CDI YOVANI SOTO Y SEDE CENTRO

Estándar 9:

1. Entrega de folletos a las familias con información relacionada con los beneficios de la lactancia materna
2. Acta, listado de asistencia, evidencias fotográficas del plan de capacitación del talento humano correspondiente al mes de mayo en los temas relacionados con los beneficios de la lactancia materna

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

EVIDENCIA FOTOGRÁFICAS ENTREGA DE FOLLETOS A LAS FAMILIAS CON INFORMACIÓN RELACIONADA CON LOS BENEFICIOS DE LA LACTANCIA MATERNA.







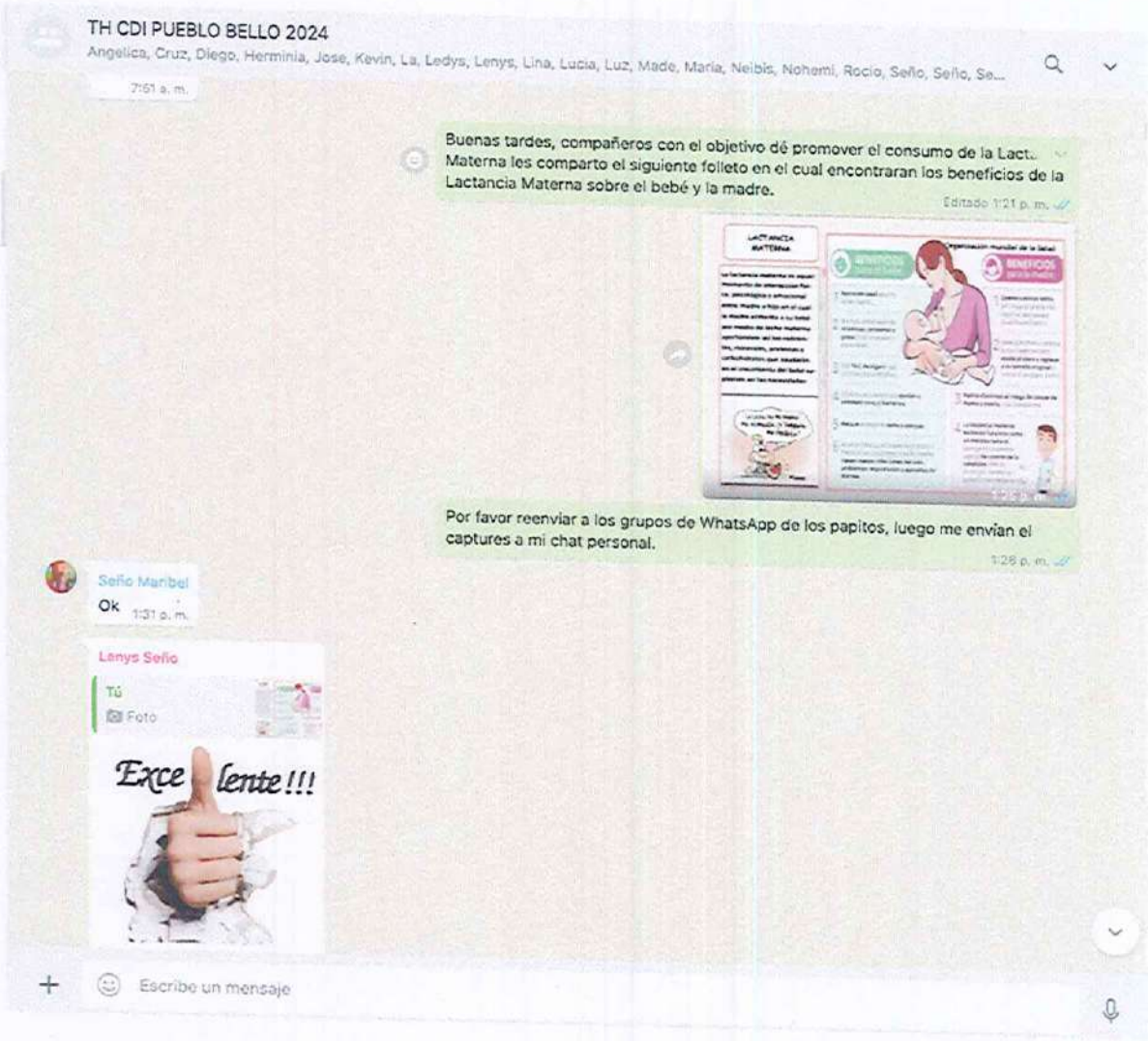






FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

EVIDENCIA FOTOGRÁFICAS ENTREGA DE FOLLETOS AL TALENTO HUMANO CON INFORMACIÓN RELACIONADA CON LOS BENEFICIOS DE LA LACTANCIA MATERNA



