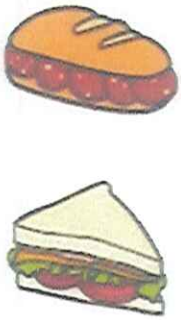
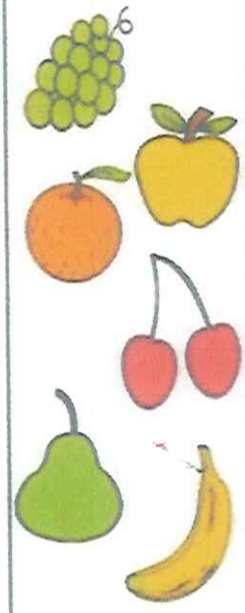
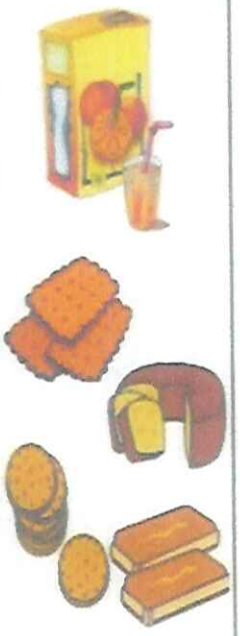
FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

COMPONENTE SALUD Y NUTRICCION

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				Mamá... ¡Hoy elijo yo!
Bocadillo o sandwich	Fruta	Lácteos	Galletas y zumo	Libre

ESTÁNDAR 8

VERIFICA LA EXISTENCIA DEL SOPORTE DE AFILIACIÓN DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN LA SALUD.



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	RC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1078474408
NOMBRES	JOSUE
APELLIDOS	CABRERA RENTERIA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	CHOCO
MUNICIPIO	QUIBDO

Datos de afiliación :

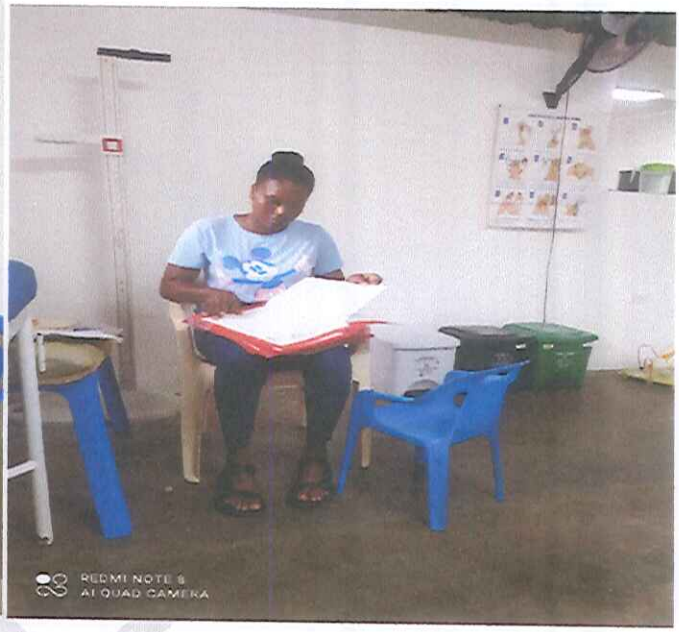
ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD SANITAS S.A.S. -CM	SUBSIDIADO	22/08/2022	31/12/2999	BENEFICIARIO

Fecha de Impresión:	03/22/2024 08:36:33	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el





PÚBL

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ESTÁNDAR 9

IMPLEMENTA ESTRATEGIAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA LACTANCIA MATERNA EN FORMA EXCLUSIVA PARA NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 6 MESES DE EDAD.

