	Informe de actividades ejecutadas	Versión: 01
		Fecha Formato: 12/10/2018

Contrato	No. CD-08-2023-0936
Objeto del contrato:	*PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES, PARA ASESORAR EL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA*
Periodo:	Del 13 marzo al 12 de Abril de 2023
Contratista responsable del informe:	*LUISA FERNANDA QUIROZ PÉREZ*
Número de cédula:	*60266262*

Obligación contractual	**Resultados / Productos**
1. Realizar seguimiento al componente nutricional de los proyectos Centros de Vida, Centros de Bienestras y otras estrategias ejecutas dentro del programa Adulto Mayor	Asistí y participe en comité Operativo, administrativo y nutricional para organizar todos los tema logísticos, que se desarrollen en el Proyecto Centro de Vida. Participe en mesa de trabajo para la planeación de la apertura operativa de los Centros de Vida: supervisión para los inventarios de cocinas, necesidades de los menajes de las cocinas de los centros de vida Realicé acompañamiento para la ejecución del Plan de atención integral en los Centros de Bienestar  



2. Acompañar en los procesos de supervisión de las cocinas de los Centros de Vida y Centros de Bienestar

Realice proyección al servicio de alimentación para garantizar la producción de las raciones de alimentos.

CDV FIJO	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	TOTALES
DIAS	18	21	20	19	21	21	21	20	190
# RACIONES DIA	950	1500	1600	1700	2000	2100	2200	2300	14350
# RACIONES MES	17100	31500	32000	32300	42000	44100	46200	46000	291200

CDV PARQUE		Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sep	Oct	Nov	TOTALES
DIAS	0	21	20	19	21	21	21	20	172
# DE PARQUES	0	35	55	65	75	82	82	82	640
# RACIONES DIA	0	600	800	1000	1200	1300	1400	1450	9250
# RACIONES MES	0	12600	16000	19000	25200	27300	29400	29000	188500

Verifique el ingreso adecuado de la información numérica de los datos asociados en el reporte de entrega de Raciones alimentaria en los Centros de Bienestar.

APROVECHAMIENTO DE RACIONES ALIMENTARIAS

FECHA			DESAYUNO		MEDIA MAÑANA		ALMUERZO		MEDIA TARDE		CENA		TOTAL RACIONES SERVIDAS/DÍA	TOTAL RACIONES CONSUMIDAS /DÍA	% DE APROVECHAMIENTO
# DÍA	# MES	# AÑO	# DE RACIONES SERVIDAS	# DE RACIONES CONSUMIDAS	# DE RACIONES SERVIDAS	# DE RACIONES CONSUMIDAS	# DE RACIONES SERVIDAS	# DE RACIONES CONSUMIDAS	# DE RACIONES SERVIDAS	# DE RACIONES CONSUMIDAS	# DE RACIONES SERVIDAS	# DE RACIONES CONSUMIDAS			
22	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
23	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
24	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
25	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
26	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
27	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
28	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
29	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
30	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
31	3	2023	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	60	60	100%
			120	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**600**	**600**	**100%**

3. Verificar que los procedimientos de preparación y entrega de alimentos cumpla con los estandares de calidad	Realice acompañamiento en la realización la guía de preparación de las minutas a elaborar para garantizar la calidad e inocuidad de los productos a entregar.
4. Asesorar a los procesos de supervisión frente a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en los procesos de elaboración de alimentos por parte de	Realice verificación de los informes de acuerdo al componente de Nutrición de los Centros de Bienestar.