Estándar 15:

1. Reporte cuéntame de los datos antropométricos correspondiente a los usuarios que ingresaron en el mes de mayo
2. Formato captura de datos antropométricos niños y niñas v4- F11.M012.PP usuarios que ingresaron en mayo

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F11.M012.FP	11/05/18
		VERSIÓN 4	PAGINA 1 DE 1
		CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PÚBLICA	

FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS

NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, SEDE CENTRO

MODALIDAD (Institucional, Familiar, Comunitaria o Propia): INSTITUCIONAL

SERVICIO / FORMA DE ATENCIÓN : PRESENCIAL

GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (Hombre / Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA 1 (PERIODO ENERO - MARZO)					TOMA 2 (PERIODO ABRIL - JUNIO)					TOMA 3 (PERIODO JULIO-SEPTIEMBRE)					TOMA 4 (PERIODO OCTUBRE- DICIEMBRE)				
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)
1	1120756938	JHONAIKER DE JESUS	MONTERROSA VEGA	HOMBRE	17/07/19	1/05/24	8/05/24	19.9	103.6																
2	1063603888	YELIX ITZEL	CANTILLO ROJAS	MUJER	22/02/22	1/05/24	8/05/24	10.9	80.9																
3	1063603502	KEYRIS SOFIA	IZQUIERDO TORRES	MUJER	26/05/21	1/05/24	8/05/24	15.2	94																
4	1063603722	HANNA SOFIA	AROCA EVERST	MUJER	11/12/21	1/05/24	8/05/24	11.4	89.4																
5	1063603024	LUIS SANTIAGO	GONZALEZ QUINTERO	HOMBRE	8/01/21	1/05/24	8/05/24	11.3	87.2																
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
21																									
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									

Notas: 1. La toma del perímetro braquial solo aplica para el servicio Desarrollo Infantil en Medio Familiar y Modalidad Propia e Intercultural, para niños y niñas en el rango de edad de 6 meses a 59 meses. Tenga en cuenta que la fecha de toma de peso y talla puede diferir de la fecha de toma de perímetro braquial, teniendo en que éste se realiza durante el primer encuentro al que asista la niña o niño.

Nombre del Responsable de la Medición: 1. DIANA ROJAS REINA 2. _____ 3. _____ 4. _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiental

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F11.MO12.FP	11/07/18
		VERSIÓN 4	PAGINA 1 DE 1
		CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PÚBLICA	

FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS

NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, SEDE YOLANDA SOTO

MODALIDAD (Institucional, Familiar, Comunitaria o Propia): INSTITUCIONAL

SERVICIO / FORMA DE ATENCIÓN: PRESENCIAL

GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (Hombre / Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA 1 (PERIODO ENERO - MARZO)					TOMA 2 (PERIODO ABRIL - JUNIO)					TOMA 3 (PERIODO JULIO-SEPTIEMBRE)					TOMA 4 (PERIODO OCTUBRE- DICIEMBRE)				
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial * (cm)
1	1063602340	ALEIKER DE JESUS	PEREZ PACHECO	HOMBRE	26/01/20	1/05/24	7/05/24	17.2	103.8																
2	1067639412	JUAN DAVID	AVILA CASTILLO	HOMBRE	24/05/19	1/05/24	7/05/24	14.9	102																
3	1065141858	ANTONY MIGUEL	GAMEZ VIVO	HOMBRE	9/07/20	1/05/24	7/05/24	14.8	98																
4	1063602995	SHARLY KATERINE	HERNANDEZ MARQUEZ	MUJER	31/01/21	1/05/24	7/05/24	12.7	93																
5	1063603145	DANNA SOFIA	ALVAREZ IZQUIERDO	MUJER	13/04/21	1/05/24	7/05/24	14.2	93.2																
6	1067644820	JUAN CAMILO	ROJAS TONCEL	HOMBRE	20/05/22	1/05/24	7/05/24	13.3	83.6																
7	1063602421	SARA ELENA	PAEZ OLAVIO	MUJER	3/04/20	1/05/24	7/05/24	15	102																
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
21																									
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									

Notas: 1. La toma del perímetro braquial solo aplica para el servicio Desarrollo Infantil en Medio Familiar y Modalidad Propia e Intercultural, para niños y niñas en el rango de edad de 6 meses a 59 meses. Tenga en cuenta que la fecha de toma de peso y talla puede diferir de la fecha de toma de perímetro braquial, teniendo en qué éste se realiza durante el primer encuentro al que asista la niña o niño.

