ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 1/1/2023 AL 31/1/2023
Número Convenio / Vigencia	7144-2022
Nombre del Asociado	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	ZONA FRANCA
Localidad	FONTIBON
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 14B # 119ª - 71
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3058058910
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorzonafranca@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	15/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	16/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	María Torres Villamarin
Cobertura Diaria Contratada	150
Nº Participantes En Atención	148
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	150

ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Se implementaron los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Formato preparación de alimentos
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	No se realiza ya que no se cuenta con concepto sanitario, se solicitó visita	Solicitud de visita
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	Se ofreció a los participantes menú especial el 24 y 31 de diciembre	Correo envío de formatos autorización menús
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se implementó la minuta patrón en el servido y distribución de los alimentos durante el periodo reportado.	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF

5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Se realizó la encuesta a un total de 118 participantes el día 12 de octubre de 2022.	Formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano.	No aplica
7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.	Las Minutas patrón y el Ciclo de Menús y el Menú del día se publicaron diariamente en el comedor, visibles a los participantes y a las personas manipuladoras.	Soporte fotográfico de Minutas Publicadas
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se Realizaron las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Plan de compras mensual.
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación	Se realizó capacitación minuta patrón, ciclos de menú y análisis de aporte nutricional e inducción el día 16 de enero de 2023, se socializó procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios	Acta, planilla asistencia,pre test y port test material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación.

entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	sociales",	
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	La Nutricionista del asociado realizó capacitación y socialización en estandarización de utensilios para el servido de alimentos a las personas manipuladoras de alimentos en el mes de septiembre, sin embargo, para el mes de enero se realizó la capacitación correspondiente a operaria nueva el día 2 de enero.	Acta de capacitación sobre Estandarización de Utensilios, listado de asistencia y registro fotográfico.
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se solicitó intercambios para la minuta de los días 5 – 11 y 25 de enero 2023	Formato intercambio de alimentos enero.
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 21/11/2022	Acta de asistencia
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el operador debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	En el mes de enero no se realizo toma de datos antropométricos.	No se realizo

14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizó el registro de la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE tomadas en el mes de octubre.	Evidencia fotográfica del sistema SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No se recibió Diagnostico Nutricional para casos identificados durante el periodo reportado.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron las actividades de Estilos de vida saludable el 16 de enero en el comedor Zona Franca	Acta, listados de asistencia y evidencias
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	El cronograma se desarrolló de acuerdo a lo establecido previamente.	Cronograma de estilos de vida saludable.
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	Se realizo actividad física de acuerdo a lo estipulado en el cronograma el día 16 de enero de 2023 donde se trató el tema de Consumo de Lácteos y Actividad Física (Calentamiento y Estiramiento).	Acta, listados de asistencia 120 asistentes y evidencias
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registro la información en el aplicativo SIRBE de acuerdo a lo estipulado en el anexo técnico	Pantallazo del aplicativo SIRBE.

20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Se realizo envío de informe el 16 de enero a la nutricionista local	correo de envío e informe cuantitativo
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Se presentó en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

N	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se dio cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias Se realizó mantenimiento a paredes de cocina que presentaban desprendimiento de pintura	Evidencias mantenimientos
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se dio cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Se cumplió con el protocolo de lavado de manos. Se realizo los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas.	PDF Protocolo lavado manos – Formato limpieza y desinfección
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos SDIS	Se implemento el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos SDIS	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor de cárnicos El Triunfo, Abarrotes Agroplitana, Lácteos Mortiño y abarrotes Makro	Conceptos sanitarios de proveedores

ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Se dio cumplimiento con concepto Sanitario de los Vehículos transportadores El Triunfo, Abarrotes Agroplitana, Lácteos Mortiño y abarrotes makro	Formato verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se brindaron alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos y formato de recepción de materia prima.
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	El comedor comunitario contaba con los recipientes y menaje para la entrega de alimentos dando cumplimiento a la Resolución 683/2012 durante el periodo reportado	Evidencias fotográficas
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomaron muestras diarias de referencia de los alimentos entregados	Registro fotográfico
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	Se dispuso del plan de saneamiento básico durante el periodo reportado	Formatos de Saneamiento Básico

ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario- Cocina Popular.	Se cuenta con las áreas de Recibo de alimentos − Almacenamiento de alimentos − Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de Higienización. − Distribución de alimentos − Consumo de alimentos − Alistamiento de personal − Almacenamiento de agua potable − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias − Higienización de elementos de aseo − Almacenamiento de productos químicos	No aplica
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realiza lavado de tanque almacenamiento el día 27 de agosto de 2022	Certificado de lavado de tanques
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en el comedor comunitario el día 16 de enero.	Acta de capacitación, listado de asistencia, registro fotográfico.

técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor	Formato de verificación de básculas y grameras". Y termómetros.
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	Para el periodo del presente informe la SDIS realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas a producto terminado.	Se adjuntan soportes de toma de muestras.
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	De acuerdo a los resultados socializados se dio cumplimiento a la totalidad de los análisis microbiológicos realizados	Se adjuntan soportes resultados muestras microbiológicas.
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Para el periodo del presente informe la SDIS realizó la toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas, los resultados son favorables, por lo cual no se realizan requerimientos	No se genera ninguna alerta
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario -	No aplica.	No aplica.

Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.		
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No aplica.	No aplica.

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	se elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en sdis el día 14 de octubre de 2022 con número de radicado E2022045687	Radicado Plan De Emergencias.
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se solicitó visita y se realizó el pago a Unidad Administrativa, cuerpo oficial de bomberos por	solicitud de visita, soporte de pago.
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en el comedor comunitario con los elementos solicitados por anexo técnico	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con 2 extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas, el personal del comedor realizo capacitación virtual.	Evidencia fotográfica, soporte capacitación en teoría del fuego.
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se contó con ficha de ingreso de visitantes y cuaderno de novedades durante el periodo reportado, sin embargo, no se ha registrado ninguna novedad en el cuaderno de novedades	ficha de ingreso de visitantes.

6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios de la siguiente manera grupos de 20 participantes de acuerdo al núcleo familiar para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas

3. REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
02/01/2023	Minuta Patrón, ciclos de menú y análisis de aporte nutricional	Yorleidis Cuesta	**Norma Galindo Nutricionista**
02/01/2023	Minuta Patrón, ciclos de menú y análisis de aporte nutricional	Sandra Correa, Yorleidis Cuesta	**Norma Galindo Nutricionista**
02/01/2023	Estandarización de porciones servidas	Sandra Correa, Yorleidis Cuesta	**Norma Galindo Nutricionista**
16/01/2023	Plan de saneamiento básico (ETAS)	Sandra Correa, Yorleidis Cuesta	**Norma Galindo Nutricionista**

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, inducción sobre la operación del servicio de alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de capacitaciones realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada capacitación).

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
	NO APLICA	

ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: Norma Galindo

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.
*Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC) EN PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON ÉNFASIS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
16/01/2023	**Acción IEC y nutrición y actividad física**	**Consumo de lácteos**	**120**	**Norma Galindo Nutricionista**

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
		NO APLICA	

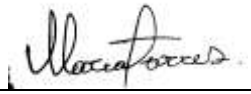
Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Gloria Yaneth Casallas**

ALIMENTA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004CCCP ZONA FRANCA

Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**María Torres**