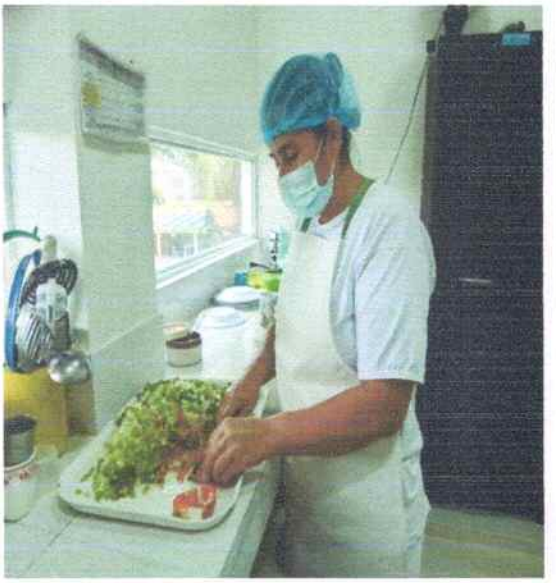
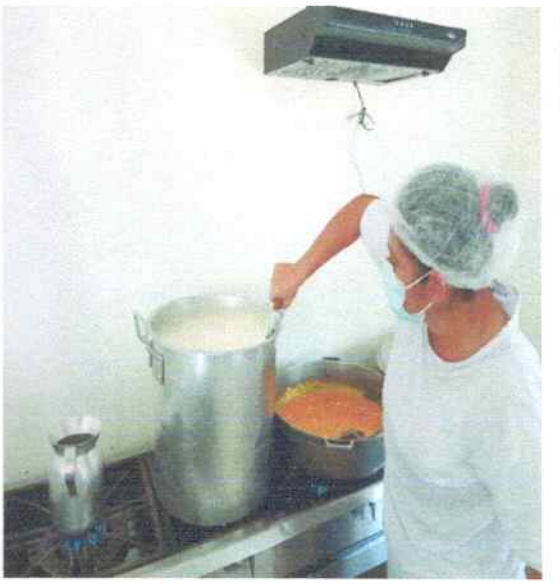
	realizando el control de entradas y salidas de los productos y reportando oportunamente al área de coordinación cualquier situación especial o elementos en mal estado que pudieran afectar la calidad del servicio o de los alimentos suministrados a los beneficiarios. Anexo: Registro Fotográfico
9. Asistir a las capacitaciones en temas de buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y otros para el buen desempeño del cargo.	El día 22 de abril de 2026 participe activamente en las capacitaciones programadas en calidad de manipuladora de alimentos, dirigidas al personal de servicios de alimentación, auxiliar de servicios generales y auxiliares de enfermería, en temas relacionados con limpieza y desinfección y buenas prácticas de manufactura. La jornada fue orientada por la ingeniera de alimentos Migdalia Molina, en el marco del fortalecimiento de los procesos de inocuidad alimentaria. Durante la actividad, se hizo parte de los espacios teórico-prácticos enfocados en la correcta aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo, así como en el uso adecuado de insumos, diluciones y frecuencias establecidas para garantizar ambientes seguros. Asimismo, se reforzaron los conocimientos en buenas prácticas de manufactura, destacando la importancia de la higiene personal, la adecuada manipulación de alimentos, el control de la contaminación cruzada y el cumplimiento de los procedimientos establecidos. De igual manera, se fortaleció la importancia del orden, la limpieza y la disciplina operativa en cada una de las etapas del proceso, contribuyendo al desarrollo de una cultura de calidad e inocuidad dentro del equipo de trabajo. **Conclusión:** La participación en esta jornada como manipuladora de alimentos permitió afianzar conocimientos y prácticas esenciales para garantizar condiciones óptimas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Esto aporta al mejoramiento continuo del servicio, asegurando la protección de la salud de los beneficiarios y el cumplimiento de los estándares establecidos. El día 29 de abril participe activamente como manipuladora de alimentos en la actividad de capacitación programadas y dirigidas a las manipuladoras de alimentos, auxiliar de servicios generales y auxiliares de enfermería, relacionadas con la recepción y el adecuado almacenamiento de la materia prima. Durante la jornada, se apoyó en la verificación de las condiciones de calidad, higiene y conservación de los insumos, conforme a los lineamientos establecidos. La capacitación fue dirigida por la doctora Natalia Díaz

