA	HORA	EQUIPO (__) °C	DIA	HORA	EQUIPO (__) °C	EQUIPO (__) °C	DIA	HORA	(°C)	ALIMENTO	DIA	HORA	(°C)	ALIMENTO
1			1				1				1			
2			2				2				2			
3			3				3				3			
4			4				4				4			
5			5				5				5			
6			6				6				6			
7			7				7				7			
8			8				8				8			
9			9				9				9			
10			10				10				10			
11			11				11				11			
12			12				12				12			
13			13				13				13			
14			14				14				14			
15			15				15				15			
16			16				16				16			
17			17				17				17			
18			18				18				18			
19			19				19				19			
20			20				20				20			
21			21				21				21			
22			22				22				22			
23			23				23				23			
24			24				24				24			
25			25				25				25			
26			26				26				26			
27			27				27				27			
28			28				28				28			
29			29				29				29			
30			30				30				30			
31			31				31				31			

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:

VERIFICADO POR:

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	FORMATO VERIFICACION PRACTICAS HIGIENICAS	E-CAL-CO-08
		VERSION 01
		FECHA 14/01/26
		PAGINA 1 DE 1

NOMBRE: MES: AÑO:

DIA	CRITERIO DE EVALUACIÓN												
	Uñas limpias y cortas		Uniforme limpio		Calzado limpio		Sin joyas		Uso de gorro y tapa bocas		Estado de salud		REVISADO POR
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

OBSERVACIONES:	C	CUMPLE
	NC	NO CUMPLE

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	PRODUCTO NO CONFORME	E-CAL-CO-06 VERSION 01 FECHA 14/01/26 PAGINA 1 DE 1

ADULTO MAYOR PUERTO LÓPEZ	AÑO 2026	CENTRO :

FECHA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	NOMBRE DE ALIMENTO	CAUSA DE NO CONFORMIDAD	DISPOSICIÓN FINAL DE PRODUCTO	CANTIDAD

RESPONSABLE:	VERIFICADO POR:

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026	CONTROL DE VISITAS		E-CAL-CO-07 VERSION 01 FECHA 14/01/26 PAGINA 1 DE 1
AÑO 2026	**CENTRO**		
FECHA	**NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA VISITA**	**CARGO**	**OBSERVACIONES**
RESPONSABLE:		**VERIFICADO POR:**	

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026
NIT 902025789-2

ANEXO 22

ANEXO 22

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

Sistema de Registro y Actualización de Asistencias en el Comedor de Adulto Mayor

El sistema es una plataforma de gestión de asistencias diseñada con una **arquitectura modular y procesamiento distribuido**, optimizando el almacenamiento, acceso y seguridad de los datos en un entorno **serverless**.

Características Principales

- **Almacenamiento en la nube**: Utiliza bases de datos escalables con replicación automática para garantizar la disponibilidad y persistencia de la información.
- **Procesamiento distribuido**: Permite la ejecución simultánea de múltiples operaciones sin afectar el rendimiento del sistema.
- **Sincronización asincrónica de datos**: Implementa estrategias de replicación y control de concurrencia para garantizar la integridad de los registros.
- **Autenticación y control de acceso**: Seguridad basada en roles (RBAC) con cifrado de datos en tránsito y en reposo.
- **Generación de reportes**: Exportación de datos en formatos estructurados (CSV, JSON) optimizados para análisis y auditoría.
- **Compatibilidad multiplataforma**: Interfaz responsiva con acceso desde dispositivos móviles y navegadores web.

Datos Gestionados

El sistema almacena y gestiona información estructurada en un modelo relacional optimizado:

- **Eventos temporales**: Registro de fechas de ingreso y asistencias diarias.
- **Identificación de usuarios**:
  - **Nombres y apellidos** con validación de caracteres y normalización.
  - **Número de cédula** con algoritmos de verificación para evitar duplicados.
- **Información de acudientes**: Datos del responsable con relación jerárquica y contacto de emergencia.
- **Datos demográficos**:
  - **Fecha de nacimiento** con cálculo automático de edad.
  - **Información del SGSS y SISBEN** para identificación de beneficios.
- **Ubicación y contacto**:
  - **Teléfono de contacto** con validación de formato.
  - **Dirección de residencia**
  - **Municipio y departamento**