Nombre del Responsable de la Medición: 1. DANNA ROJAS SERNA 2. _____ 3. _____ 4. _____

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

Estándar 16:

1. Oficio de solicitud visita concepto sanitario a la secretaria de Salud Departamental UDS CDI San Toro y CDI Corea de fecha 16/05/2024
2. Pantallazo correo electrónico solicitud enviada a la entidad sanitaria competente

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Invima

GOBERNACIÓN DEL CESAR

CIUDAD: Pueblo Bello FECHA: 30/05/2024 ACTA N°: ESD/SA/2024/6010

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: COE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sec. Salud Dptal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

*CÉDULA / NIT: 900767243-6 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 20524090076724 36

*NOMBRE COMERCIAL: COE SEDE CENTRO

*DIRECCIÓN: Cl 9 # 7-80.

*DEPARTAMENTO: CESAR MATRICULA MERCANTIL:

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuál: CENTRO *MUNICIPIO: PUEBLO BELLO

TELÉFONOS: 322 400 6078. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: nan096@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento:

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: MARIA CONCEPCION GONZALEZ DE CALINDO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 26747700

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 9 # 7-80.

*DEPARTAMENTO: CESAR *MUNICIPIO: PUEBLO BELLO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5:00am-3:00pm L-V *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primer mes/año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☐	SOLICITUD DEL INTERESADO	☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	☐
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	☐
OTRO	☐	Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	4 1	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	// 4	C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2.5	0	C

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. 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 30 del mes de mayo del año 2024 en la Ciudad de pueblo bello.

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: Kathia morón	FIRMA:
NOMBRE: Kathia Morón	NOMBRE:
CÉDULA: 1-067.715-612	CÉDULA:
CARGO: Ref: Alimenta	CARGO:
INSTITUCIÓN: Sec Salud Dptal	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: DANNA POJAS SERNA	FIRMA: Kevin Herrera
NOMBRE: DANNA POJAS SERNA	NOMBRE: Kevin Herrera Lozano
CÉDULA: 1.140.889.039	CÉDULA: 1065651672
CARGO: NUTRICIONISTA	CARGO: Coordinador

GOBERNACIÓN DEL CESAR

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CODIGO: F-PIVCSSP05-97	VERSION 01	FECHA: 11-05-2017

SECRETARIA DE SALUD DEL CESAR
SALUD PUBLICA

DEPARTAMENTO: CESAR
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 20
MUNICIPIO: Pueblo Bello
CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 570
FECHA: 30/05/2024
NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 20570

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURIDICA

RAZÓN SOCIAL: FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
NOMBRE COMERCIAL: CDI Yovanni Soto.
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] Número de Identificación Tributaria: 900 262 243-6

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:
NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCION /UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO: CDI Yovanni Soto.
Rural [ ] Urbano [ ] Barrio: CDI Yovanni Soto. Vereda: [ ]
Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: [ ]
TELÉFONO: 3224006028 FAX: [ ] CELULAR: [ ]
CORREO ELECTRÓNICO: Dana9609@gmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISÍCA: CDI Yovanni Soto.
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNIC: Dana9609@gmail.com
Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]
*MUNICIPIO DE DIRECCION DE NOTIFICACIÓN: Pueblo Bello
*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE: CESAR

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo o estacionario	
	Cafeteria			Productos de la pesca			Puesto móvil o ambulante	
	Panaderia y/o Pasteleria		Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado			Establecimiento con preparación de alimentos	
	Jugos, Fruteria y/o Heladeria		Ensamble Alimentos	Ensamble manú			Ambulante con preparación de alimentos	
				Ensamble refrigerio		Expendio Bebidas Alcohólicas		
Comedores	Programas sociales del estado	X	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)			Dador de frio			Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad especifica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [ ] NO [ ]
Fecha de última inspección: 30/05/2024 Ultimo concepto sanitario emitio: [ ]
Funcionario que realiza inscripción: Kathin Moron Sec. Salud Dptal

OBSERVACIONES:
Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:
Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)
NOMBRE COMPLETO: Kathin Moron Rodriguez. FIRMA: Kathin Moron
CÉDULA: 1.067.715.612 EN CALIDAD DE: Ref. Alimento

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS).
NOMBRE COMPLETO: DANNA ROJAS SERNA FIRMA: DANNA ROJAS SERNA
CÉDULA: 1.140 859 039 EN CALIDAD DE: NUTRICIONISTA
Se entrega copia al interesado.