	Hernández, nutricionista del Centro Vida para el Convenio de Asociación No. 001 del 02 de marzo de 2026. Durante la actividad, se realizó la revisión de fechas de vencimiento, estado de los productos, condiciones de empaque y cumplimiento de los protocolos para la correcta manipulación de alimentos. Asimismo, se participó en la organización de los productos conforme a los principios de rotación (PEPS), garantizando su adecuada ubicación en las áreas de almacenamiento según sus características (refrigeración, congelación o almacenamiento en seco). Estas acciones permitieron mantener el orden, la limpieza y el control adecuado de los inventarios, contribuyendo a la prevención de riesgos de contaminación y deterioro de los alimentos. De igual manera, se promovió la aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante todo el proceso, fortaleciendo la cultura de inocuidad alimentaria dentro del equipo de trabajo y asegurando el cumplimiento de los protocolos establecidos. **Conclusión:** La participación como manipuladora de alimentos en la recepción y almacenamiento de la materia prima permitió garantizar el cumplimiento de las condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad. Esto contribuye significativamente al buen desarrollo de las actividades del servicio, asegurando alimentos seguros y de calidad para los beneficiarios del programa. **Anexo:** Registro Fotográfico
10. Asistir a reuniones del equipo mensual y apoyo en las actividades y celebraciones del centro vida. de manualidad decoración navideña.	Durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026, se participó activamente en las reuniones convocadas por el coordinador. El día 01 de abril de 2026, asistí a la reunión de inicio de mes, convocada y dirigida por el coordinador del Centro Vida, se socializó la programación y distribución de actividades correspondientes al mes en curso, buscando optimizar la organización del tiempo y los recursos disponibles. El día 23 de abril de 2026 se llevó a cabo una jornada de reinducción dirigida al Talento Humano del Centro Vida, liderada por la Gerontóloga Angela Encinales y organizada por la Fundación Construyendo Sueños y Desarrollo Social, durante la actividad se reforzaron aspectos clave para la adecuada atención de los usuarios del Centro Vida, enfatizando la calidad del servicio, el trato digno y el cumplimiento de los lineamientos establecidos. Asimismo, se abordaron temas relacionados con la Resolución 055 de 2018, destacando su importancia en la regulación de los

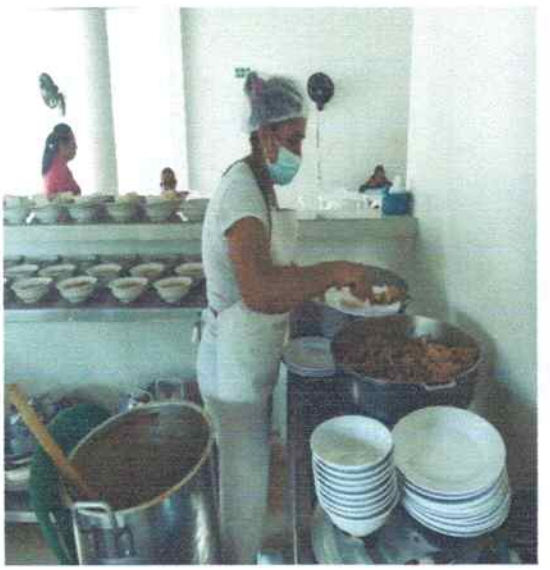
	servicios dirigidos a las personas mayores y el rol del talento humano en su correcta implementación. La jornada permitió fortalecer conocimientos, unificar criterios de atención y reafirmar el compromiso institucional con el bienestar integral de la población beneficiaria. El día 27 de abril de 2026, asistí a reunión dirigida por la coordinación con el objetivo de entregar y socializar informes y soportes de ejecución del TH del periodo desarrollado entre el 01 al 30 de abril de 2026. Estas acciones reflejan el compromiso del personal con el fortalecimiento de la convivencia, el sentido de pertenencia y la promoción de ambientes agradables y participativos dentro del programa. Anexo: Registro fotográfico.
11. Cumplir con el reglamento interno, velar por las buenas relaciones interpersonales con los beneficiarios del programa.	Durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 en el desarrollo de las actividades en el Centro Vida, se dio cumplimiento a las disposiciones establecidas en el reglamento interno, manteniendo una conducta respetuosa, responsable y comprometida con las normas institucionales. De igual forma, se veló por mantener buenas relaciones interpersonales con los beneficiarios del programa, fomentando un ambiente de respeto, empatía, cordialidad y convivencia sana, fortaleciendo así los lazos de confianza y armonía dentro del espacio institucional. Estas acciones contribuyen al adecuado funcionamiento del programa y al bienestar integral de los adultos mayores beneficiarios. Anexo: Registro fotográfico
12. Las demás que le sean asignadas por el representante y/ o supervisor inmediato que estén directamente relacionadas con el objeto contractual, así mismo acatar el conducto regular.	No aplica para el periodo informado, pero se cuenta con la mejor disponibilidad para cumplir las directrices del coordinador con directriz del Gerente.