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

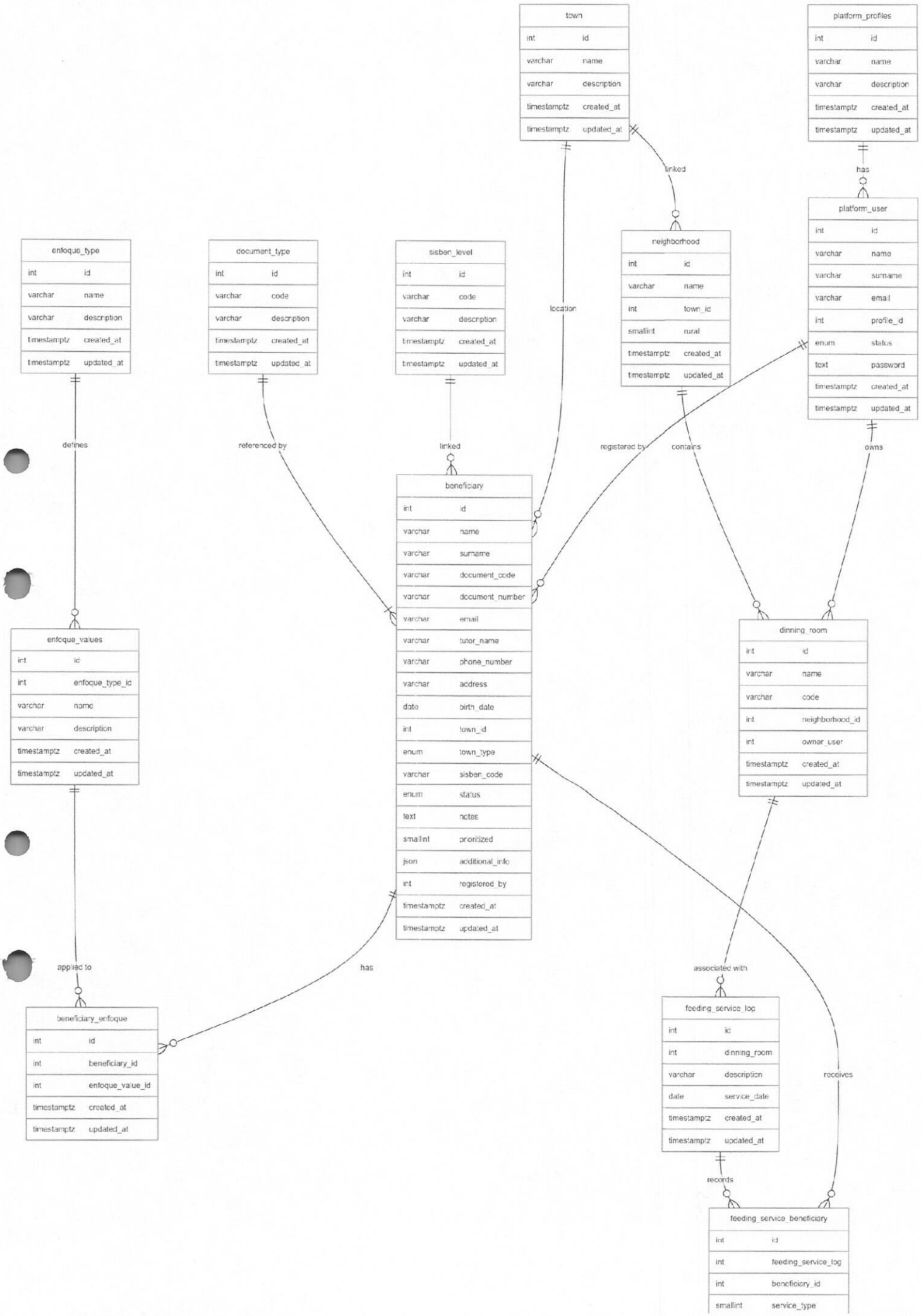
Este enfoque garantiza una **gestión centralizada, segura y escalable**, optimizando la operatividad del servicio y la trazabilidad de la información.

Se adjunta la estructura de tablas, atributos, tipos de datos, restricciones (como PRIMARY KEY, UNIQUE, NOT NULL, REFERENCES), y su funcionalidad dentro del modelo de datos

Cordialmente

Lina Marcela Prieto

LINA MARCELA PRIETO MOSQUERA
REPRESENTANTE LEGAL


town
int id
varchar name
varchar description
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
platform_profiles
int id
varchar name
varchar description
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
linked
has
platform_user
int id
varchar name
varchar surname
varchar email
int profile_id
enum status
text password
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
enfoque_type
int id
varchar name
varchar description
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
document_type
int id
varchar code
varchar description
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
sisben_level
int id
varchar code
varchar description
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
neighborhood
int id
varchar name
int town_id
smallint rural
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
location
defines
referenced by
linked
registered by
contains
owns
beneficiary
int id
varchar name
varchar surname
varchar document_code
varchar document_number
varchar email
varchar tutor_name
varchar phone_number
varchar address
date birth_date
int town_id
enum town_type
varchar sisben_code
enum status
text notes
smallint prioritized
json additional_info
int registered_by
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
enfoque_values
int id
int enfoque_type_id
varchar name
varchar description
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
dinning_room
int id
varchar name
varchar code
int neighborhood_id
int owner_user
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
applied to
has
associated with
receives
beneficiary_enfoque
int id
int beneficiary_id
int enfoque_value_id
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
feeding_service_log
int id
int dinning_room
varchar description
date service_date
timestamptz created_at
timestamptz updated_at
records
feeding_service_beneficiary
int id
int feeding_service_log
int beneficiary_id
smallint service_type

Especificaciones de Tablas de Base de Datos

April 7, 2025

document_type

Table 1: Especificaciones de la tabla document_type

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
document_type_id	SERIAL	PRIMARY KEY UNIQUE NOT NULL	Código del tipo de documento
description	VARCHAR(255)	NOT NULL	Descripción del tipo de documento
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

document

Table 2: Especificaciones de la tabla document

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
document_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
document_type_id	INTEGER	NOT NULL	Código del tipo de documento
code	VARCHAR(255)	UNIQUE NOT NULL	Código del documento (LSN)
description	VARCHAR(255)		Descripción del documento
file_path	TEXT		Ruta del archivo
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

own

Table 3: Especificaciones de la tabla town

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
town_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
name	VARCHAR(100)	NOT NULL	Nombre del municipio
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

neighborhood

Table 4: Especificaciones de la tabla neighborhood

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
neighborhood_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
town_id	INTEGER	NOT NULL	Municipio asociado
name	VARCHAR(100)	NOT NULL	Nombre del barrio (Ej. Urbana 1)
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