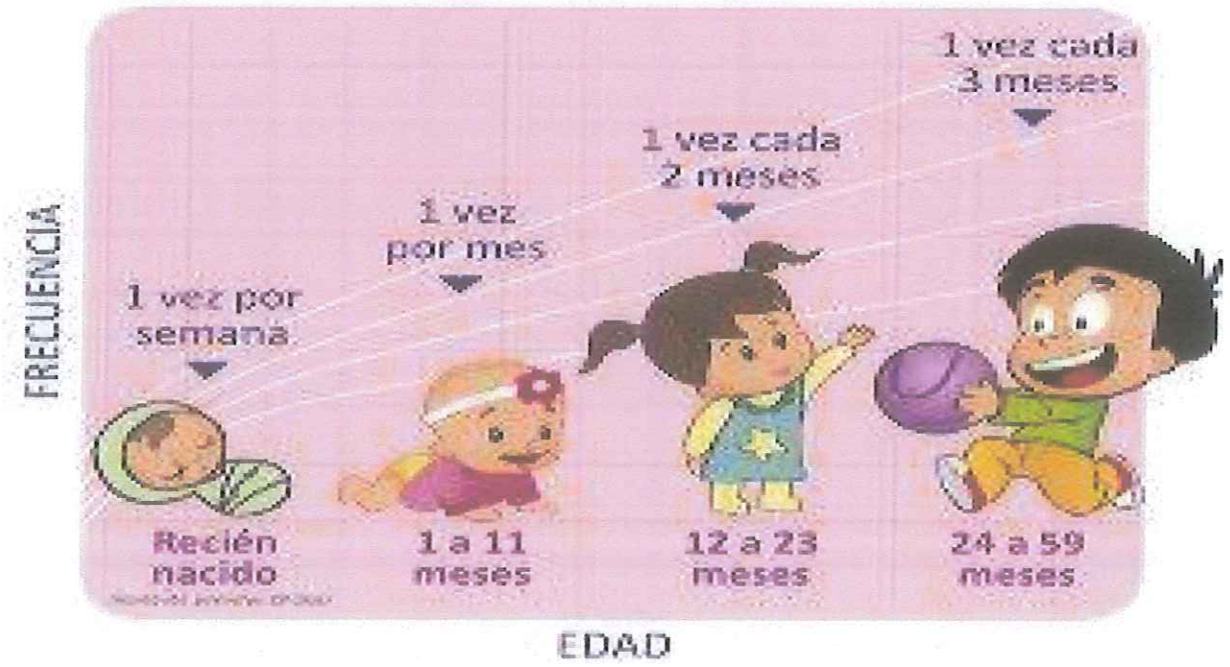


Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

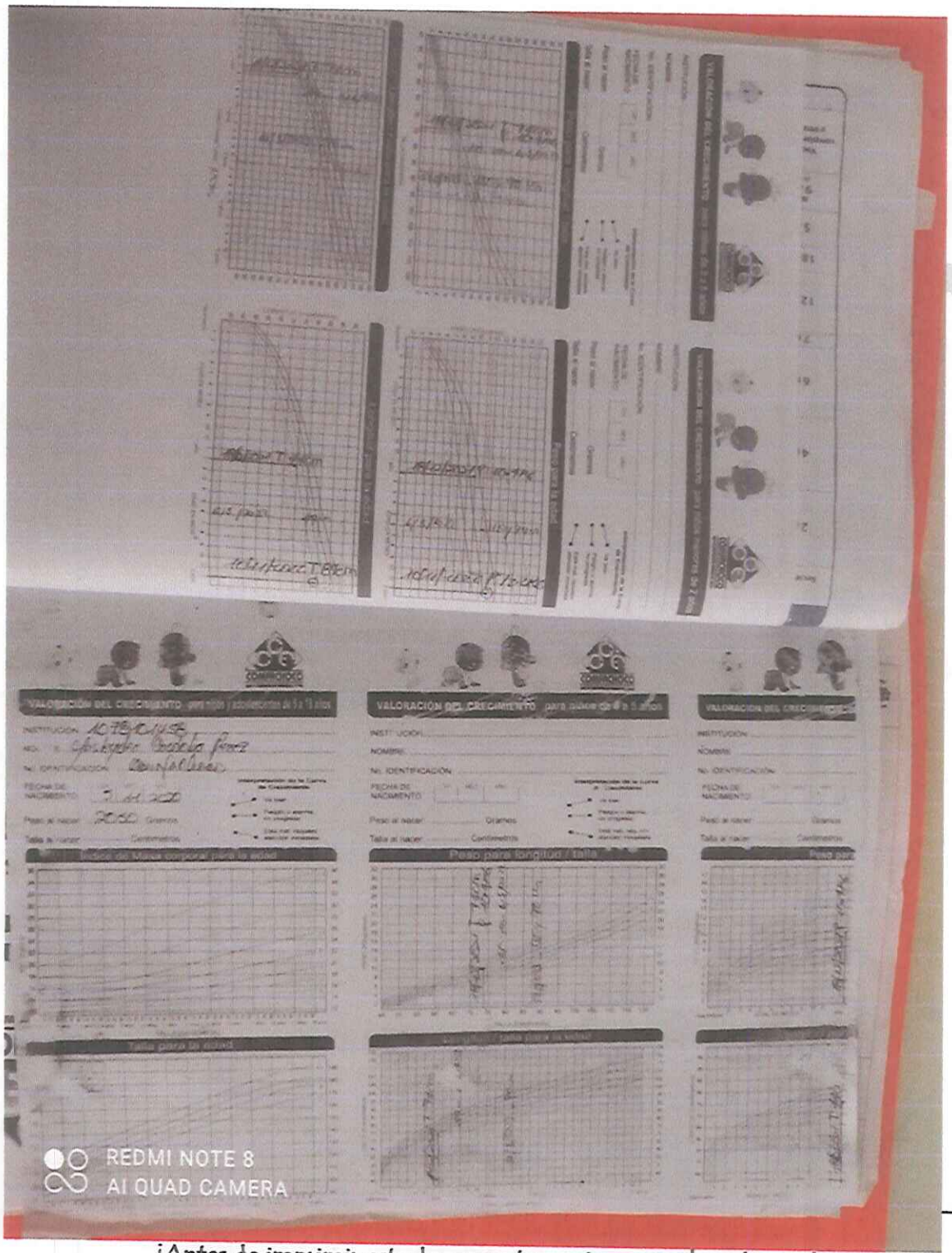
FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ESTÁNDAR 10

VERIFICA LA ASISTENCIA DE LAS NIÑAS Y NIÑOS A LA CONSULTA DE VALORACIÓN INTEGRAL EN SALUD (CONTROL DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO).



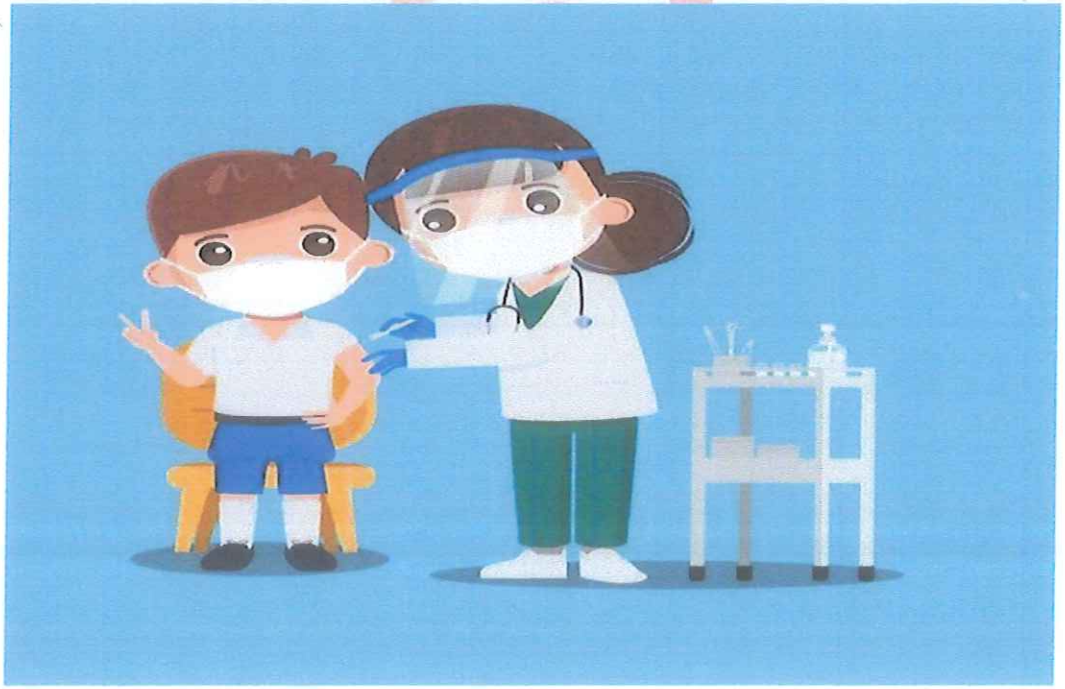
Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com