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 2

Tema: preparación de la minuta diseñada por la nutricionista – dietista del CV **Fecha registro fotografico**: 15/04/2026	**Tema:** preparación de la minuta diseñada por la nutricionista – dietista del CV **Fecha registro fotografico**: 22/04/2026
	

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 3

Tema: Realizar el servido y distribución de los alimentos **Fecha registro fotografico**: 13/04/2026	**Tema:** Realizar el servido y distribución de los alimentos **Fecha registro fotografico**: 20/04/2026
	

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 4

Tema: Utilización de la indumentaria adecuada y elementos de protección personal **Fecha registro fotografico**: 29/042026	**Tema:** Utilización de la indumentaria adecuada y elementos de protección personal **Fecha registr o fotografico**: 29/04/2026
	

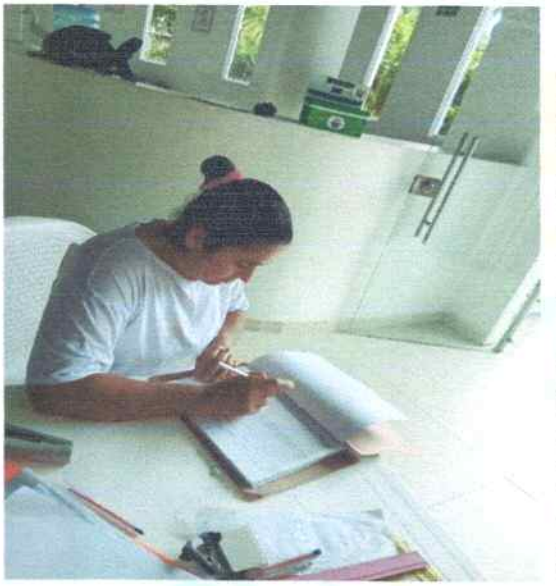
REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 6

Tema: Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, cocina, equipos, infraestructura del CV **Fecha registro fotografico**: 06/04/2026	**Tema:** Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, cocina, equipos, infraestructura del CV **Fecha registro fotografico**: 14/04/2026
	

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

Tema: Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, cocina, equipos, infraestructura del CV **Fecha registro fotografico**: 24/04/2026	**Tema:** Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, cocina, equipos, infraestructura del CV **Fecha registro fotografico**: 24/04/2026
	

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – **ACTIVIDAD 7**

Tema: Diligenciamiento formatos Plan de Saneamiento Básico **Fecha registro fotografico**: 27/04/2026	**Tema:** Diligenciamiento formatos Plan de Saneamiento Básico **Fecha registro fotografico**: 27/042026
	

Calle 33A No. 32 - 51 – B/ Ciudadela
E-mail: fundaconstrusocial@gmail.com
Florencia – Caquetá

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 8

Tema: Recepción, inspección y almacenamiento de las materias primas **Fecha registro fotografico**: 09/04/2026	**Tema:** Recepción, inspección y almacenamiento de las materias primas **Fecha registro fotografico**: 16/04/2026
	

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 9

Tema: Asistir a las capacitaciones en temas de buenas prácticas de manufactura, limpieza y desinfección **Fecha registro fotografico**: 22/04/2026	**Tema:** Asistir a las capacitaciones en temas de buenas prácticas de manufactura, limpieza y desinfección **Fecha registro fotografico:** 22/04/2026
	

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

Tema: Asistir a las capacitaciones en temas de buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y otros. **Fecha registro fotografico**: 29/04/2026	**Tema:** Asistir a las capacitaciones en temas de buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y otros. **Fecha registro fotografico**: 29/04/2026
	

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – **ACTIVIDAD 10**

Tema: Reunión Inicio de mes con TH **Fecha registro fotografico**: 01/04/2026	**Tema:** Reunión Inicio de mes con TH **Fecha registro fotografico**: 01/04/2026
	

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

Tema: Apoyo a Reinducción para el TH del Centro vida.
Fecha registro fotografico: 23/04/2026



Tema: Apoyo a Reinducción para el TH del Centro vida.
Fecha registro fotografico: 23/04/2026



Tema: Reunión fin de mes con TH
Fecha registro fotografico: 27/04/2026



Tema: Reunión fin de mes con TH
Fecha registro fotografico: 27/04/2026



FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – ACTIVIDAD 11

Tema: Cumplir con el reglamento interno, velar por las buenas relaciones interpersonales con los beneficiarios del programa. **Fecha registro fotografico**: 25/04/2026	**Tema**: Cumplir con el reglamento interno, velar por las buenas relaciones interpersonales con los beneficiarios del programa. **Fecha registro fotografico**: 26/03/2026
	

SEGURIDAD SOCIAL	
PERIODO	Del 01 al 30 de abril de 2026
NO. PLANILLA	**8640760268**
FIRMA DEL CONTRATISTA	ESTER LUNA NIETO