enfoque_type

Table 5: Especificaciones de la tabla enfoque_type

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
enfoque_type_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
description	VARCHAR(255)	NOT NULL	Descripción del enfoque
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

enfoque_values

Table 6: Especificaciones de la tabla enfoque_values

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
enfoque_values_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
enfoque_type_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES enfoque_type	Tipo de enfoque asociado
value	VARCHAR(100)	NOT NULL	Valor del enfoque
description	VARCHAR(255)		Descripción del valor
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

platform_profiles

Table 7: Especificaciones de la tabla platform_profiles

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
platform_profiles_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
description	VARCHAR(255)	NOT NULL	Descripción del perfil
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

platform_user

Table 8: Especificaciones de la tabla platform_user

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
platform_user_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
platform_profiles_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES	Perfil del usuario
username	VARCHAR(100)	NOT NULL UNIQUE	Nombre de usuario
password	TEXT	NOT NULL	Contraseña (hash)
email	LTRIM(LOWER(VARCHAR(100)))	UNIQUE NOT NULL	Correo electrónico
status	BOOLEAN	DEFAULT TRUE NOT NULL	Estado del usuario
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

beneficiary

beneficiary_enfoque

Table 10: Especificaciones de la tabla beneficiary_enfoque

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
beneficiary_enfoque_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
beneficiary_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES beneficiary(beneficiary_id)	Beneficiario asociado
enfoque_values_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES enfoque_values(enfoque_values_id)	Valor del enfoque asociado
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

dining_room

Table 11: Especificaciones de la tabla dining_room

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
dining_room_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
name	VARCHAR(100)	NOT NULL UNIQUE	Nombre del comedor
neighborhood_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES neighborhood(neighborhood_id)	Barrio al que pertenece
address	TEXT		Dirección del comedor
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

feeding_service_log

eeding_service_beneficiary

Table 13: Especificaciones de la tabla feeding_service_beneficiary

Columna	Tipo de Dato	Restricciones	Descripción
feeding_service_beneficiary_id	SERIAL	PRIMARY KEY	Identificador único
feeding_service_log_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES feeding_service_log(feeding_service_log_id)	Registro de servicio asociado
beneficiary_id	INTEGER	NOT NULL REFERENCES beneficiary(beneficiary_id)	Beneficiario asistente
notes	TEXT		Notas adicionales
created_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de creación
updated_at	TIMESTAMPTZ	DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP	Fecha de actualización

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026
NIT 902025789-2

ANEXO 23

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

PERFIL

Ingeniera de Sistemas con Capacitación y entrenamiento en implementaciones de Software, Contabilidad, Tesorería, Almacén e Inventarios, Presupuestos, Industria y Comercio, Nómina y Plan de Compras; Mantenimiento de Computadores y Manejo de Redes Server 2003, creación de usuarios, permisos de usuarios y configuración de equipos de trabajo.

Experiencia en el SICE (Sistema de Información Para la Contratación Estatal), elaboración de Plan de Compras, verificación de contratación y orden de compra, soporte para la aplicación del SICE, Codificación y consulta de Códigos CUBS.

Manejo de la Plataforma del SECOP ingreso de información a la página como procesos de Mínima cuantía, informes, evaluaciones, planillas de asistencia, ingreso de las minutas de los Contratos y cartas de Aceptación y liquidación.

Facturación de Servicios Públicos Acueducto, Alcantarillado y Aseo, atención al usuario, Resolución de Peticiones, Quejas y Reclamos en el Área de Sistemas.

Hábil para manejar programas de software, bases de datos, Excel y herramientas de Office, alta capacidad de logro y trabajo en equipo, compromiso institucional, comunicación abierta y fluida de forma asertiva cultura hacia la calidad y excelente orientación de servicio.

Elaboración y Coordinación de Proyectos de Proyectos realizadas en la Secretaria de Gobierno del Municipio de Acacias, Diagnostico, Mejor Alternativa, Población, Metas de Desarrollo, Presupuestos, Monitoreo de Seguimientos, Normatividad, Cronograma de Actividades, Estándares Técnicos y los precios que se ajustan. Ingresar los proyectos a la Metodología del Departamento Nacional de Planeación DNP en la Metodología General Ajusta MGA.

Se prestó los servicios profesionales como apoyo a la supervisión del contrato cuyo objeto es: Fortalecimiento de la calidad educativa y mejoramiento del ambiente de aprendizaje a través de la dotación escolar de la Institución Educativa Juan Humberto Baquero Soler sede El Carmen del Municipio de

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS	LUZ DARY HERNÁNDEZ GARZÓN
IDENTIFICACION	C.C. # 40.428.246 de Acacías (Meta)
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO	BOGOTA, 26 DE MARZO DE 1.972
DIRECCION	Cra. 13ª # 23-22 B. Morichal Acacías (Meta)
TELEFONOS	3-2752463
ESTADO CIVIL	CASADA
CORREO ELECTRONICO	hernandezgarzonluzdary.1972@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

EDUCACION FORMAL

Ingeniera de Sistemas
Universidad Nacional Abierta y a Distancia "UNAD"
Acacias 2005

Especialista en Gerencia de Proyectos
Convenio UNITOLIMA – UNILLANOS
Noviembre 2012

OTROS ESTUDIOS

- **Diplomado en GERENCIA DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION EN SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTE Y CALIDAD HSEQ**
  120 Horas