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Invima | Gobernación del Cesar

CIUDAD: Pueblo Bello | FECHA: 30/05/2024 | ACTA N°: 560/SA/2024/6069

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: CDI.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sec. Salud Dptal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

*CÉDULA / NIT: 900767.143-6 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7057090076 81436

*NOMBRE COMERCIAL: CDI Yovanni Soto.

*DIRECCIÓN: CDI Yovanni Soto. | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Cesar. | *MUNICIPIO: Pueblo Bello.

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS: 3224006028 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: dana96@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: /

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. / ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: /

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: MARIA CONCEPCION GONZALEZ DE GALINDO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 26742200.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CDI Yovanni Soto Pueblo Bello.

*DEPARTAMENTO: Cesar. | *MUNICIPIO: Pueblo Bello

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00am-3:00pm L-V | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	/ / C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	/ / C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2.5	0	C

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	9 1	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3.5	0	4 1	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	4 5	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3.5	0	h a	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	u a1	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 16, Numeral 11.)*	4	2	0	b n	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	1	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3.5	0	a1 /	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	h f	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. 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 30 del mes de Mayo del año 2024 en la Ciudad de Pueblo Bello.

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: Kathin morón	FIRMA:
NOMBRE: Kathin morón	NOMBRE:
CÉDULA: 1.067.715.612	CÉDULA:
CARGO: Ref: Alimento	CARGO:
INSTITUCIÓN: sec. Salud Dptal	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: DANNA ROJAS SERNA	FIRMA: Kevin Herrera
NOMBRE: DANNA ROJAS SERNA	NOMBRE: Kevin Herrera Lozano
CÉDULA: 1.140.889.039	CÉDULA: 1065651672
CARGO: NUTRICIONISTA.	CARGO: Coordinador

Estándar 17-18:

1. Formato lavado y desinfección de tanques
2. Formato registro programa de abastecimiento de agua potable
3. Formato registro desechos sólidos
4. Formato control físico de plagas y vectores
5. Formato registro programa limpieza y desinfección exteriores
6. Formato registro programa limpieza y desinfección cocina

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	T. Construyendo T. S	LUGAR / SEDE	Sede centro	MES:	Mayo

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA

ASPECTO A EVALUAR		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
SABOR		C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
OLOR		C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
COLOR		C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA		C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos	N/A	N/A	N/A
Purificadores y/o filtros de agua			

Yaneidis Meneses Rojas
Nombre
Cedula 1063597426
DAYANA ROJAS
Profesiona en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		F. Construyendo t.S.			LUGAR:	Pueblo bello Sede Centro	MES:	Mayo
ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES	
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION			
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) N° 1	SEMANA 1		1 lt de agua — 30 ml o gr de detergente	1 litro de agua—4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS			
	SEMANA 1	2-5-24				xNohemi Tabares		
	SEMANA 2							
	SEMANA 2	10-5-24				Cruz Sucesción		
	SEMANA 3							
	SEMANA 3							
	SEMANA 4							
	SEMANA 4	24-5-24				Yarledis Montes		
	SEMANA 5							
	SEMANA 5							

DANNA ROJAS S.
FIRMA DEL SUPERVISOR

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. Construyendo T. S	LUGAR:	Pueblo bello sede centro	MES:	Mayo

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION		
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) N°2	SEMANA 1		1 lt de agua — 30 ml o gr de detergente	1 litro de agua — 4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS		
	SEMANA 1						
	SEMANA 2	8-5-24				Cruz M Suescun	
	SEMANA 2						
	SEMANA 3	10-5-24				yarledis Meneces.	
	SEMANA 3						
	SEMANA 4						
	SEMANA 4	24-5-24				Nohemi tabares	
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