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 26622370	0	ESTER LINA NIETO MESA	I	0	POSITIVA - 14-23	UNICA	8299	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EXENTO DE PARAFISCALES
18-758	BARRIO ESTRELLA DEL NORTE		3126222550		NIETOESTER056@GMAIL.COM			N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERIODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-04	2026-04	8640760268	I	2026-04-27	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	541.800	0	Banco Bogotá
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8329974458	2026-05-20	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES														DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Prestaciones	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FPENSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot	ARL	IBC	Cot	Cot	Cot	Cot	Cot	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.			
1	CC 26622370	NIETO MESA ESTER LINA	1.750.905																0			30	30	0	30	PORVENIR-230301	1.750.905	280.200	0	0	ESSC ASMET SALUD-ESSC62	1.750.905	218.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.750.905	42.700	0,02436	0	0	0	0	0	59	0	541.800	N	5561201

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 26622370	0	ESTER LINA NIETO MESA	I	0	POSITIVA - 14-23	UNICA	8299	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EXENTO DE PARAFISCALES
18-758	BARRIO ESTRELLA DEL NORTE		3126222550		NIETOESTER056@GMAIL.COM			N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERIODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-04	2026-04	8640760268	I	2026-04-27	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	541.800	0	Banco Bogotá
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8329974458	2026-05-20	Pagada							

TOTALES IBC

IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
1.750.905	1.750.905	1.750.905	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	280.200	0	0	0	280.200
PORVENIR	230301	800224808	8	1	280.200	0	0	0	280.200
EPS(Administradoras: 1)				1	218.900	0	0	0	218.900
ESSC ASMET SALUD	ESSC62	900935126	7	1	218.900	0	0	0	218.900
ARP(Administradoras: 1)				1	42.700	0	0	0	42.700
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	42.700	0	0	0	42.700
Gran Total					541.800	0	0	0	541.800

DOCUMENTO SOPORTE ELECTRONICO No

DS - 155

Fecha Emisión: 2026-05-02

Fecha Validación DIAN: 2026-05-02
Hora Validación DIAN: 00:00:00

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL

NIT: 901109216-2 - Responsable de IVA - Obligación: Agente de retención en el impuesto sobre las ventas
Resolución de Facturación Electronica No. 18764085220900
de 2024-12-12, Rango 1 Al 500 - Vigencia Desde: 2024-12-12 Hasta: 2026-12-12
REPRESENTACION GRAFICA DE DOCUMENTO SOPORTE ELECTRONICO A NO OBLIGADOS
CALLE 33A 32-51 - Florencia - Caquetá - Colombia Teléfono - 3214714970
E-mail: fundaconstrusocial@gmail.com

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901.109.216-2

CC o NIT: 26632370-
Proveedor: ESTER LINA NIETO MESA
Régimen: No Responsable de IVA
Obligación: No responsable
Dirección: CL 4 CRA 6 5 67
Ciudad: Solano - Colombia
Teléfono: 3126222550
Email: esterlinanietomesa@gmail.com

Forma de Pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Plazo Para Pagar: 0 Dias
Fecha Vencimiento: 2026-05-02

#	Código	Descripción	Cantidad	UM	Val. Unit	IVA/IC	Dcto	%	Val. Item
1	1	honorarios cv 2026	1.00	Unidad	1,700,000.00	0.00	0.00	0.00	1,700,000.00

Impuestos

Tipo	Base	Porcentaje	Valor
IVA	1,700,000.00	0.00%	0.00

Retenciones

Tipo	Base	Porcentaje	Valor

Totales

Concepto	Valor
Nro Lineas:	1
Base:	1,700,000.00
Impuestos:	0.00
Retenciones:	0.00
Descuentos:	0.00
Total Factura:	1,700,000.00

NOTAS:

Honorarios como manipuladora de alimentos en el marco del convenio de asociacion No 001 del 02 de marzo de 2026 durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026

SON: UN MILLóN SETECIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE*********.

CUENTA DE COBRO

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT 901.109.216-2

DEBE A: ESTER LINA NIETO MESA
NIT: 26.632.370 DE ALBANIA

POR CONCEPTO DE: Honorarios en actividades desarrolladas como Manipuladora del Centro Vida, bajo el contrato No. SOLANO- CV-2026-007 durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril de 2026 en el Municipio de Solano, Caquetá.

LA SUMA DE: ($1.700.000) **UN MILLON SETECIENTOS MIL PESOS MCTE.**

En cumplimiento de lo establecido en el parágrafo 1° del artículo 4° del Decreto 2271 de 2009, para efectos de la disminución de la base de retención en la fuente de este pago, **declaro bajo la gravedad de juramento** que el documento soporte que presento como pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social por valor de $541.800, como consta en la planilla integrada de autoliquidación de aportes de fecha 27 de abril de 2026 No. de radicación 8640760268 periodo del 01 al 30 de abril de 2026.