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Abril 24 A Julio 11 De 2015

- **Curso y aprobó el proceso de formación como AUDITOR INTERNO en las normas ISO 90011:2008, ISO 14001:2004, OHSAS 18001:2007**

- **Sysman Software "Contabilidad, Tesorería, Presupuesto, Almacén, Inventario y Nómina"**
  Sysman Ltda.
  Paipa – Boyacá

- **Administración Bases de Datos utilizando Microsoft Access 2000**
  Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
  40 Horas

PUBLICACIONES

Sistema Integrado de Información Gerencial y de Petición, Quejas y Reclamos para la Empresa de Servicios Públicos de Acacias – Meta **"ESPA" SOFTCOR**

EXPERIENCIA LABORAL

Cargo: Profesional Universitarhio de Proyectos
Periodo: 13 de Agosto a Diciembre 17 de 2018
Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias

Cargo: Profesional Universitario de Proyectos
Periodo: 23 de Enero a Mayo de 2018
Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias

Entidad: Construsar Ingenieria Ltda
Cargo: Profesional Universitario
Área: Elaboración y Coordinación de Proyectos
Periodo: 17 de Marzo de 2015 a 30 de Octubre de 2017

Entidad: ING. Luis Fernando Sarmiento Sabogal
Cargo: Profesional Universitario
Área: Preparación y Evaluación de Proyectos con metodología MGA
Periodo: 21 de Mayo de 2013 a 16 de Junio de 2015

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Entidad: Corporación Social y Cultural para el Desarrollo Humano **"NOMADAS"**
Cargo: Coordinación y Soporte del Software para el Plan de Alimentación y Nutricional PAN para 20000 usuarios.
Periodo: Noviembre de 2017 a Marzo de 2024

Entidad: Empresa de Servicios Públicos de Acacias ESPA
Cargo: Profesional Universitario área de Sistema
Periodo: 29 de Marzo de 2012 a 06 de Julio de 2012

Entidad: Empresa de Servicios Públicos de Acacias ESPA
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Febrero 8 de 2011 a 26 de Diciembre de 2011

Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Enero 8 de 2011 a 23 de Diciembre de 2011

Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Enero 29 de 2010 a 28 de Diciembre de 2010
Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Octubre 30 de 2009 a 29 de Diciembre de 2009

Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Julio 30 de 2009 a 29 de Octubre de 2009

Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Enero 7de 2009 a 6 de Julio de 2009

Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Febrero 28 de 2008 a 27 de Diciembre de 2008

Entidad: Alcaldía Municipal de Acacias
Cargo: Profesional Universitario SICE
Periodo: Enero 7 de 2009 a 6 de Julio de 2009

Entidad: Hospital Departamental de Villavicencio
Cargo: Administrador SICE
Periodo: Junio 1 de 2007 a Febrero de 2008

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Entidad: Sysman Software Ltda.
Cargo: Profesional de Soporte a nivel nacional
Periodo: 2 de Mayo 2005 a Junio de 2006

REFERENCIA PERSONAL

STELLA VARGAS OCHOA
Ingeniera De Sistemas
Cel. 311 2271532

Luz Dary Hernandez G

LUZ DARY HERNANDEZ GARZON
INGENIERO DE SISTEMAS
CC. No. 40.428.246 DE ACACIAS – META

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **40.428.246**

HERNANDEZ GARZON

APELLIDOS

LUZ DARY

NOMBRES

Luz Dary Hernandez G

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **26-MAR-1972**

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.47 ESTATURA **O+** G.S. RH **F** SEXO

03-OCT-1990 ACACIAS
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-5200500-00175085-F-0040428246-20090904 0015692282A 1 7210104757

Tel. 313 2752405
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos


REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA

MATRICULA PROFESIONAL No.
25255181994CND
INGENIERO DE SISTEMAS

DE FECHA 18/02/2010
LUZ DARY
HERNANDEZ GARZON
C.C. 40428246
UNIVERSIDAD NACIONAL
ABIERTA Y A DISTANCIA - UNAD

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

La Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Ley 396 del 5 de Agosto de 1997

Teniendo en cuenta que

Luz Dary Hernández Garzón

C.C. No. 40428246 de Acacías (Meta)

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución, de conformidad con las normas legales y reglamentarias vigentes, le otorga el título de

Ingeniero de Sistemas

Registro M.E.N. 2102400300011001123OO

Dado en Bogotá, D.C., el día 27 del mes de Diciembre de 200[illegible]

Rector

Decano Facultad

Acta de Grado Nº 3842 Fecha 27-12-2005 Registro de Diploma Nº 29519 Libro 8 Folio 220

Secretario General

28450

336

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Ministerio de Educación Nacional

ACTA DE GRADO No. 3842

FACULTAD DE CIENCIAS BÁSICAS E INGENIERÍA

En ceremonia realizada el día 27 de Diciembre de 2005 en la ciudad de Acacías y presidida por la Doctora Blanca Dilia Parrado Clavijo, Directora del CEAD, previa delegación de la Rectoría, una vez tomado el juramento reglamentario, confirió el titulo de:

INGENIERO DE SISTEMAS
REGISTRO ICFES - M.E.N 21024003000110011230O

A :

LUZ DARY HERNANDEZ GARZON

Identificada con Cédula de ciudadanía No. 40428246 de Acacías (Meta), quien cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos en los Reglamentos y Normas Legales, habiendo aprobado el trabajo de grado titulado:

SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN GERENCIAL Y DE PETICIÓN, QUEJAS Y RECLAMOS PARA LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE ACACÍAS - META "ESPA" SOFTCOR

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Bogotá, D.C., a los 27 días del mes de Diciembre de 2005 .