DANNA TOJAS
FIRMA DEL SUPERVISOR

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. Construyendo T.S.	LUGAR:	pueblo bello sede centro	MES:	Mayo

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION		
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) N°3	SEMANA 1		1 lt de agua — 30 ml o gr de detergente	1 litro de agua — 4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS		
	SEMANA 1						
	SEMANA 2						
	SEMANA 2	10.5.24				CRUZ M Suescún	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3						
	SEMANA 4	24-5-24				CRUZ Suescún	
	SEMANA 4						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

DANNA TOLAS SERNA
FIRMA DEL SUPERVISOR

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. Construyendo T.S.	LUGAR / SEDE:	Pueblo bello Sede centro	MES:	Mayo

Instrucciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	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
COCINA	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
BAÑOS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SALON	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
COMEDOR	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA ADMINISTRATIVA	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CUARTO DE RESIDUOS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EXTERIORES	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de los canecos. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
Ubicación de los contenedores

CONTROL DE ENTREGA DE RESIDUOS AL CARRO DE RECOLECCIÓN

RECOLECCIÓN	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
RESIDUOS ORGANICOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
RESIDUOS APROBECHABLES																									
RESIDUOS NO APROBECHABLES		X			X			X				X			X		X			X		X			

(*) Marque con una X el día o los días de la semana en los cuales usted disponela la entrega de los desechos al carro recolector

Yarledis Meneses Rosa
Nombre
Cedula 1066597420

Danna Pomas
profesional en Salud y Nutricion

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	CDI	Pueblo bello Sede Centro	FECHA:	14-17 Mayo 2024.

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 atalantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓				✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓		✓				✓				✓			Ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓		✓				✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																✓			
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	Lina Jiménez F.																			

Profesional en Salud y Nutricion

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	**CDI**	Pueblo bello Sede centro	**FECHA:** 6 - 10 Mayo 2024.

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 alalanbas		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓				✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓		✓				✓				✓			Ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓		✓				✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																✓			
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	Leria Jiménez Fr.																			

DANNA FOTAS S.
Profesional en Salud y Nutricion

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	CDI	Pueblo Bello Sede centro	FECHA:	1- 3 Mayo 2024

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	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓				✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓		✓				✓				✓			Ninguna
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓		✓				✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																✓			
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN	Lena Jiménez F.																			

DANNA POTAS S
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERIORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Construyendo Tejido Social	CDI	Pueblo Bello Sede Centro	MES:	MAYO

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				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SUPERFICIES-MESONES				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
EQUIPOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SANITARIO- ADULTOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
LAVAMANOS Y ACCESORIOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SANITARIO-NIÑOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (LIMPIONES)				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
CORREDORES				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
SALONES Y OFICINA				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Lina Jimenez Fl.					Lina Jimenez Fl					Lina Jimenez Fl.					Lina Jimenez Fl.										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

Nombre
Cedula
OANNA ROJAS S
profesional en Salud y Nutricion:

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	CDI	Pueblo bello Sede centro.	FECHA:	20-24 Mayo. 2024.

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	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓				✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓		✓				✓				✓			Ninguna.
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓		✓				✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓		✓				✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																✓			
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	Lina Giménez F.																			

DANNA ROJAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINA

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	T. Construyendo TS	LUGAR / SEDE:	CDI Pueblo Bajito sede, centro	MES:	Mayo

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	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SUPERFICIES-MESONES	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EQUIPOS DE COCINA	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
LAVAPLATOS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
MENAJE	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (LIMPIONES)	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)	C	C		C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Cruz Suescun					Cruz Suescun					Cruz Suescun					Cruz Suescun									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Cruz Suescun
Nombre
Cedula 49786205
profesional en Salud y Nutricion: DANNA ROJAS SERNA

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. CONSTRUYENTO TEJIDO SOCIAL	LUGAR:	YOUANI DOTO	MES:	MAYO 2024

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		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
SABOR					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
OLOR					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
COLOR					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			

Neibys Ospino Pavajeau
Nombre
Cedula 1.063.593.994

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL	CDI	YOVANI SOTO	MES:	MAYO

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION		
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) Nº 1	SEMANA 1		1 lt de agua — 30 ml o gr de detergente	1 litro de agua — 4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS		
	SEMANA 1						
	SEMANA 1						
	SEMANA 1	2-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 1	3-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	6-5-2024				Diego Hernandez	
	SEMANA 2	7-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2						
	SEMANA 2						
	SEMANA 2	10-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	15-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	17-5-2024					
	SEMANA 4	20-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	21-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	22-5-2024				Luz E Durt	
	SEMANA 4	23-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	24-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

