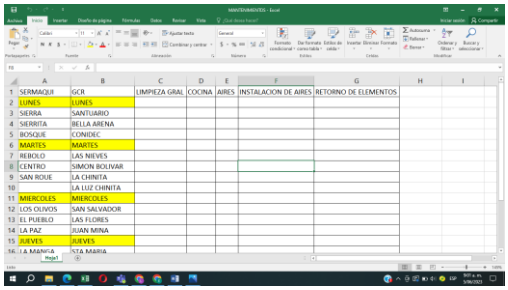
	Informe de actividades ejecutadas	Versión: 01
		Fecha Formato: 12/10/2018

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 mayo al 12 junio 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 reunión de planificación para inciar la puesta en marcha del proyecto Centros de Vida, para la vigencia 2023.

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

	  
2. Acompañar en los procesos de supervisión de las cocinas de los Centros de Vida y Centros de Bienestar	Asistí al Centro de Bienestar Canitas de vida para supervisar las acciones del componente de nutrición en Centros de Bienestar. 
3. Verificar que los procedimientos de preparación y entrega de	Realice supervisión a la prepración y aceptación de aceptación de la alimentación suministrada a los personas mayores, además para garantizar el cumplimiento de las condiciones de higiene e

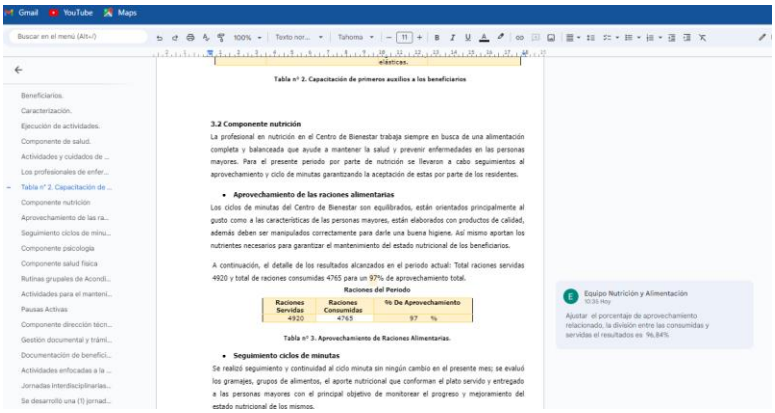
alimentos cumpla con los estandares de calidad	inocuidad desde el pre alistamiento de los alimentos, y producción de las raciones alimentarias 
4. Asesorar a los procesos de supervisión frente a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en los procesos de elaboración de alimentos por parte de los contratistas del Programa Adulto Mayor	Realice verificación de los informes de acuerdo al componente de Nutrición de los Centros de Bienestar. 

Tabla nº 2. Capacitación de primeros auxilios a los beneficiarios

3.2 Componente nutrición

La profesional en nutrición en el Centro de Bienestar trabaja siempre en busca de una alimentación completa y balanceada que ayude a mantener la salud y prevenir enfermedades en las personas mayores. Para el presente periodo por parte de nutrición se llevaron a cabo seguimientos al aprovechamiento y ciclo de minutas garantizando la aceptación de estas por parte de los residentes.

- **Aprovechamiento de las raciones alimentarias**

Los ciclos de minutas del Centro de Bienestar son equilibrados, están orientados principalmente al gusto como a las características de las personas mayores, están elaborados con productos de calidad, además deben ser manipulados correctamente para darle una buena higiene. Así mismo aportan los nutrientes necesarios para garantizar el mantenimiento del estado nutricional de los beneficiarios.

A continuación, el detalle de los resultados alcanzados en el periodo actual: Total raciones servidas 4920 y total de raciones consumidas 4765 para un 97% de aprovechamiento total.

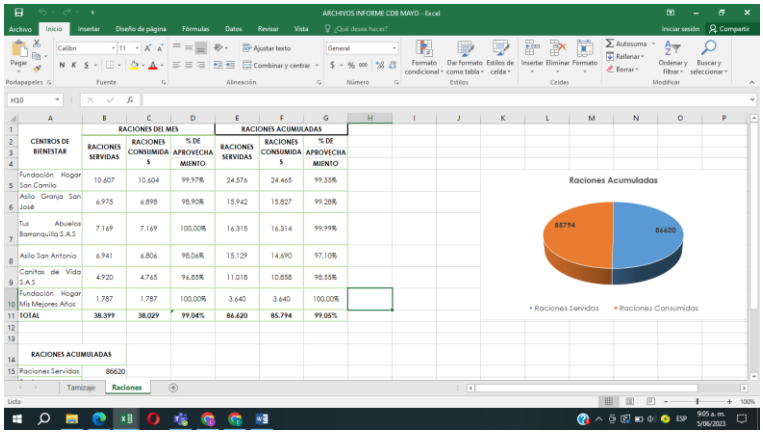
Raciones del Periodo

Raciones Servidas	Raciones Consumidas	% De Aprovechamiento
4920	4765	97 %

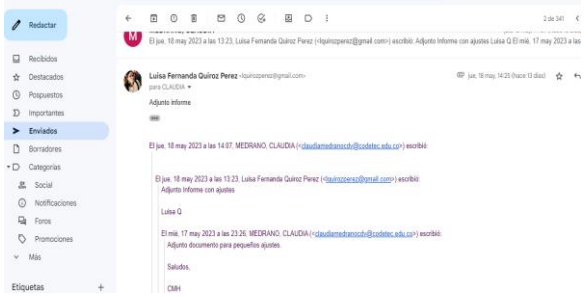
Tabla nº 3. Aprovechamiento de Raciones Alimentarias.

- **Seguimiento ciclos de minutas**

Se realizó seguimiento y continuidad al ciclo minuta sin ningún cambio en el presente mes; se evaluó los gramajes, grupos de alimentos, el aporte nutricional que conforman el plato servido y entregado a las personas mayores con el principal objetivo de monitorear el progreso y mejoramiento del estado nutricional de los mismos.

	
5. Brindar seguimiento al ciclo de minutas de los Centros de Vida y Centros de Bienestar	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, y seguimiento a los ciclos de minutas en los Centros de Bienestar 
6.Cumplir con las demás actividades inherentes al	Apoyé en construcción de informe desde el área de nutrición en el proyecto de recuperación nutricional

objeto del contrato, las relacionadas al programa y las que sean determinadas por el supervisor



❖ **Análisis de la oferta de productos que se entregaran en el servicio de asistencia nutricional, definición de proveedor, tiempos de pedidos y producto que aporte las necesidades nutricionales y características organolépticas para una adecuada recuperación**

En lo relacionado con la selección del producto alimentario a suministrar en el servicio de asistencia nutricional a partir de la oferta del mercado; es importante mencionar que a la fecha se han ejecutado pruebas organolépticas que trata de las características que se perciben a través de los sentidos gustos, vista, olfato y tacto (olor, color, textura y sabor) deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico y de aceptación en diferentes productos; a partir de



Flujograma N°2. Criterios para aceptación de complemento nutricional.



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

LUISA FERNANDA QUIROZ
CC: 60266262