Anotado en el libro de actas No.11
Registro de Diploma No. 29519 Libro 8 Folio 220

Rector

Decano Facultad

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

Creada mediante Ordenanza número 005 de mayo 21 de 1945 de la Asamblea Departamental del Tolima

OTORGA EL TITULO DE

Especialista en Gerencia de Proyectos

En convenio con la

UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS

A

Luz Dary Hernández Garzón

C.C. No. 40428246 expedida en Acacias

Quien cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos.

En testimonio de ello se expide el presente

DIPLOMA

En la ciudad de Ibagué, a Noviembre 30 de 2012

El Decano de la Facultad

El Rector de la Universidad

El Secretario General

Secretario General
Universidad de los Llanos

Rector
Universidad de los Llanos

Universidad del Tolima
Libro de Registro No. 12
Folio No. 176
Registro No. 66171

67702

EXENTO Registro Digital. Artículo 62 Dec. Nal. 2150/95.

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

ACTA DE GRADO NUMERO 6

Registro No. 66171 Folio No. 176 Libro No. 12

En Ibagué, a las 9:00 de la MAÑANA del viernes 30 de noviembre del año 2012, se reunieron en el Auditorio 1 Bloque 33 de la Universidad del Tolima, presididos por el doctor JOSÉ HERMAN MUÑOZ ÑUNGO, Rector de la Universidad del Tolima, el doctor OSCAR DOMÍNGUEZ GONZÁLEZ, Rector de la Universidad de Los Llanos, el doctor LUIS ALBETO MALAGON PLATA, Director del Instituto de Educación a Distancia, la doctora INÉS YOHANNA PINZÓN MARIN, Secretaria General de la Universidad del Tolima y HERNANDO PARRA CUBEROS, Secretario General de la Universidad de Los Llanos, con el objeto de proceder a la graduación de **Hernández Garzón Luz Dary**, identificado con Cédula de Ciudadanía número 40428246 expedida en Acacias, como Especialista en Gerencia de Proyectos.

El graduando presento el trabajo de grado titulado: "Estudio de factibilidad para la creación de un empresa de servicios de ocupación del tiempo libre". Calificación: MERITORIO

El señor rector recibió el juramento al graduando y le entregó el titulo que lo acredita como **Especialista en Gerencia de Proyectos**.

A las 11:00 AM del día, se dio por terminada la ceremonia de grado.

La Secretaria General leyó la presente acta, la cual se firmó a continuación.

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

(Fdo.) JOSÉ HERMAN MUÑOZ ÑUNGO

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS

(Fdo.) OSCAR DOMINGUEZ GONZÁLEZ

LA SECRETARIA GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

(Fdo.) INÉS YOHANNA PINZÓN MARIN

EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS

(Fdo.) HERNANDO PARRA CUBEROS

INÉS YOHANNA PINZÓN MARÍN
Secretaria General

Es copia
Ibagué, 30 de noviembre de 2012

20004

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

LUIS FERNANDO SARMIENTO SABOGAL
INGENIERO CIVIL UNIVERSIDAD NACIONAL
M.P.25202132229 CND

LUIS FERNANDO SARMIENTO SABOGAL,
Ingeniero Civil de la Universidad NACIONAL DE COLOMBIA, con matrícula profesional Nº 25202-132229 del Consejo Nacional Profesional de Ingeniería y sus profesiones Auxiliares COPNIA

Certifico:

Que LUZ **DARY HERNÁNDEZ GARZÓN**, identificada con la cédula de ciudadanía Nº **40'428.246** expedida en Acacías. Laboró en mi compañía, en el cargo de ***PROFESIONAL UNIVERSITARIO,*** realizando labores en el área de **PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS, utilizando la metodología MGA** dentro de los proyectos y contratos de obra ejecutados por mi, desde Mayo 21 de 2013 hasta Junio 16 de 2015. Desempeñando su cargo de una manera seria, cumplida y responsable.

La anterior certificación se expide a solicitud de la interesada a los Veinticinco (25) días del mes de Octubre de 2016.

Cordialmente,

LUIS FERNANDO SARMIENTO SABOGAL.
Ingeniero Civil.
MP 25202-132229 CND
C.C. 79'849.620. de Bogotá D.C

CALLE 19 # 22-57 ACACIAS META. TEL 6562443 CEL 3105772990.
ing.sarmiento@hotmail.com

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

CONSTRUSAR INGENIERIA LTDA

EL REPRESENTANTE LEGAL DE:

CONSTRUSAR INGENIERIA LTDA
Nit. 900.156.781-9

CERTIFICA QUE:

La Ingeniera, **LUZ DARY HERNANDEZ GARZON,** identificada con cedula de ciudadanía número 40.428.246 de Acacias, con matricula profesional No. 25255181994, presto sus servicios profesionales para CONSTRUSAR INGENIERIA LTDA en el área de Elaboración y coordinación de proyectos donde tenga participación CONSTRUSAR INGENIERÍA LTDA, durante el periodo comprendido entre del 17 de Marzo de 2015 hasta el 30 de Octubre de 2017, tiempo en el que demostró responsabilidad y cumplimiento en las labores encomendadas.

El presente certificado se expide a solicitud de la interesada a los 19 días del mes de Enero de 2018.

Atentamente.