DANNA ROJAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL	CDI	YOVANI JOTO	MES:	MAYO

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION		
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (SALON) N° 2	SEMANA 1		1 lt de agua — 30 ml o gr de detergente	1 litro de agua—4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua—20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua—40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS		
	SEMANA 1						
	SEMANA 1						
	SEMANA 1	2-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 1	3-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	6-5 2024				Diego Romero	
	SEMANA 2	7-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2						
	SEMANA 2						
	SEMANA 2	10-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	15-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	17-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	20-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	21-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	22 5 2024				Luz E. Duarte	
	SEMANA 4	23-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	24-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

DANNA ROJAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: F. CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL | CDI: YOVANI SOTO | MES: MAYO

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION		
	SEMANA 1						
	SEMANA 1						
	SEMANA 1						
	SEMANA 1	2-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 1	3-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	6-05 2024				Diego Ramirez.	
	SEMANA 2	7-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	8-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	9-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2						
	SEMANA 3						
	SEMANA 3						
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) N°3	SEMANA 3	15-5-2024	1 lt de agua — 50 ml o gr de detergente	1 litro de agua — 1 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS	Neibys Ospino	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	17-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	20-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	21-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	22 5 2024				Luz E Durán	
	SEMANA 4	23-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	24-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

DANNA ROJAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

REPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL	CDI	YOVANI SOTO	MES:	MAYO

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICIÓN		
	SEMANA 1						
	SEMANA 1						
	SEMANA 1						
	SEMANA 1	2-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 1	3-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	6-05-2024				Diego Ramirez	
	SEMANA 2	7-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	8-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 2	-					
	SEMANA 2						
	SEMANA 3	-					
	SEMANA 3						
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) N° 4	SEMANA 3	15-5-2024	1 lt de agua — 30 ml o gr de detergente	1 litro de agua — 4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 10 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS	Neibys Ospino	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	17-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	20-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	21-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	22-5-2024				Luz Elena Durán	
	SEMANA 4	23-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 4	24-5-2024				Neibys Ospino	
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

DAYANA ROJAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. Construyendo tejido s.	LUGAR / SEDE:	sede, Yovanni Soto	MES:	Mayo

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento C: Cumple NC: No cumple

VERIFICACIÓN

ASPECTO A EVALUAR	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
COCINA				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
BAÑOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SALON				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
COMEDOR				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
AREA ADMINISTRATIVA				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CUARTO DE RESIDUOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EXTERIORES				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor
Ubicación de los contenedores

CONTROL DE ENTREGA DE RESIDUOS AL CARRO DE RECOLECCIÓN

RECOLECCIÓN*	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
RESIDUOS ORGANICOS				X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
RESIDUOS APROBECHABLES					X		X			X		X			X		X			X		X			
RESIDUOS NO APROBECHABLES					X		X			X		X			X		X			X		X			

(*) Marque con una X el día o los días de la semana en los cuales esta destinada la entrega de los desechos al carro recolector.

Neibys Ospino
Nombre
Cedula 1.063.593.994

DANNA FOSPAS
profesional en Salud y Nutricion:

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	CDI	yovani soto	FECHA:	20-24/05-2024

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	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓				✓		✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																			

RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN: Madeleine Botello OF

DANNA ROJAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	CDI	Yovoni Soto	FECHA:	14-17/05/2024

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	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓				✓		✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																			
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	Madeleine Botello																			

DANNA POMAS
Profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social				CDI		Yovani Soto						FECHA:		06-10/05-2024					
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	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓				✓		✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																			
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	Lucia Cardona Vanegas																			

DANNA ROJAS
Profesional en Salud y Nutricion

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundacion Construyendo Tejido Social	CDI	CDI pablo bello sede yavani soto	FECHA:	2 - 3 MAYO / 2024

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	OBSERVACIONES
	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	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
BAÑO	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓				✓			
SALA COMEDOR	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
SALONES	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
AREA ADMINISTRATIVA	✓				✓		✓				✓		✓				✓			
EXTERIORES	✓						✓				✓		✓				✓			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	✓																			

RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN: Madeleine Batello M

DANNA ROJAS S.
Profesional en Salud y Nutricion

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERIORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION CONSTRUYENDO T.S	CDI	YOVONI SOTO	MES:	MAYO

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			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SUPERFICIES-MESONES			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EQUIPOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SANITARIO- ADULTOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
LAVAMANOS Y ACCESORIOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SANITARIO-NIÑOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (LIMPIONES)			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CORREDORES			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SALONES Y OFICINA			C	C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Angie Cardona					Madeleine Botello					Angie Cardona					Madeleine Botello									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Madeleine Botello
10.493199 86
Nombre
Cedula

DANNA TOJAS
profesional en Salud y Nutrición

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINA

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	F. Construyendo T.S	LUGAR / SEDE:	Sede Yaunani S.	MES:	Mayo

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				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
SUPERFICIES-MESONES				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
EQUIPOS DE COCINA				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
LAVAMANOS Y ACCESORIOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
LAVAPLATOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
MENAJE				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (LIMPIONES)				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)				C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
						C				C															
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Neibys Ospino					Luz E. Duque					Neibys Ospino					Luz E. Duque					Neibys Ospino				
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Neibys Johana Ospino P.
Nombre
Cedula 1.063.593.994
DANNA PINTAS
profesional en Salud y Nutrición

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1 UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI SOTO

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: PECHUGA DE POLLO MES: MAYO AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	9:30PM	-4	Neibys Ospino
3				14				25			
4	2:30PM	-17	Diego Ramirez	15				26			
5				16				27			
6				17	1:30PM	-1.8	Neibys Ospino	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12PM	-7.8	Neibys Ospino	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	FT.GS.PP	25/08/16
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI SOTO

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados comestibles en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CARNE DE CERDO MAGRA

MES: MAYO

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	9:30 AM	2°C	Nelvis Ospino
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	12:00 PM	-0.1°C	Nelvis Ospino	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento piense en el medio ambiente!

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1 UNIDAD DE SERVICIO: YOVANI SOTO

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: YOGURT MES: MAYO AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	9:30 PM	3°C	Neibys Ospino
3				14				25			
4	2:30	3°C	Diego Pomares	15				26			
5				16				27			
6				17	12:00 PM	0.9	Neibys Ospino	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12 PM	3°C	Neibys O	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.GB.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR I

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI SOTO

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Queso

MES: MAYO

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	9:30 PM	-45°	Neibys Ospino
3				14				25			
4	2:30PM	2°C	Diego Ramirez	15				26			
5				16				27			
6				17	12:00 PM	4°C	Neibys Ospino	28			
7				18				29			
8				19				30*			
9				20				31			
10	12 PM	-6.3c	Neibys Ospino	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	4.5.24		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		Pueblo bello sede centro	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	26 Lb	6 Lb	8 Lb		8 Lb		2 Lb
CARNE DE RES	13 Lb						
CARNE MOLIDA							
HIGADO	5 Lb			5 Lb			0
CORAZON DE RES	9 Lb	9 Lb					0
ASADURA							
BOFE							
HUEVO	220 Un		100 Un		105 Un		15 Un.
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	4 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb		0
CEBOLLA CABEZONA	4 Lb	2 Lb	2 Lb				0
CEBOLLIN	5 Lb	250 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	0.5 Lb
TOMATE	18 Lb	1 Lb	4 Lb	4 Lb	2 Lb	4 Lb	3 Lb
AJO							
PIMENTON ROJO	3 Lb	250 g	250 g	250 g	250 g	1 Lb	3 Lb
REMOLACHA							
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	24 Lb	5 Lb	4 Lb	1 Lb	2 Lb	4 Lb	8 Lb
LECHUGA	8 Lb				8 Lb		0
REPOLLO MORADO	4 Lb		4 Lb				0
LECHUGA ROMANA							
CILANTRO	1 Lb	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	0
HABICHUELA	1 Lb				1 Lb		0
PEPINO	5 Lb				5 Lb		0
PIMENTON VERDE	3 Lb	250 g	250 g	250 g	250 g	1 Lb	0
PAPA CRIOLLA	11 Lb	8 Lb					3 Lb
AHUYAMA	4 Lb						1 Lb
GUINEO VERDE	17 Lb						
PLATANO VERDE			9 Lb		8 Lb		0
PAPA	18 Lb				8 Lb	9 Lb	1 Lb
YUCA							
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA	52 Lb			25 Lb	17 Lb		10 Lb
BANANO	57 Lb		28 Lb		29 Lb		0