ARROCES

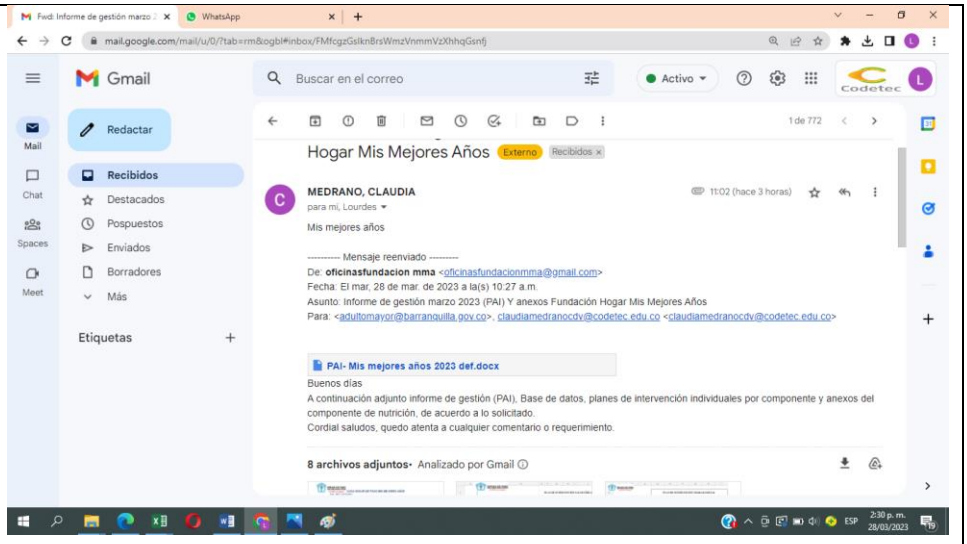
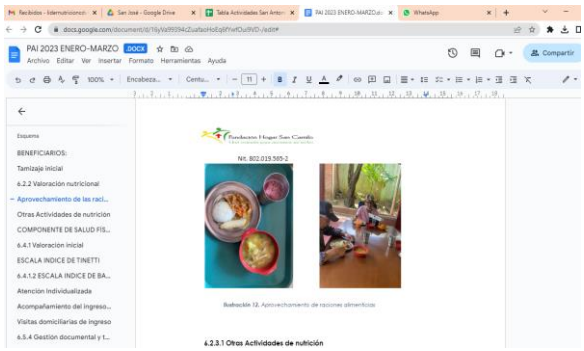
PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCESO/CORTE	OBSERVACIONES
Arroz verde	Arroz Pimentón verde Sal Aceite	**1.** Licuar el pimentón **2.** cocinar el licuado y agregar el arroz, aceite sal y ajo	Realizar el adecuado lavado del arroz.
Arroz de fideos	Arroz Fideo (cabello de ángel) Sal Aceite Ajo	**1.** Sofreír el fideo (Dorado) **2.** Agregar el resto de ingredientes	Realizar el adecuado lavado del arroz.
Pastas Largas-Cortas	Pastas Ajo sal Aceite Cebolla blanca Tomate chonto Pimenton Rojo	**1.** Cocinar las pastas con aceite **2.**Preparar la pasta **3.** Mezclar	Realizar el adecuado choque terminó en la preparación, para evitar afectaciones en las características del producto asociados a temas de contaminación cruzada y pérdida inadecuada de temperatura
Arroz Perlado con Ajo	Arroz Sal Aceite Ajo	**1.** Sofreír el ajo **2.** Agregar el resto de ingredientes	Realizar el adecuado lavado del arroz.

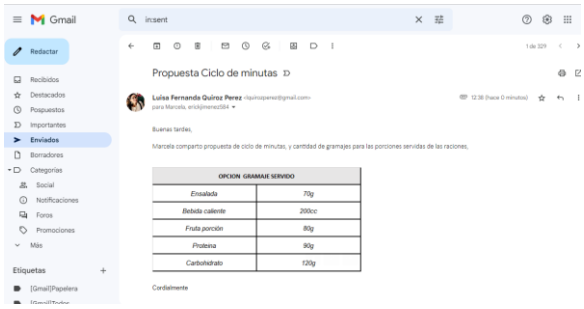
Página 1 de 3

PROTEÍNA

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCESO/CORTE	OBSERVACIONES
Pechuga con verduras rojas	Pechuga sin piel y hueso Cebollin Zanahoria Pimenton Rojo Laurel Sal Vinagre blanco Ajo	**1**. Descongelar la proteína. (Bajar un día antes a refrigeración) **2.** Cortar de la proteína en la porción establecida. (Cuadros) **3.** Adobar con especias **4.** Saltear la proteína. **5.** Para la salsa picar las verduras en cuadros (cebollín, ajo , zanahoria y pimenton Rojo) y cocinar por tiempo requerido. **6.** Agregar la salsa a la proteína, dejar en fueo lento unos minutos y servir.	**1.** Dejar la proteína en refrigeración un día antes **2.** Antes de la preparación realizar la adecuada desinfección de verduras
Estofado de cerdo	Pulpa de cerdo Zanahoria Habichuela Cebolla blanca Pimenton rojo Ajo Especias Sal	**1.** Descongelar la proteína. (Bajar un día antes a refrigeración) **2.** Realizar el corte de la proteína referido (julianas) y adobar con especies **3**. Picar las verduras en corte referido (julianas) **4**. Cocinar la proteína. **5.** Agregar el resto de ingredientes (verduras cortadas en julianas)	**1.** Prealistamiento de la proteína día anterior al igual que el corte. **2**.Agregar las verduras una vez la pechuga esté cocida, para evitar la evaporación de las verduras

	Informe de actividades ejecutadas	Versión: 01 Fecha Formato: 12/10/2018

los contratistas del Programa Adulto Mayor	 
5. Brindar seguimiento al ciclo de minutas de los Centros de Vida y Centros de Bienestar	Realice acompañamiento en la elaboración al diseño del primer ciclo de minutas patrón, garantizando el aporte calórico necesario para el cubrimiento del 30-40 % de las necesidades calóricas que se garantizan con el suministro de las raciones alimentarias entregadas diariamente