Favor consignar a la cuenta de Nequi No.3126222550 a nombre de Ester Lina Nieto Mesa

Firma: ESTER LINA NIETO M
Nombre: **ESTER LINA NIETO MESA**
Número de Identificación (c.c.): 26.632.370 DE ALBANIA
Dirección: Barrio Estrella del Norte
Celular: 3126222550
Ciudad: Solano
Fecha: 02 de mayo de 2026

Powered by CamScanner

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

INFORME FUNDACIÓN CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL SOLANO - CAQUETÁ

MANIPULADORA DE ALIMENTOS
MARIA DEL CARMEN MENDEZ VALENCIA

INFORME EJECUTIVO DE ACTIVIDADES

DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026

Calle 33A No. 32 - 51 – B/ Ciudadela
E-mail: fundaconstrusocial@gmail.com
Florencia – Caquetá

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

INFORME DE ACTIVIDADES
PERIODO: 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026
CENTRO VIDA–SOLANO CAQUETÁ

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SOLANO-CV-2026-006			
CONTRATANTE:	**FUNDACIÓN CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL.**		
NIT:	901.109.216-2		
INFORMACION GENERAL DEL CONTRATISTA			
CONTRATISTA:	MARIA DEL CARMEN MENDEZ VALENCIA		
CEDULA DEL CONTRATISTA:	40.660.410 de Solano Caquetá		
PROGRAMA/CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS		
OBJETO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS COMO MANIPULADORA DE ALIMENTOS, EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LOS BENEFICIARIOS DEL CENTRO VIDA, EN EL MARCO DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN NO. 001 DEL 02 DE MARZO DE 2026 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE SOLANO – CAQUETÁ Y LA FUNDACIÓN CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL, DE MANERA INDEPENDIENTE, ES DECIR SIN QUE EXISTA SUBORDINACIÓN LABORAL Y UTILIZANDO SUS PROPIOS MEDIOS Y RECURSOS PARA PRESTAR SUS SERVICIOS Y A PONER A DISPOSICIÓN DE ÉSTA, SU EXPERIENCIA, HABILIDADES, SABERES Y COMPETENCIAS PARA ACTUAR DILIGENTEMENTE EN LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.		
FECHA DE INICIO	04 de marzo de 2026	**FECHA DE TERMINACION**	31 de mayo de 2026
VALOR DEL CONTRATO:	CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA MIL ($4.930.000) PESOS M/CTE.		
PLAZO:	DOS (2) MESES Y VEINTISIETE (27) DIAS		
PERIODO DE ACTIVIDADES:	01 AL 30 DE ABRIL DEL 2026		
ANEXOS CONTRACTUALES:	INFORME DE ACTIVIDADES, EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS, PLANILLAS DE ASISTENCIA.		

REPORTE DE ACTIVIDADES	
ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA	**INFORME DE EJECUCIÓN**
1. Entrega de soportes contractuales al coordinador en las fechas estipuladas por éste para el cumplimiento de los tiempos establecidos por el área de supervisión: a) Informe de actividades y soportes, b) Cuenta de cobro, c) Planilla de Seguridad social.	Se entrega los soportes contractuales en la fecha establecida en el área de coordinación, para su respectiva revisión que son los siguientes: a. informe ejecutivo b. Cuenta de Cobro. c. Pago de planilla de seguridad social.

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

2. Realizar la preparación de los alimentos de acuerdo a minuta diseñada por la nutricionista de 105 desayunos, 105 almuerzos y 105 cenas de lunes a sábado, conservando las buenas prácticas de manipulación, verificando la minuta diaria y darle cumplimiento, reportar cualquier novedad a la coordinación.	Durante el periodo correspondiente del 01 al 30 de abril de 2026, se llevó a cabo la preparación de los alimentos conforme a la minuta diseñada por la nutricionista, garantizando la elaboración de 105 desayunos, 105 almuerzos y 105 cenas de lunes a viernes y 210 los días sábados. Realice la verificación diaria de la minuta programada, asegurando el cumplimiento de los menús establecidos y el adecuado gramaje de las porciones. Asimismo, se aplicaron de manera estricta las buenas prácticas de manipulación de alimentos, incluyendo higiene personal, limpieza y desinfección de áreas, utensilios y correcta conservación de los alimentos. Durante el desarrollo de las actividades, se mantuvo comunicación constante con la coordinación, reportando oportunamente cualquier novedad presentada en el proceso. **Conclusión:** La preparación de los alimentos se ejecutó de manera satisfactoria, cumpliendo con los lineamientos establecidos en la minuta y garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos. Se evidenció el compromiso en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, contribuyendo al bienestar y seguridad alimentaria de los beneficiarios. Se recomienda continuar con el seguimiento permanente a los procesos y fortalecer las medidas de control para mantener los estándares de calidad establecidos. Anexo: Registro fotográfico
3. Realizar el servido y distribución de los alimentos, conservando las buenas prácticas de manipulación, cumpliendo con los tiempos de servido y distribución, de manera que no se recurra a técnicas como el recalentamiento de alimentos.	En cumplimiento de las funciones establecidas, en el periodo del 01 al 30 de abril de 2026, realice el servicio y distribución de los alimentos garantizando el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación, asegurando que cada preparación mantuviera las condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación. Durante el proceso, se dio cumplimiento a los tiempos establecidos de servido y distribución, evitando el uso de técnicas no recomendadas como el recalentamiento de alimentos, lo cual contribuye a conservar la calidad nutricional y organoléptica de los mismos. realicé las actividades con responsabilidad, manteniendo el orden, limpieza y uso correcto de los elementos de protección personal, garantizando así un servicio seguro y adecuado para los beneficiarios del programa. Observaciones:

FUNDACION CONSTRUYENDO SUEÑOS Y DESARROLLO SOCIAL
NIT. 901109216-2

	No se presentaron novedades durante el desarrollo de las actividades, Anexo Registro Fotográfico
4. Utilización de la indumentaria adecuada y elementos de protección personal, para la manipulación y preparación de los alimentos.	Durante el desarrollo de las labores de manipulación y preparación de los alimentos en el periodo del 01 al 30 de abril de 2026, cumplí con el uso adecuado de la indumentaria y elementos de protección personal exigidos por las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La coordinación verificó en el periodo que nosotras las manipuladoras portáramos correctamente el uniforme completo, incluyendo gorro, tapabocas, delantal, guantes y calzado cerrado, garantizando así la inocuidad de los alimentos y la prevención de posibles contaminaciones cruzadas. El cumplimiento de estas medidas contribuí a mantener un ambiente higiénico, seguro y acorde con los lineamientos establecidos por el programa. Anexo Registro fotográfico
5. Cumplir con las normas de higiene (no maquillaje, no accesorios, no perfumes, no masticar chicle y se prohíbe la manipulación de teléfonos celulares durante la ejecución de las actividades y dentro del comedor) y de buenas prácticas de manipulación.	Durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026, di cumplimiento de las normas de higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación en la preparación y distribución de los alimentos. Como manipuladora acaté las disposiciones establecidas, absteniéndose del uso de maquillaje, accesorios, perfumes, y del consumo de alimentos o masticar chicle durante la ejecución de las actividades. Así mismo, se garantizó el no uso de teléfonos celulares dentro del área de cocina y comedor, con el fin de preservar la inocuidad de los alimentos y mantener un entorno higiénico y seguro. Estas acciones reflejan el compromiso que tengo en prestar un servicio de calidad alimentaria y el cumplimiento de los lineamientos del programa.
6. Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, cocina, equipos, infraestructura, materia prima y áreas de almacenamiento, temperatura de las neveras y enfriadores del Centro (Reportar novedades) cumpliendo con los procedimientos y protocolos dispuestos en el Plan de Saneamiento.	En cumplimiento de las funciones asignadas y de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Plan de Saneamiento, del 01 al 30 de abril de 2026, realicé los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, cocina, equipos, infraestructura, materia prima y áreas de almacenamiento del Centro Vida. Asimismo, se efectuó la verificación de las temperaturas de las neveras y enfriadores, garantizando el adecuado mantenimiento de la cadena de frío y la conservación óptima de los alimentos. Se ejecutó las actividades de acuerdo con los protocolos