VALORACIÓN DEL CRECIMIENTO
Índice de Masa corporal para la edad
Talla para la edad
Peso para longitud / talla
REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ESTÁNDAR 11

IMPLEMENTA ACCIONES PARA LA PROMOCIÓN DE LA VACUNACIÓN DE LAS NIÑAS Y NIÑOS



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

ESTÁNDAR 12

IDENTIFICA Y REPORTA DE FORMA OPORTUNA LOS CASOS DE BROTES DE ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, PREVALENTES Y TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

CERTIFICADO DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

YO, (CLAUDIA DEL CARMEN MORENO PEÑA) IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CUIDADANÍA1077428482 EXPEDIDA EN QUIBDO, COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO (FUNDACION FUTURO CHOCO) IDENTIFICADA CON NIT 901305241-7

CERTIFICO QUE

Durante los días comprendidos entre el [illegible] de marzo no se presentaron presuntos hechos de enfermedades trasmitidas por alimentos de los servicios de Primera Infancia en las Unidades de Servicio (CDI [illegible] SEGUNDO HOGAR ROSALES Y HUAPANGO DEL MUNICIPIO DE QUIBDO [illegible] Convenio Nº 188 de (11 de marzo del 2024) suscrito con la Regional Choco del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

En constancia de ello se firma los días 1 de Abril de 2024

FUTURO CHOCÓ

Claudia Del Carmen Moreno Peña
Nombre y apellidos completos del Representante Legal
1077428482
Número de identificación del Representante Legal

Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

ESTÁNDAR 13

CICLOS DE MENÚ Y ANÁLISIS NUTRICIONAL DE ACUERDO CON LA MINUTA PATRÓN.

MINUTA PATRON
GRUPO DE EDAD
6 - 11 MESES

FUNDACION ASESORIA CONSULTORIA E INVESTIGACIONES
PARA EL DESARROLLO SOCIAL - EVC PROYECTAR
NIT. 819006727-4
PROCESO ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
CELEBRADO ENTRE ICBF Y EVC PROYECTAR

BIENESTAR FAMILIAR

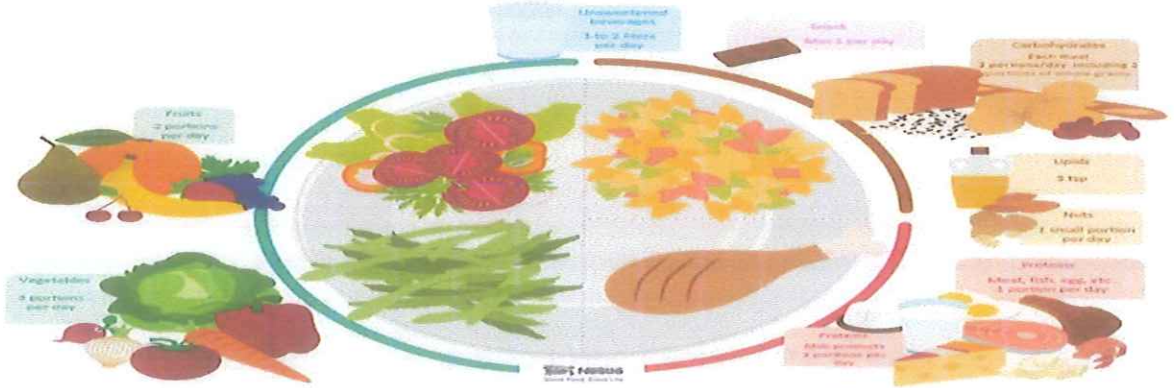


REFRIGERIO PARA EL DIA DE ATENCION

Grupo de Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o en centímetros cúbicos			
		Peso Bruto	peso neto	peso servido	Medida casera
FRUTAS	DIARIA	40 - 120 g	33 g	33 g	1 unidad entera pequeña

MINUTA PATR
GRUPO DE EDA

Grupo / Alimento	A
Cereales, raíces tubérculos y plátanos	Galletas
Frutas	Fr
Leche y derivados lácteos	Leche pa



FUNDACION ASESORIA CONSULTORIA E INVESTIGACIONES
PARA EL DESARROLLO SOCIAL - EVC PROYECTAR
NIT. 819006727-4
PROCESO ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
CELEBRADO ENTRE ICBF Y EVC PROYECTAR
Contrato 137 Edito.

BIENESTAR FAMILIAR

Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD INSTITUCIONAL Y COMUNITARIA EN SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

Servicio **Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.**

Grupo de Eda 6-8 meses 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche de continuación fortificada con hierro	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	27,5 g	25 g	25 g	1/2 unidad
Queso		15 g	15 g	15 g	1 trozo pequeño o 1/2 tajada
Carnes magras		15 g	15 g	9 g	2 cucharadas postreras
Fruta	Todos los días	55-120 g	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc	1 cucharada postrera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	65 - 90 g	60 g	55-60 g	6-7 cucharadas postreras
Cereal	Todos los días	8 g	8 g	16 g	2 cucharadas postreras
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	25 - 30 g	25 g	25 g	2 1/2 cucharadas postreras
Carnes					
Carne roja magra	2 días/semana + Vísceras rojas 1 vez/semana	30 g	30 g	19 g	4 cucharadas postreras
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 47 Pierna: 51 Pernil: 55 Pescado: 50	30 g	21 g sin hueso	5 cucharadas postreras
Leguminosa*	1 día/semana	10 g	10 g	23 g	2 cucharadas postreras
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
Fruta					
Fruta	Todos los días	55-120.	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche de continuación fortificada con hierro	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
Fruta	Todos los días	55-120	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
Derivado de cereal	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada sopera
Otros					
Bienestarina Más ®	15 gramos/día para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				

* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

**Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido serán de 100 cc o 3,5 onzas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina g	Lipidos g	CHO g	Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	520	19	20	67	496	422	5	2	45
RIEN para el grupo de edad	661	19,0	26,0	83,5	UL =600	UL =1500	UL= 20	UL= 5	AI
					500,0	260,0	11,0	3,0	370,0
% DE CUBRIMIENTO	78,7%	101,4%	69,8%	80,6%	99,3%	162,5%	46,4%	69,7%	12,2%

Servicio: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

Grupos de ed: : 9 - 11 meses — 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche de continuación fortificada con hierro	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	27,5 g	25 g	25 g	1/2 unidad
Queso		15 g	15 g	15 g	1 trozo pequeño o 1/2 tajada
Carnes magras		15 g	15 g	9 g	2 cucharadas postreras
Fruta	Todos los días	55-120 g	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
Grasa					
Aceite de Girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	65 - 90 g	60 g	55-60 g	6-7 cucharadas postreras
Cereal		8g	8 g	16 g	2 cucharadas postreras
Tubérculos o raíces o plátanos		25 - 30 g	25 g	25 g	2 1/2 cucharadas postreras
Carnes					
Carne roja magra	2 días/semana + Vísceras rojas 1 vez/semana	35 g	35 g	21 g	5 cucharadas postreras
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 52 Pierna: 56 Pernil: 60 Pescado: 56	35 g	29 g sin hueso	6 cucharadas postreras
Leguminosas*	1 día/semana	10 g	10 g	23 g	2 cucharadas postreras
Grasa					
Aceite de girasol o maíz	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
Fruta	Todos los días	55-120 g	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche de continuación	Todos los días	14 g	14 g	100 cc	3,5 onzas de colada
Fruta	Todos los días	55-120	55 g	55 g	6-7 cucharadas postreras
Derivado de cereal	Todos los días	10 g	10 g	10 g	1 cucharada sopera
Otros					
Bienestarina Más ®	15 gramos/día para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				

* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

**Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 100 cc o 3,5 onzas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g	Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	567	21	22	71	512	433	6	2	46
RIEN para el grupo de edad	731	20,0	30,0	95,0	UL= 600	UL= 1800	UL= 20	UL= 5	AI
					500,0	260,0	11,0	3,0	370,0
% DE CUBRIMIENTO	77,6%	105,5%	74,7%	74,5%	102,4%	166,4%	50,0%	69,7%	12,5%
RIEN para el grupo de edad	661	19,0	28,0	83,5	UL =600	UL =1500	UL= 20	UL= 5	AI
					500,0	260,0	11,0	3,0	370,0
% DE CUBRIMIENTO	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

Servicio: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

Grupos de edad: 1 - 3 años 11 meses — 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	150 cc	(3,3 onzas de leche + 1,7 onzas de agua)
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20 g	20 g	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20 g	20 g	12 g	1 trozo pequeño
Fruta	Todos los días	70 - 155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	73-155 g	70 g	65 - 70 g	4 cucharadas soperas
Cereal	Todos los días	15 g	15 g	30 g	2 cucharadas soperas
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	35-42 g	35 g	35 g	1/2 unidad mediana
Carnes					
Carne roja magra	2 días/semana + Vísceras	40 g	40 g	24 g	1 porción pequeña
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 54 g Pierna: 57 g	40 g	32 g sin hueso Atún: 40 g	1 porción pequeña
Leguminosas*	1 vez /semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera
Fruta	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
Yogurt o kumis		100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
Fruta	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Otros					
Bienestarina Más ®	15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.				

* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes.

**Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor,entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 150 cc o 5 onzas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28		26		99		649	487	6	3	188
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0					
RIEN para el grupo de edad (1-3 AÑOS)	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0
% DE CUBRIMIENTO	70,1%	105,7%	52,9%	74,2%	55,7%	74,6%	57,4%	216,4%	69,5%	52,7%	93,3%	18,8%

Servicio Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

Grupos de edad 4-5 años 11 meses — 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	200 cc	(5 onzas de leche + 1,5 onzas de
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20	20	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20	20	12 g	1 trozo pequeño
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Fruta	Todos los días	80-150 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada sopera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	80-165 g	80 g	80 g	4,5 cucharadas soperas
Cereal	Todos los días	20 g	20 g	40 g	3 cucharadas soperas
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-60 g	40 g	40 g	1/2 unidad mediana
Carnes					
Carne roja magra	2 días/semana Vísceras rojas 1	50 g	50 g	30 g	1 porción mediana
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 64 g Pierna:67 g Perni: 70 g Pescado: 70 g	50 g	42 g sin hueso Atún: 50 g	1 porción mediana
Leguminosas*	1 vez/semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
Fruta	Todos los días	80-150 g	80 g	80 g	1 porción o unidad mediana

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o yogur o kumis		150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
Fruta	Todos los días	80-150 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña

Otros	
Bienestarina Más ®	15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

* Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar la mitad de la porción del grupo de carnes

**Las medidas caseras son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estás varían según el alimento, la presentación, el proveedor entre otros. La UDS debe establecer la medida casera de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 200 cc o 7 onzas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	943	34		33		128		790	610	7	3	235
AMDR para macronutrientes (LV		23,6	47,2	31,4	41,9	117,8	153,2					
RIEN para el grupo de edad (4-5 AÑOS)	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900
								400,0	1000,0	15,0	4,0	1200,0
% DE CUBRIMIENTO	69,8%	101,9%	51,0%	87,7%	62,7%	75,6%	58,1%	197,5%	61,0%	44,7%	75,0%	19,6%