	CICLO MINUTA 2023 # 01 ***PROYECTO CENTRO DE VIDA*** **Minuta 1** | **Minuta 2** | **Minuta 3** | **Minuta 4** | **Minuta 5** *Estofado de cerdo (cebollin pimenton rojo y zanahoria)* | *Mixto de pollo y cerdo con verduras* | *Pechuga de pollo al pimenton(Rojo, verde)* | *Carne guisada con papa* | *Cerdo en salsa de maracuya* *Arroz blanco* | *Pastas largas en salsa roja (tomate y pimentonrojo)* | *Arroz al cilantro* | *Arroz de fideo* | *Pure de papa* *Salteado de verduras (pimenton verde, cebolla y zanahoria)* | *Verduras al vapor(pimenton verde, cebolla y zanahoria)con vinagreta* | *Ensalada de zanahoria, cebolla y habichuela con vinagreta mostaza* | *Ensalada de trampo (pimenton,cebolla,tomate y cilantro con vinagreta)* | *Ensalada fresca (Lechuga, pepino, tomate con vinagreta de aguacate)* *Crema de ahuyama* | *Fruta Porción* | *Sopas de palomitos* | *colada de miacena* | *Sopa de lentejas* **Minuta 6** | **Minuta 7** | **Minuta 8** | **Minuta 9** | **Minuta 10** *Cubos de pollo en salsa verde(Pimenton verde, cebollin y cilantro)* | *Carne guisada con verduras (Berenjena, cebollin y habichuela)* | *Guisado de cerdo con verduras (cebollin, pimenton rojo y verde)* | *Pechuga con verduras a la juliana* | *Pescado a la plancha en salsa blanca* *Arroz de lentejas* | *Arroz de pimenton rojo* | *Arroz de zanahoria* | *Arroz verde* | *Arroz perlado con ajo* *Ensalada de pepino en media luna, cebolla, lechuga, y cilantro con vinagreta de* | *Rodajas de zanahoria, cebolla y cilantro* | *Verduras al Vapor* | *Ensalada de trampo (pimenton,cebolla,tomate y cilantro con vinagreta)* | *Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla blanca (Cuadros)*  Gmail Propuesta Ciclo de minutas Luisa Fernanda Quiroz Perez Buenas tardes, Marcela comparto propuesta de ciclo de minutas, y cantidad de gramajes para las porciones servidas de las raciones, OPCION GRAMAJE SERVIDO Ensalada 70g Bebida caliente 200cc Fruta porción 80g Proteina 90g Carbohidrato 120g Cordialmente
6.Cumplir con las demás actividades inherentes al objeto del contrato, las relacionadas al programa y las que sean determinadas por el supervisor	Participe en la propuesta de las actividades a realizar desde el área de nutrición en el proyecto de recuperación nutricional 

	Informe de actividades ejecutadas	Versión: 01
		Fecha Formato: 12/10/2018

Cuadro Comparativo Complementos Nutricionales

Ítem comparativo	PREVIT PLUS SENIOR	GVITASUREN	BETSURE FORTE	NUTRIPETER - INSTANTANEO CEREAL INFANTIL A BASE DE HARINA DE ARROZ
Descripción	Polvo color crema o marfil con olor característico y sabor a vainilla. Presentacion de 500gr	Mezcla en polvo a base de maltodextrina con avena y proteina de soya, sabor a vainilla, presentacion de 900gr	Polvo fino, libre de partículas extrañas, sabor a Fresa, Vainilla y Banano Endulzado con Surculosa. Presentación de 800gr	Harina obtenida a partir de Arroz, Maíz y Avena. Previamente seleccionado y Molido. No necesita una cocción adicional antes de su consumo. Fácil de disolver
Composición	Proteína aislada de soya, malto dextrina, azúcar, sabor artificial, citrato de potasio, fosfato de calcio, cloruro de sodio, sulfato de magnesio, dióxido de silicio (anticompactante), fosfato de potasio, colina, carboximetil celulosa de sodio (espesante), Goma Xanthan (espesante), Vitamina C, Fosfato de magnesio, mezcla endulzante (edulcorante artificial), vitamina E, niacina mida, Sucralosa (edulcorante artificial), sulfato ferroso, óxido de zinc, pantotenato de calcio, vitamina B1, piridoxina clorhidrato.	Maltodextrina, Harina de Avena, Proteína Aislada de Soya, Sacarosa, Suero de leche,Aceite microencapsulado de Linaza, Premezcla de Vitaminas y Minerales (Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B2, Nicotinamida, Acido pantoténico, Vitamina B6, Biotina, Ácido fólico, Vitamina B12, Vitamina C, Vitamina D3, Vitamina E, Calcio, Hierro, Zinc, Manganeso, Yodo, Selenio), Fosfato tricálcico, Sabor artificial a Vainilla (Saborizante), Goma Xanthan (Viscosante), Dióxido de silicio	AISLADA DE SOYA, ACEITE VEGETAL DE PALMA, MALTODEXTRINA, FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS (antioxidante, Saborizante,Viscosante Acidulante,Acentuador de olor Emulgente, Edulcorante: Sucralosa) ENRIQUECIDO CON VITAMINAS (Ácido Ascórbico Vitamina E, Vitamina D Vitamina A Palmitato Vitamina B3, Vitamina B5,Vitamina B12, Vitamina B6, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina K1, Biotina, Ácido Fólico)	Harina de Arroz, Fosfato Tricálcico anhidro, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina B2, Vitamina B12, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina C, Vitamina E, Niacina, Sulfato de zinc, Vitamina B1, Hierro, Vitamina D, Calcio y Fosforo), Aroma Artificial a Vainilla.

LUISA FERNANDA QUIROZ
CC: 60266262