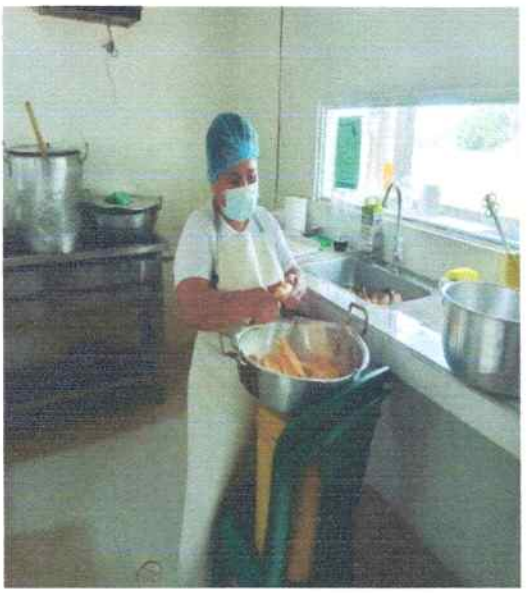
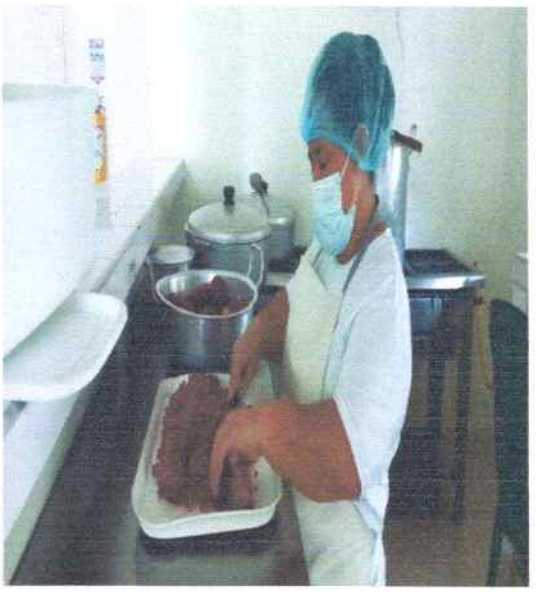
	establecidos, utilizando los productos de limpieza y desinfección autorizados, respetando las concentraciones y tiempos de acción definidos para cada proceso. Estas acciones aseguran el cumplimiento de las normas de higiene y la preservación de condiciones seguras para la preparación y suministro de los alimentos a los beneficiarios del programa. Anexo Registro Fotográfico
7. Cumplir con los procedimientos y protocolos dispuestos, en el Plan de Saneamiento (Diligenciar formatos del plan de saneamiento).	Durante el periodo correspondiente del 01 al 30 de abril de 2026, di cumplimiento a los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de Saneamiento, garantizando la correcta aplicación de las medidas de limpieza, desinfección y control sanitario en las áreas de trabajo. Asimismo, se realizó el diligenciamiento oportuno y adecuado de los formatos correspondientes al Plan de Saneamiento, dejando evidencia de las actividades ejecutadas, tales como limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios y control de condiciones higiénico-sanitarias. Se verificó el cumplimiento de los cronogramas establecidos y se mantuvo el orden y la organización en las áreas, contribuyendo a un ambiente seguro y apto para la manipulación de alimentos. Conclusión: El cumplimiento de los procedimientos y protocolos del Plan de Saneamiento se realizó de manera adecuada, evidenciando responsabilidad y compromiso con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. El diligenciamiento de los formatos permitió llevar un control organizado de las actividades, asegurando el seguimiento y la mejora continua de los procesos. Se recomienda continuar fortaleciendo estas prácticas para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio. Anexo Registro fotográfico
8. Recepción, inspección y almacenamiento de las materias primas, verificando el buen estado de los mismos y al mismo tiempo reportar al área de coordinación cualquier situación especial que alteren la calidad del servicio y de los productos, además velar por el buen cuidado del inventario y reportar los elementos en mal estado e informar al coordinador.	Para el periodo del 01 al 30 de abril de 2026, realicé la recepción, inspección y almacenamiento de las materias primas destinadas a la preparación de los alimentos en el Centro Vida, verificando su buen estado, calidad, frescura y condiciones de empaque al momento de su ingreso. Durante el proceso se garantizó el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y almacenamiento, asegurando que los productos fueran ubicados en las áreas correspondientes según su naturaleza (refrigeración,

	congelación o despensa seca), preservando así su inocuidad y condiciones óptimas. De igual forma, se veló por el buen cuidado del inventario, realizando el control de entradas y salidas de los productos y reportando oportunamente al área de coordinación cualquier situación especial o elementos en mal estado que pudieran afectar la calidad del servicio o de los alimentos suministrados a los beneficiarios. Anexo: Registro Fotográfico
9. Asistir a las capacitaciones en temas de buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y otros para el buen desempeño del cargo.	El día 22 de abril de 2026 participe activamente en las capacitaciones programadas en calidad de manipuladora de alimentos, dirigidas al personal de servicios de alimentación, auxiliar de servicios generales y auxiliares de enfermería, en temas relacionados con limpieza y desinfección y buenas prácticas de manufactura. La jornada fue orientada por la ingeniera de alimentos Migdalia Molina, en el marco del fortalecimiento de los procesos de inocuidad alimentaria. Durante la actividad, se hizo parte de los espacios teórico-prácticos enfocados en la correcta aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo, así como en el uso adecuado de insumos, diluciones y frecuencias establecidas para garantizar ambientes seguros. Asimismo, se reforzaron los conocimientos en buenas prácticas de manufactura, destacando la importancia de la higiene personal, la adecuada manipulación de alimentos, el control de la contaminación cruzada y el cumplimiento de los procedimientos establecidos. De igual manera, se fortaleció la importancia del orden, la limpieza y la disciplina operativa en cada una de las etapas del proceso, contribuyendo al desarrollo de una cultura de calidad e inocuidad dentro del equipo de trabajo. **Conclusión:** La participación en esta jornada como manipuladora de alimentos permitió afianzar conocimientos y prácticas esenciales para garantizar condiciones óptimas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Esto aporta al mejoramiento continuo del servicio, asegurando la protección de la salud de los beneficiarios y el cumplimiento de los estándares establecidos. El día 29 de abril participe activamente como manipuladora de alimentos en la actividad de capacitación programadas y dirigidas a las manipuladoras de alimentos, auxiliar de servicios generales y auxiliares de enfermería, relacionadas con la recepción y el adecuado almacenamiento de la materia