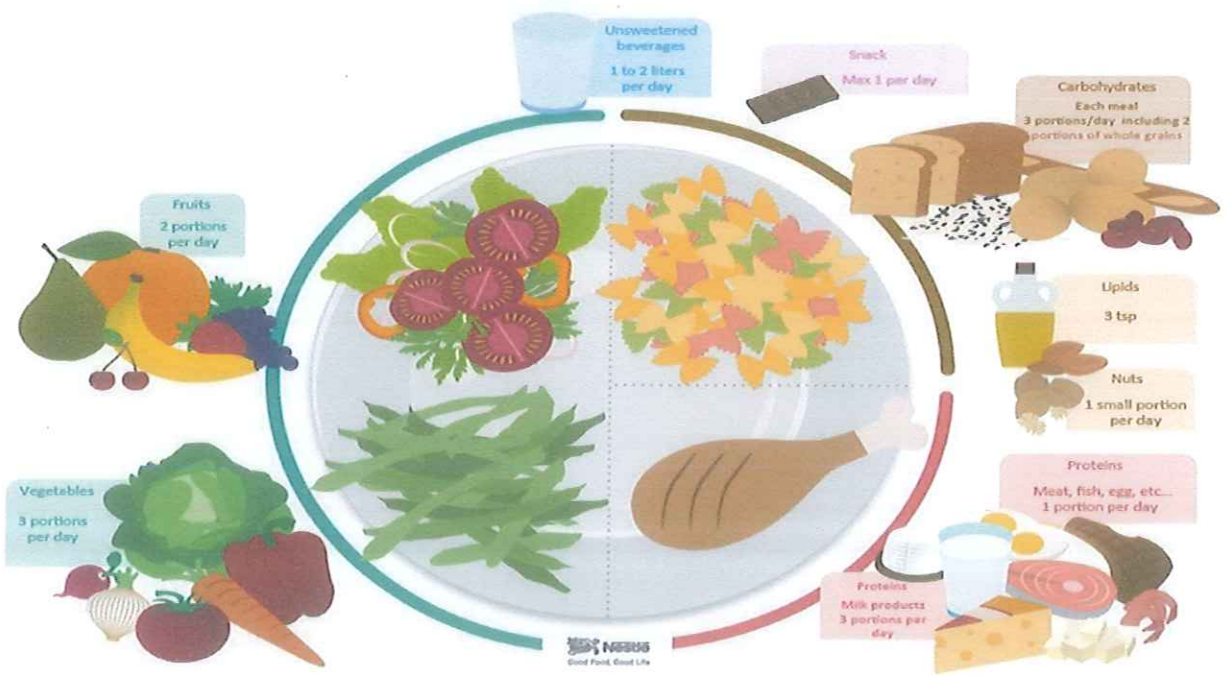
APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g	Lipidos g	CHO g	Vitamina A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	520	19	20	67	496	422	5	2	45
RIEN para el grupo de edad	661	19,0	28,0	83,5	UL =600	UL =1500	UL= 20	UL= 5	AI
					500,0	260,0	11,0	3,0	370,0
% DE CUBRIMIENTO	78,7%	101,4%	69,8%	80,6%	99,3%	162,5%	46,4%	69,7%	12,2%

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

ESTÁNDAR 14

CICLOS DE MENÚ Y ANÁLISIS NUTRICIONAL DE ACUERDO CON LA MINUTA PATRÓN.



Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MODALIDAD: INSTITUCIONAL

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro _X___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD 1-3 AÑOS

SEMANA No. 1				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REFRIGERIO REFORZADO				
MASITAS FRITAS CON BIENESTARINA	PAN BOLA	BANANO COCIDO CON MARGARINA	PAPA COCIDA CON MARGARINA	GALLETAS DE SODA
QUESITO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	QUESO COSTEÑO COCIDO	HUEVO COCIDO	QUESO COCIDO
HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	PAPAYA	NARANJA	MANGO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA
MANGO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y BIENESTARINA	MANDARINA
AGUAPANELA CON LECHE				COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE
ALMUERZO				
		SOPA DE PASTAS CON QUESO Y BIENESTARINA		
ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE
HIGADO MOLIDO	CARNE DE CERDO GUISADA	POLLO CON VERDURAS	CARNE DE RES MOLIDA	PESCADO EN BACALADO
PAPA COCIDA	PATACON DE PLATANO		LENTEJAS GUISADAS	PAPAS FRITAS
ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE	ENSALADA DE CEBOLLA CON ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA COCIDA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE Y PIÑA
BANANO MADURO	NARANJA	MANDARINA	PAPAYA	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE BOROJO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA DULCE	JUGO DE PIÑA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
LECHE	LECHE	YOGURT	ARROZ CON LECHE	LECHE
MANGO	BANANO MADURO	PIÑA	MANDARINA	PAPAYA PICADA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193422910

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 18 DE MARZO 2024

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **MODALIDAD: INSTITUCIONAL**

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro _X___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___ **GRUPO DE EDAD 1-3 AÑOS**

SEMANA No.2				
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
REFRIGERIO REFORZADO				
EMBUELTO DE HARINA DE MAIZ	HOJALDRA CON BIENESTARINA	GALLETAS DE SODA	EMPANADAS CON QUESO	PRIMITIVO COCIDO
HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	QUESITO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA		HUEVO REVUELTO CON MARGARINA
PAPAYA	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	BANANO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	PIÑA
REFRESCO DE BIENESTARINA CON LECHE	MANDARINA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	NARANJA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE
	AGUA DE PANELA CON LECHE		AVENA CON LECHE	
ALMUERZO				
FRIJOL GUISADO				
ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO
CARNE DE RES MOLIDA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	CROQUETAS DE ATUN CON BIENESTARINA	HIGADO MOLIDO
	PAPA CHORREADA	TAJADA DE PLATANO MADURO	YUCA COCIDA	PAPA FRITA
ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA CON MAYONESA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ENSALADA DE PEPINO, MANGO Y LECHUGA	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y CEBOLLA
MANDARINA	NARANJA		BANANO	PAPAYA
JUGO DE BOROJO	JUGO DE GUAYABA DULCE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA AGRIA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
LECHE	LECHE	PAPAYA PICADA CON LECHE EN POLVO	LECHE	YOGURT
BANANO MADURO	PIÑA		MANGO	MANDARINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193422910