EDGAR ENRIQUE SARMIENTO SABOGAL
Representante Legal
Construsar Ingeniería LTDA

CONSTRUSAR INGENIERIA LTDA

Calle 16D No 26 - 05 Acacias Meta. Teléfono 6562443 e-mail: construsar@gmail.com

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

LA SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA, COMERCIAL Y FINANCIERA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE ACACIAS ESPA ESP.

CERTIFICA

Que la ingeniera: **LUZ DARY HERNÁNDEZ GARZÓN,** identificada con cédula de ciudadanía No. 40.428.246 de Acacias –Meta, laboro en esta Empresa, mediante Resolución de Nombramiento No 055 de 2012, desempeñando el cargo de **Profesional Universitario de Sistemas**, del 27 de marzo de 2012 al 03 de julio de 2012.

No obstante mediante Resolución de Nombramiento 198 de 2012 desempeño el cargo de **Profesional de Facturación y Cartera**, del 04 de julio de 2012 al 23 de abril de 2013.

La anterior certificación se expide por solicitud del interesado a los veinticuatro (24) días del mes de julio de 2013, con destino a tramites personales.

EDGAR GARAVITO
Subgerente Administrativo, Comercial y Financiero ESPA ESP

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

Luz Dary Hernández Garzón
Ingeniera de Sistemas
Especialista en Gerencia de Proyectos

Alcaldía Municipal de Acacías

DEPARTAMENTO DEL META
MUNICIPIO DE ACACÍAS
DIRECCIÓN OPERATIVA DE APOYO A LA CONTRATACIÓN
NIT 892001457-3

La decisión correcta

LA SECRETARIA DE LA DIRECCIÓN OPERATIVA DE APOYO A LA CONTRATACIÓN

CERTIFICA

Que, **LUZ DARY HERNANDEZ GARZÓN**, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.428.246 expedida en Acacias- Meta, suscribió y ejecuto el Contrato de Prestación de Servicios Profesionales DOAC-014-2011, con el Municipio de Acacias - Meta.

CONTRATO DE SERVICIOS PROFESIONALES:	**DOAC No. 014 DE 2011**
OBJETO:	ASESORIA Y ACOMPAÑAMIENTO, ELABORACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN DE COMPRAS Y CAPACITACIÓN SOBRE LA APLICACIÓN DE LA NUEVA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN ESTATAL-SICE PARA EL MUNICIPIO DE ACACÍAS –META.
VALOR INICIAL:	**$ 28.750.000.oo**
PLAZO EJECUCION INICIAL:	**ONCE (11) MESES Y 15 DIAS**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	**ENERO 7 DE 2011**
FECHA DE INICIO:	**ENERO 7 DE 2011**
FECHA TERMINACIÓN:	**DICIEMBRE 22 DE 2011**
FECHA LIQUIDACION:	**DICIEMBRE 23 DE 2011**

Dada en Acacias Meta, a los veintidós (22) día del mes de Julio de 2013.

MYRIAM CELIS FIGUEROA
Secretaria
Dirección Operativa de Apoyo a la Contratación

Reviso: Oscar Eduardo Arias
Asesor Jurídico DOAC

Tel. 313 2752463
e-mail. hernandezluzdary@gmail.com

CORPORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL PARA EL DESARROLLO HUMANO NÓMADAS
NIT: 900540419-3

CERTIFICA:

LUZ DARY HERNANDEZ GARZÓN, identificado(a) con cédula de ciudadanía número 40.428.246 de Acacías – Meta, prestó sus servicios con la empresa desde noviembre de 2017 hasta marzo de 2024 desarrollando labores en la coordinación y soporte del SOFTWARE para el plan de alimentación y nutricional PAN - CASABE, así como manejo del sistema de información de alimentos y nutrición e inclusión social con atención a 20.000 personas en condición de vulnerabilidad de todos los grupos etarios.

La presente se expide a solicitud del interesado(a) en la ciudad de Villavicencio - Meta el día 11 de septiembre de 2024.

Cordialmente:

Natalia Cambero A.
Representante Legal
NOMADAS

CORPORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL PARA EL DESARROLLO HUMANO NÓMADAS
NIT: 900540419-3

CERTIFICA:

LUZ DARY HERNANDEZ GARZÓN, identificado(a) con cédula de ciudadanía número 40.428.246 de Acacías – Meta, prestó sus servicios con la empresa desde noviembre de 2017 hasta marzo de 2024 desarrollando labores en la coordinación y soporte del SOFTWARE para el plan de alimentación y nutricional PAN - CASABE, así como manejo del sistema de información de alimentos y nutrición e inclusión social con atención a 20.000 personas en condición de vulnerabilidad de todos los grupos etarios.

La presente se expide a solicitud del interesado(a) en la ciudad de Villavicencio - Meta el día 11 de septiembre de 2024.

Cordialmente:

Natalia Cambero A.
Representante Legal
NOMADAS

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026
NIT 902025789-2

ANEXO 24

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

CONTRATO DE COMPRA DE PROTEINAS PARA COMEDORES ADULTO MAYOR

Yo LINA MARCELA PRIETO MOSQUERA, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 20830563 expedida En Puerto Salgar Antioquia, Representando legalmente al consorcio ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026 quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**, mediante el presente contrato manifiesto mi conformidad y compromiso, representada por NELSON ENRIQUE ROJAS NIETO con CC86071643 expedida en Villavicencio, quien en adelante se denominará **CONTRATISTA** para que contrate dentro de las siguientes condiciones:

PRIMERA – OBJETO - CONTRATISTA se compromete a suministrar las proteínas (carne, cerdo, pollo), las verduras y granos cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad que se requieren para la prestación de éste servicio.