	prima. Durante la jornada, se apoyó en la verificación de las condiciones de calidad, higiene y conservación de los insumos, conforme a los lineamientos establecidos. La capacitación fue dirigida por la doctora Natalia Díaz Hernández, nutricionista del Centro Vida para el Convenio de Asociación No. 001 del 02 de marzo de 2026. Durante la actividad, se realizó la revisión de fechas de vencimiento, estado de los productos, condiciones de empaque y cumplimiento de los protocolos para la correcta manipulación de alimentos. Asimismo, se participó en la organización de los productos conforme a los principios de rotación (PEPS), garantizando su adecuada ubicación en las áreas de almacenamiento según sus características (refrigeración, congelación o almacenamiento en seco). Estas acciones permitieron mantener el orden, la limpieza y el control adecuado de los inventarios, contribuyendo a la prevención de riesgos de contaminación y deterioro de los alimentos. De igual manera, se promovió la aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante todo el proceso, fortaleciendo la cultura de inocuidad alimentaria dentro del equipo de trabajo y asegurando el cumplimiento de los protocolos establecidos. **Conclusión:** La participación como manipuladora de alimentos en la recepción y almacenamiento de la materia prima permitió garantizar el cumplimiento de las condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad. Esto contribuye significativamente al buen desarrollo de las actividades del servicio, asegurando alimentos seguros y de calidad para los beneficiarios del programa. **Anexo:** Registro Fotográfico
10. Asistir a reuniones del equipo mensual y apoyo en las actividades y celebraciones del centro vida. de manualidad decoración navideña.	Durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026, se participó activamente en las reuniones convocadas por el coordinador. El día 01 de abril de 2026, asistí a la reunión de inicio de mes, convocada y dirigida por el coordinador del Centro Vida, se socializó la programación y distribución de actividades correspondientes al mes en curso, buscando optimizar la organización del tiempo y los recursos disponibles. El día 23 de abril de 2026 se llevó a cabo una jornada de reinducción dirigida al Talento Humano del Centro Vida, liderada por la Gerontóloga Angela Encinales y organizada por la Fundación Construyendo Sueños y Desarrollo Social,

	durante la actividad se reforzaron aspectos clave para la adecuada atención de los usuarios del Centro Vida, enfatizando la calidad del servicio, el trato digno y el cumplimiento de los lineamientos establecidos. Asimismo, se abordaron temas relacionados con la Resolución 055 de 2018, destacando su importancia en la regulación de los servicios dirigidos a las personas mayores y el rol del talento humano en su correcta implementación. La jornada permitió fortalecer conocimientos, unificar criterios de atención y reafirmar el compromiso institucional con el bienestar integral de la población beneficiaria. El día 27 de abril de 2026, asistí a reunión dirigida por la coordinación con el objetivo de entregar y socializar informes y soportes de ejecución del TH del periodo desarrollado entre el 01 al 30 de abril de 2026. Estas acciones reflejan el compromiso del personal con el fortalecimiento de la convivencia, el sentido de pertenencia y la promoción de ambientes agradables y participativos dentro del programa. Anexo: Registro fotográfico.
11. Cumplir con el reglamento interno, velar por las buenas relaciones interpersonales con los beneficiarios del programa.	Durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 en el desarrollo de las actividades en el Centro Vida, se dio cumplimiento a las disposiciones establecidas en el reglamento interno, manteniendo una conducta respetuosa, responsable y comprometida con las normas institucionales. De igual forma, se veló por mantener buenas relaciones interpersonales con los beneficiarios del programa, fomentando un ambiente de respeto, empatía, cordialidad y convivencia sana, fortaleciendo así los lazos de confianza y armonía dentro del espacio institucional. Estas acciones contribuyen al adecuado funcionamiento del programa y al bienestar integral de los adultos mayores beneficiarios. Anexo: Registro fotográfico
12. Las demás que le sean asignadas por el representante y/ o supervisor inmediato que estén directamente relacionadas con el objeto contractual, así mismo acatar el conducto regular.	Para el periodo informado no aplica, sin embargo, se cuenta con la mejor disponibilidad para cumplir las directrices del coordinador con directriz del Gerente.

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – **ACTIVIDAD 2**

Tema: preparación de la minuta diseñada por la nutricionista – dietista del CV **Fecha registro fotografico**: 07/04/2026	**Tema:** preparación de la minuta diseñada por la nutricionista – dietista del CV **Fecha registro fotografico**: 16/04/2026
	

REGISTRO FOTOGRAFICO - ANEXO – **ACTIVIDAD 3**

Tema: Realizar el servido y distribución de los alimentos **Fecha registro fotografico**: 10/04/2026	**Tema:** Realizar el servido y distribución de los alimentos **Fecha registro fotografico**: 22/04/2026
	