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 18 DE MARZO 2024

Programa o Proyect: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

MODALIDAD: INSTITUCIONAL

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

GRUPO ÉTNICO: Indígena ___ (étnia _____) Afro _X___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD 1-3 AÑOS

SEMANA No.4				
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
REFRIGERIO REFORZADO				
PLATANO MADURO COCIDO CON MARGARINA	GALLETAS DE SODA	MASITA DE HARINA DE MAIZ Y BIENESTARINA	PRIMITIVO COCIDO	EMBUELTO DE HARINA DE MAIZ
QUESO COCIDO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	QUESITO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	QUESO COCIDO
HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	PIÑA	BANANO MADURO	PAPAYA	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA
MANDARINA	REFRESCO DE BIENESTARINA Y LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	BIENESTARINA CON LECHE Y PANELA	NARANJA
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE				CHOCOLATE CON LECHE
ALMUERZO				
				SOPA DE PASTAS CON QUESO Y BIENESTARINA
ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE
TORTA DE CARNE DE RES ASADA	PECHUGA A LA PLANCHA	HIGADO EN CUADRITOS	CROQUETAS DE ATUN	CARNE DE CERDO GUISADA
PAPA FRITA	YUCA FRITA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	FRÍJOL GUISADO	
ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
NARANJA	PAPAYA	MANDARINA	PIÑA	BANANO MADURO
JUGO DE BOROJO	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
YOGURT	LECHE	YOGURT	BANANO PICADO CON LECHE EN POLVO	MAZAMORRA CON LECHE
PAPAYA	MANGO	NARANJA		MANDARINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193422910

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 18 DE MARZO 2024

Programa o Proyecto **PRIMERA INFANCIA**

Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL** **MODALIDAD: INSTITUCIONAL**

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro _X___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___ **GRUPO DE EDAD 1-3 AÑOS**

SEMANA No.3				
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
REFRIGERIO REFORZADO				
GALLETAS DE SODA CON MARGARINA	BANANO COCIDO	PAPA FRITA CON SALSA DE TOMATE	MASITAS FRITAS CON BIENESTARINA	PAN BOLA
QUESO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	QUESITO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA
BANANO MADURO	MANDARINA	NARANJA	MANGO	PAPAYA
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	REFRESCO DE BIENESTARINA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AGUA PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y BIENESTARINA
ALMUERZO				
	SOPA DE PASTA CON QUESO			
ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
PESCADO EN BACALAO	HIGADO EN CUADRITOS	HAMBUERGUESA DE RES	CARNE DE CERDO GUISADA	POLLO SUDADO CON PAPA Y VERDURAS
TAJADAS DE PLATANO MADURO		ARVEJAS GUISADAS	PATACON DE PLATANO	
ENSALADA DE LECHUGA, PIÑA Y TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y MAYONESA
	BANANO MADURO	MANDARINA	PIÑA	MANGO
JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE BOROJO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
YOGURT	PAPAYA	ARROZ CON LECHE	LECHE	YOGUR
MANGO		PIÑA	BANANO	NARANJA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193422910

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 18 DE MARZO 2024

Programa o Proyect PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **MODALIDAD: INSTITUCIONAL**

Nombre EAS: FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro _X___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____ **GRUPO DE EDAD 1-3 AÑOS**

SEMANA No.5				
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
REFRIGERIO REFORZADO				
AREPA ASADA	HOJALDRA CON BIENESTARINA	GALLETAS DE SODA	EMPANADAS CON QUESO	PRIMITIVO COCIDO
HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	QUESITO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA		HUEVO REVUELTO CON MARGARINA
PAPAYA	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	BANANO	HUEVO REVUELTO CON MARGARINA	PIÑA
REFRESCO DE BIENESTARINA CON LECHE	MANDARINA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	NARANJA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE
	AGUA DE PANELA CON LECHE		AVENA CON LECHE	
ALMUERZO				
FRIJOL GUISADO				
ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO
CARNE DE RES MOLIDA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	CROQUETAS DE ATUN CON BIENESTARINA	HIGADO MOLIDO
	PAPA CHORREADA	TAJADA DE PLATANO MADURO	YUCA COCIDA	PAPA FRITA
ENSALADA DE REPOLLO Y CEBOLLA CON MAYONESA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ENSALADA DE PEPINO, MANGO Y LECHUGA	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y CEBOLLA
MANDARINA	NARANJA		BANANO	PAPAYA
JUGO DE BOROJO	JUGO DE GUAYABA DULCE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA AGRIA
REFRIGERIO DE LA TARDE				
LECHE	LECHE	PAPAYA PICADA CON LECHE EN POLVO	LECHE	YOGURT
BANANO MADURO	PIÑA		MANGO	MANDARINA

Brayan A. Zuñiga M

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1193422910

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 18 DE MARZO 2024

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ESTÁNDAR 15

TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS.

ANTROPOMETRIA



Lic. Chabell Araujo Toledo

Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com


REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA


REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA


REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

ESTÁNDAR 16

CUENTA CON EL CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE, EMITIDO POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTE.



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS	Si																								
SUPERFICIES-MESONES	Si																								
EQUIPOS DE COCINA	Si																								
BAÑO	Si																								
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS	Si																								
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	Si																								
SANITARIO	Si																								
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA	Si																								
LAVAPLATOS	Si																								
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA	Si																								
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS	Si																								
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)	Si																								
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	Si																								
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	Si																								
(Incluir demas elementos)																									
(Incluir demas elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Yiseta (enfermera)																								
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Yiseta Ibargüen G
Yiseta (Firma) LG
Nombre
Cedula
1143938777

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					LUGAR:								FECHA:								
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIO
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA	Si																			
BAÑO	Si																			
SALA COMEDOR	No																			
SALONES	Si																			
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES	Si																			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	si																			
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	YISELA IBARGUEN GUTIERREZ																			

Yisela I.G. (firma representante legal)

Nombre
Cedula 1143938777

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPAL DE QUIBDÓ
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