SEGUNDA – DURACIÓN- El término de duración del presente instrumento contractual a partir de enero del año lectivo hasta el mes de abril en las horas establecidas por el CONTRATISTA.

TERCERA – CALIDAD Y DISTRIBUCION - El CONTRATISTA. Se compromete a brindar proteína de buena calidad y en los términos de entrega que se acuerde con el contratante , además de eso de brindar los cortes adecuados y de acuerdo a lo acordado por minuta y entrega semanal por libras

CUARTA - FORMA DE PAGO- El CONTRATISTA realizará el cobro del servicio por concepto de almuerzo mensualmente de la siguiente manera:

a. **El CONTRATANTE** pagará al **CONTRATISTA** de manera mensual una vez haya presentado las cuentas de cobro correspondientes

QUINTA - CONDICIONES:

a) El servicio es personal e intransferible
b) La vigencia del presente contrato se entiende por dos meses
c) Toda novedad debe ser informada por escrito al correo antes de finalizar el mes, esta aplicará al mes siguiente de ser reportada.
d) No se efectuará ajuste sobre el valor facturado por el servicio de distribución
e) El CONTRATANTE autoriza al CONTRATISTA o a quien represente sus derechos de conformidad con la Ley 1266 de 2008, a consultar, solicitar, suministrar, procesar, reportar, tratar y circularizar a centrales de riesgo su información, dentro de las actividades del objeto social de la empresa.
f) Si no se encuentra interesado en el servicio de alimentación, no diligencie este contrato.
g) El CONTRATISTA, se compromete a implementar las medidas de bioseguridad necesarias para la prestación del servicio.

h) EL CONTRATANTE, se compromete a cumplir sin excepción los lineamientos establecidos por el servicio en cuanto al cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad.

SEXTA- AUTORIZACIÓN DE CESIÓN- El CONTRATISTA, está plenamente autorizado para hacer con este contrato y las obligaciones económicas en él contenidas cualquier tipo de cesión, venta de cartera o similares.

SÉPTIMA - DOMICILIO- Las partes acuerdan como domicilio para todos los efectos legales del presente contrato, municipio de puerto López.

EJECUTIVO - El presente documento presta merito ejecutivo de conformidad con el artículo 422 de Código General del Proceso, para cualquier obligación insoluta del contratante en favor del contratista. El contratante renuncia al requerimiento privado o judicial para constitución en mora.

Para constancia se firma en Puerto López, hoy 13 de enero de 2026 PARTES

Nelson G. Rojas

NELSON ENRIQUE ROJAS NIETO
CC86071643

Lina Marcela Prieto

LINA MARCELA PRIETO MOSQUERA
CC. 20830563

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026
NIT 902025789-2

ANEXO 25

ANEXO 25

DE MENAJE Y EQUIPOS COMEDORES DE ALIMENTACIÓN

COMEDOR: PUERTO LOPEZ

UNTENSILIOS DE MENAJE		COMEDOR: PUERTO LOPEZ
ITEM	**EQUIPO O UTENSILIO**	**CANTIDAD**
1	Caldero	2
2	Olla grande (1 con tapa)	2
3	Olla mediana	1
4	Olla pitadora grande	2
5	Olla pitadora pequeña	1
6	Olla pequeña con tapa	1
7	caldero pequeño (tipo sartén, sin tapa)	2
8	Motores de licuadora	2
9	Licuadora industrial	1
10	Planchas para azar	2
11	Caldero para sofreír mediano	1
12	Caldero mediano para carnes (con tapa)	1
13	Olla pequeña con tapa	1
14	Olleta	2
15	Jarra plástica (1 con tapa)	2
16	tarro para jugo	1
17	vaso de licuadora	2
18	nevera pequeña	1
19	Ensaladeras grandes	2
20	Ensaladera pequeña	1
21	Congelador	1

COMEDOR: PUEBLO NUEVO

UNTENSILIOS DE MENAJE		COMEDOR: PUEBLO NUEVO
ITEM	**EQUIPO O UTENSILIO**	**CANTIDAD**
1	MUEBLE RIMAX	1
2	BANDEJAS	2
3	COLADOR	1
4	LICUADORA	1
5	AZADOR	1
6	CONGELADOR	1
7	NEVERA	1
8	ESTUFA INDUTRIAL	1
9	OLLA PIATDORA	1
10	OLLA GRANDE	1
11	CALDERO	1
12	JARRAS	2
13	CUCHILLOS	2
14	CUCHARON	2
15	TABLA PARA PICAR	1

COMEDOR: PUEBLO PACHAQUIARO

UNTENSILIOS DE MENAJE		COMEDOR: PACHAQUIARO
ITEM	**EQUIPO O UTENSILIO**	**CANTIDAD**
1	MUEBLE RIMAX	1
2	BANDEJAS	2
3	COLADOR	1
4	LICUADORA	1
5	AZADOR	1
6	CONGELADOR	1
7	NEVERA	1
8	ESTUFA INDUTRIAL	1
9	OLLA PIATDORA	1
10	OLLA GRANDE	1
11	CALDERO	1
12	JARRAS	2
13	CUCHILLOS	2
14	CUCHARON	2
15	TABLA PARA PICAR	1

COMEDOR: REMOLINO

UNTENSILIOS DE MENAJE		COMEDOR: REMOLINO
ITEM	**EQUIPO O UTENSILIO**	**CANTIDAD**
1	MUEBLE RIMAX	1
2	BANDEJAS	2
3	COLADOR	1
4	LICUADORA	1
5	AZADOR	1
6	CONGELADOR	1
7	NEVERA	1
8	ESTUFA INDUTRIAL	1
9	OLLA PIATDORA	1
10	OLLA GRANDE	1
11	CALDERO	1
12	JARRAS	2
13	CUCHILLOS	2
14	CUCHARON	2
15	TABLA PARA PICAR	1

COMEDOR: GUADALUPE

UNTENSILIOS DE MENAJE		COMEDOR: GUADALUPE
ITEM	**EQUIPO O UTENSILIO**	**CANTIDAD**
1	MUEBLE RIMAX	1
2	BANDEJAS	2
3	COLADOR	1
4	LICUADORA	1
5	AZADOR	1
6	CONGELADOR	1
7	NEVERA	1
8	ESTUFA INDUTRIAL	1
9	OLLA PIATDORA	1
10	OLLA GRANDE	1
11	CALDERO	1
12	JARRAS	2
13	CUCHILLOS	2
14	CUCHARON	2
15	TABLA PARA PICAR	1

En constancia de la disposición del menaje, suscribe

Lina Marcela Prieto

LINA MARCELA PRIETO MOSQUERA
C..C 20.830.563 de Puerto Salgar
Representante Legal

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026
NIT 902025789-2

ANEXO 26

ANEXO 25

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

NIT 902025789-2

PERIODO 21 DE ENERO DE 2026 AL 20 DE FEBRERO

TEMA: INTRODUCCIÓN Y SENSIBILIZACION AL MODELO ACP Y ACTIVIDADES HUMANIZADAS

FACILITADORA: PS. YANNIN SANTAMARIA

ATENCION GERONTOLOGICA CENTRADA EN LA PERSONA:

- **6 CAPITULOS**
- **I. Bases conceptuales de la AGCP**
- **ASUNTOS IMPORTANTES**
- **II.. La atención personalizada desde la autonomía y la independencia**
- **III. Lo privado, lo íntimo y la confidencialidad**
- **IV. Lo propio, lo significativo y lo cotidiano**
- **V. Las familias**
- **VI. Lo organizativo y los profesionales**

TRANSICIÓN DE MODELOS...

Rol profesional: Facilitador

ATENCIÓN CENTRADA EN EL SERVICIO

Déficits, necesidades, patología, etiqueta, decisiones centralizadas, tecnicismos, etc.

ATENCION CENTRADA EN LA PERSONA

Capacidades, habilidades, plan de vida, decisiones compartidas, lenguaje familiar, etc.

Conceptos claves ACP

Dignidad: «reconocimiento de la persona como valiosa en sí misma por el mero hecho de su condición humana»

PM MERECEN SER TRATADAS CON IGUAL CONSIDERACIÓN Y RESPETO QUE CUALQUIER OTRA:

Desde el reconocimiento de que todas las personas tenemos igual dignidad

PM EN SITUACIÓN DE FRAGILIDAD O DEPENDENCIA: Son especialmente vulnerables a recibir un trato que no respete su dignidad

Atención cotidiana centrada en:

*Bienestar físico y emocional.

*Respeto y apoyo a las propias decisiones y preferencias.

*Independencia, entornos físicos y sociales facilitadores.

*Protección intimidad, privacidad, identidad y cuidado de la imagen corporal.

*Inclusión social y respeto a la edad adulta.

- DEFINICIÓN DE LA ACP

-Enfoque: Las personas desde su autodeterminación es el eje central de las intervenciones.

-Metodología: Aporta un conjunto de técnicas e instrumentos que facilitan la intervención personalizada, Nuevas maneras de hacer

-Modelo: Mayor independencia posible de las personas mayores en situación de dependencia. Buenas prácticas: Dementia villages Hogeweyk

ACTIVIDAD

- Previene la dependencia
- Mejora la salud
- Reduce el consumo de fármacos
- Fortalece la autoestima
- Mejora el estado de animo

. INACTIVIDAD

- Respetar momentos de inactividad, decisión personal.
- Tranquilizarse, descansar, estar en soledad, no hacer nada, son opciones que da en ocasiones bienestar.
- Evitar que la pasividad sea la respuesta habitual.
- Saber si la inactividad genera malestar o bienestar. No responden al mismo motivo.
- Deterioro cognitivo afecta la interacción social.

ACTIVIDADES

Con sentido, significativas, personalizadas, valor de lo propio, decisión sobre su actividad cotidiana, identificación de actividades que estimulen a cada persona, productos de apoyo y uso de TICS.

ENCONTRAR LAS MEJORES OPCIONES

Combinar actividades individuales con grupales Salir de la rutina

Valor a las actividades espontaneas, no planeadas Recordar pasado, pero conectar con el presente

Actividades en contextos normalizados

Facilitar relación social y contacto con la comunidad

PUNTO DE PARTIDA: LA BIOGRAFIA

Sentido de identidad Y Reconocimiento de la singularidad

Álbum de orientación personal o libro de vida: Estimulo para relatar historia de vida. Caja de recuerdos: Seguridad, orientación, identidad, continuidad con su vida

HISTORIA DE VIDA:

Nacimiento

Lugar.

Padres.

Contexto social o momento histórico. Infancia y juventud

Crianza.

Hermanos y otra familia.

Escuela y estudios.

Amistades infantiles y juegos. Primeros trabajos.

Amistades juventud y ocio

Vida adulta

Formar una familia.

Trabajos.