ALCALDÍA DE QUIBDÓ N.I.T. 891680011-0

CIUDAD: Quibdó | FECHA: 09/04/24 | ACTA N°: FT 007 - 24

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hogar Infantil		Institución Educativa		Jardín Infantil	
Centro de Desarrollo Infantil	X	Institución Educativa No Formal		Institución Educativa de Educación Superior	
Centro Educativo Rural		Otro			

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SSMQ

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Fundacion futuro choco
*NOMBRE COMERCIAL: Centro de desarrollo infantil CDI rosales
*CÉDULA / NIT: 901305241-7 | MATRICULA MERCANTIL:
*DIRECCIÓN: Cll 22 B/rosales | CODIGO DANE:
*DEPARTAMENTO: Chocó | *MUNICIPIO: Quibdó
Barrio: Rosales | Vereda: | Comuna: | Localidad:
Sector: | Corregimiento: | Caserío: | UPZ:
Otro: | Cuál:
TELÉFONOS: 3116422211 | CORREO ELECTRONICO: fundacionfuturochoco@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL: Claudia del Carmen Moreno Peña
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Numero de documento: 1077428482
*NOMBRE DEL RECTOR O DIRECTOR: Noelis Romaña chala
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | *Numero de documento: 35899900
CORREO ELECTRONICO: fundacionfuturochoco@gmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cll 22 N6 4 - 30
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACION ELECTRONICA: SI X NO
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: fundacionfuturochoco@gmail.com
*DEPARTAMENTO: Chocó | *MUNICIPIO: Quibdó
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7:30am-3:30pm | N° TOTAL DE TRABAJADORES: 15

N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA MAÑANA	HOMBRES	32	MUJERES	31
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA TARDE	HOMBRES		MUJERES	
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA NOCHE	HOMBRES		MUJERES	
N° DE DOCENTES	HOMBRES		MUJERES	4

NUMERO DE AULAS: 4 | NUMERO DE PATIOS: 7 | NUMERO DE CAFETERIAS O TIENDAS ESCOLARES: 0
CODIGO CIIU: SI X NO | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: 8899

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION		TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE		
			DESFAVORABLE		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condicion sanitaria a evaluar o evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado) Nota:

2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 143 Ley 9 de 1979)	4		0		CR
3.1.3	Las instalaciones internas para suministro de agua estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presion de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio, el lavado y desinfeccion de los tanques de almacenamiento de agua potable. (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos estan diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red publica al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de liquido o la formacion de depositos en el interior de las tuberias y finalmente, se evite la conexion o interconexion con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	2	1	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos documentado e implementado.	3	1.5	0		No tienen
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rigido que facilite su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al codigo de colores.(Art 199 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.4.1	Existe un programa de manejo control integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	3	1.5	0		
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se establecen medidas preventivas para el control y propagacion. (Art 158 Ley 09 de 79)	5		0		CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					27	La calificacion del bloque corresponde al ___30___% del total del acta

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Articulo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	1.5	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personal, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.5	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
4.6	Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					15	La calificación del bloque corresponde al ___15___% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
0,0 88,5	FAVORABLE		95%-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X	50%-94%
	DESFAVORABLE		< 49,9%

En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado con el "critico" exclusivamente, del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir sera de DESFAVORABLE, recalcando el riesgo inminente a la salud publica con aplicación de medidas sanitarias (SEGUIMIENTO) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD: DECOMISO INMEDIATO

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

REVISION DOCUMENTAL (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notifique a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	✓		
Si se requieren de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción	✓		
Listado de inventario de insumos químicos empleados en las labores de mantenimiento y limpieza y desinfección (estado, cantidad almacenada)	✓		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO	Especifique				
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DEL QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR					

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar no inundable y en terreno de fácil drenaje (Art 160, Art 162 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, Plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 162, Art 163 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 193 Ley 9 de 1979)	2	1	0		el techo no es de facil limpieza (laminas de zinc)
1.4	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.5	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	3	1.5	0	X	
1.6	Las áreas de circulación deberan estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes, en los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolucion 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas estan diseñadas, construidas, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tension. (Art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.8	La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.9	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza esta acorde con el numero de personas que alberga habitualmente. (Art 211 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
1.11	El mobiliario (sillas mesas,pupitres, tableros) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.	3	1.5	0		
CALIFICACION DEL BLOQUE					29	La calificacion del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los profesores (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolucion 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		No cuenta con lavamanos ni servilletas de unico uso.
2.2	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcta funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los estudiantes (inodoros y lavamanos). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	7		0		CM
2.3	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para la población discapacitada cumpliendo con las disposiciones del marco legal (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		
2.4	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
2.5	El establecimiento dispone de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocacion de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3	1.5	0		
CALIFICACION DEL BLOQUE					17,5	La calificacion del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Presentar Paipaso
Dotar el sanitario de docentes con servilletas desechables, instalar lavamanos

Por parte del Establecimiento:

Sin Observacion

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO X

- [ ] Clausura temporal total
- [ ] Clausura temporal parcial
- [ ] Suspensión parcial de trabajos o servicios
- [ ] Suspensión total de trabajos o servicios
- [ ] Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- [ ] Decomiso
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Cuarentena
- [ ] Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- [ ] Vacunación personas o animales
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- [ ] Desinfección o reacondicionamiento de establecimientos o vivienda

Nº DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES PLAZO	90 días
FECHA INICIO PLAZO	09/04/2024
FECHA LIMITE DE PLAZO	09/07/2024

IX. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 9 del mes de abril del año 2024 en la Ciudad de Ocaña.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Diana Alcaraz	FIRMA: Hamilton Arriaga M.
NOMBRE: Diana C. Alcaraz Moreno	NOMBRE: Hamilton Arriaga M.
CEDULA: 1077482143	CEDULA: 1077446643
CARGO: T. Saneamiento	CARGO: T. Saneamiento
INSTITUCION: SSMO	INSTITUCION: SSMO
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Abelis Romero Ch.	FIRMA:
NOMBRE: Abelis Romero	NOMBRE:
CEDULA: 35.849900	CEDULA:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
CARGO: Coordinadora	CARGO:

ESTÁNDAR 17

PLAN DE SANAMIENTO BASICO QUE CONTIENE LOS PROGRAMAS Y LOS FORMATOS DE VERIFICACION O CONTROL.



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

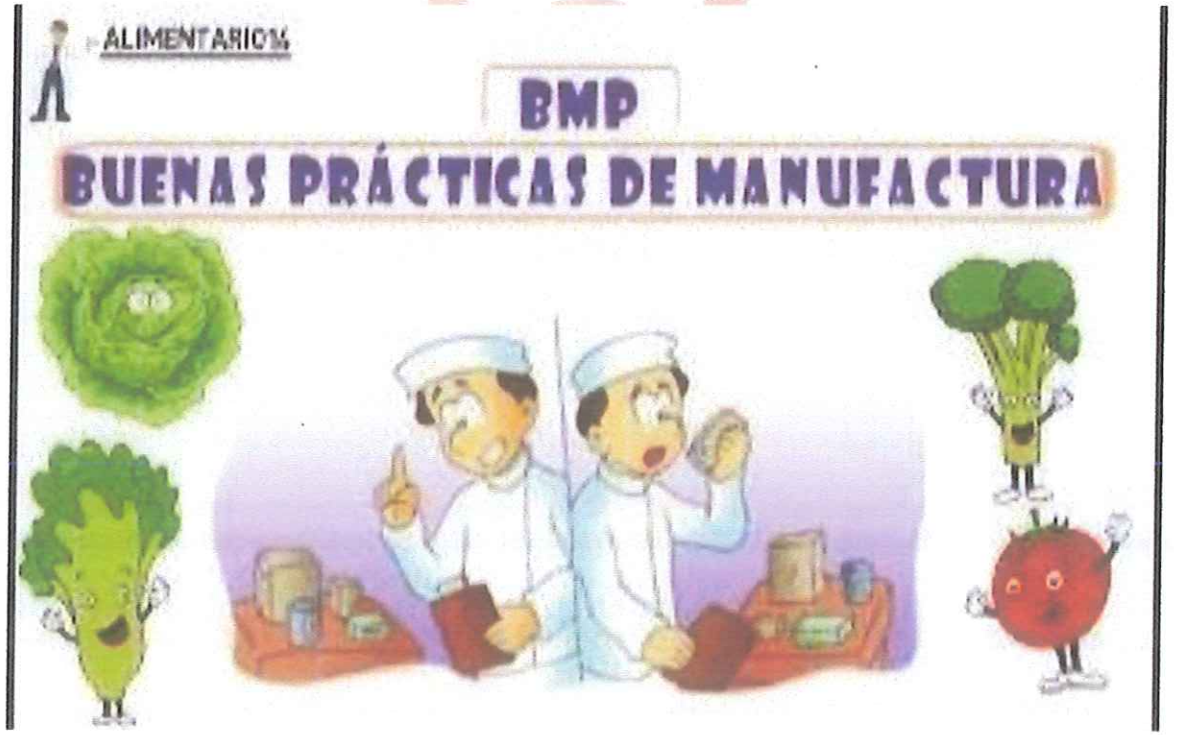
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS LIMPIEZA Y DESINFECCION



FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ESTÁNDAR 18

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com



FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

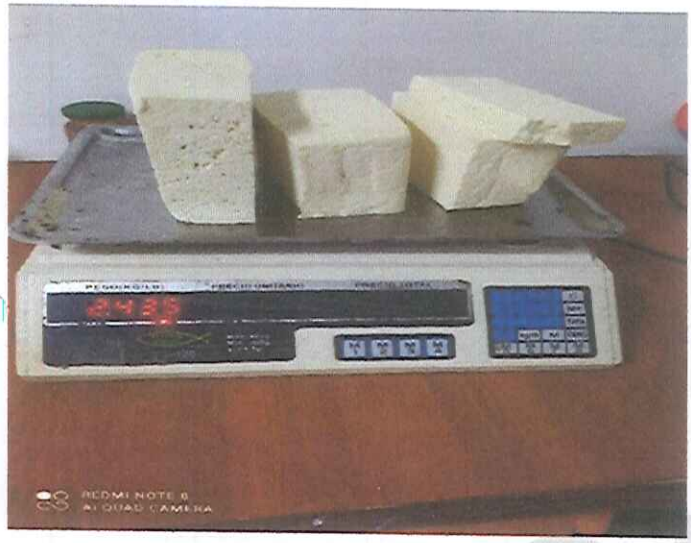
ESTÁNDAR 19

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

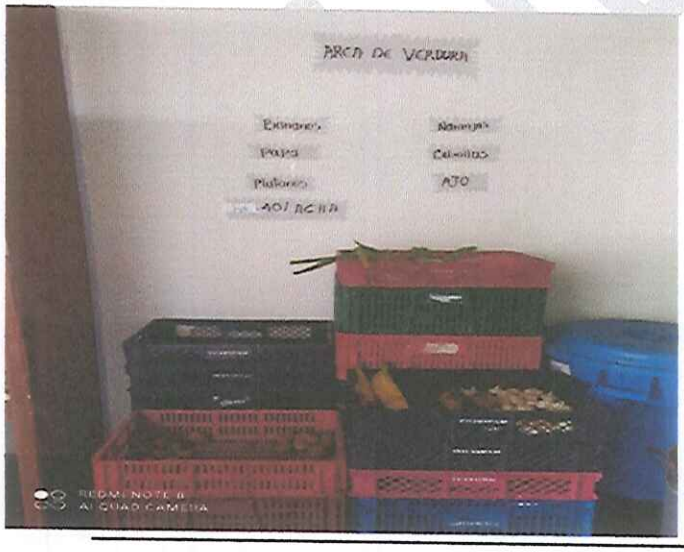


Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	24/08/2022	GOBIERNO DE COLOMBIA
		Versión 7	Página 3 de 3	









FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ESTÁNDAR 20

ESTANDAR 2O

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS.



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com



ESTÁNDAR 22

EL PERSONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS APLICA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS.



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7



Dirección calle 22 No 4-30-
Tel 3116422211-
fundacionfuturochoco@gmail.com