MANZANA	19Lb					13Lb	6Lb
SANDIA	12.5Lb	7.2Lb	4.5Lb				8Lb
MELON	5.2Lb	3.2Lb	2Lb				0
PERA	3.8Lb			18Lb		18Lb	2Lb
MANGO							
LIMON	3Lb	250g	250g	250g	250g	250g	250g
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	10.5Lt	15Lt	15Lt	26Lt	24.Lt	23Lt	2Lt
QUESO	10Lb		5Lb	5Lb			0
YOGURT	15Lt	14Lt					1Lt
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	10Lb	1Lb	1Lb	3Lb	1Lb	3Lb	1Lb
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA	3x6T.	12t					0
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN BLANCO	142Un		60Un		45Un		34Un
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	4Lb	3Lb					1Lb
ACEITE	2Lt	300M	1Lt	1Lt			0
MANTEQUILLA							
ESPAGUETIS LARGOS							
PASTAS MACARRONES							
FIDEO							
ARROZ	20Lb	3.5Lb	3.5Lb	3.5Lb	3.5Lb	5.5Lb	05.Lb
SAL	2Lb	1Lb		1Lb	1Lb		0
LENTEJA							
FRIJOL	4.Lb			3Lb			1Lb
ARVEJA							
AVENA EN HOJUELAS							
AVENA MOLINA	6Lb						
CEBADA							
CANELA	50g			50g			0
MAYONESA							
FIDEO							
MAIZ AMARILLO TRILLADO							
MAIZ BLANCO TRILLADO	6Lb			4Lb			2Lb
SAL							
PANELA							
OTROS:							

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	10-5-24		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		Pueblo bello sede centro	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	25 Lb		9 Lb				
CARNE DE RES	13 Lb						
CARNE MOLIDA	5 Lb				5 Lb		0
HIGADO							
CORAZON DE RES	5 Lb			5 Lb			0
ASADURA							
BOFE							
HUEVO	390 Un			140 U.	120 Un		160 Un
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	4 Lb		250 g	1 Lb	1 Lb	1 Lb	0
CEBOLLA CABEZONA	6 Lb		2 Lb	2 Lb	2 Lb		0
CEBOLLIN	4 Lb		1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	0
TOMATE	5 Lb			2 Lb	3 Lb		0
AJO							
PIMENTON ROJO	4 Lb		1 Lb	1 Lb	1 Lb	250 g	750 g
REMOLACHA							
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	18 Lb		6 Lb	1 Lb	3 Lb	3 Lb	6 Lb
LECHUGA	12 Lb		6 Lb		6 Lb		0
REPOLLO MORADO	5 Lb						5 Lb
LECHUGA ROMANA							
CILANTRO	1 Lb		100 g	100 g	100 g	200 g	0
HABICHUELA	1 Lb					1 Lb	0
PEPINO	13 Lb			6.5 Lb		6.5 Lb	0
PIMENTON VERDE	4 Lb		250 g	1 Lb	1 Lb	250 g	1 Lb
PAPA CRIOLLA	12 Lb						12 Lb
AHUYAMA							
GUINEO VERDE	18 Lb			7 Lb		44 Lb	0
PLATANO VERDE	26 Lb				40 Lb	92 Lb	4 Lb
PAPA	76 Lb			9. Lb		[illegible]	7 Lb
YUCA							
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA	46 Lb			23 Lb	23 Lb		0
BANANO	40 Lb		20 Lb	20 Lb			0

MANZANA	19 Lb						0
SANDIA	120 Lb		35 Lb	35 Lb		8 Lb	52 Lb
MELON	80 Lb		70 Lb		40 Lb		0
PERA	22 Lb				19 Lb		3 Lb
MANGO							
LIMON	5 Lb		1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	103 Lt		14 Lt	25 Lt	27 Lt	24 Lt	23 Lt
QUESO	4 Lb		4 Lb				0
YOGURT	16 Lt.		14 Lt				2 Lt
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	10 Lb		1 Lb	3 Lb	1 Lb	3 Lb	2 Lb
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA	3 X 6 t				12 t.		6 t
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN BLANCO	110 Un.		50 U				
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	6 Lb		3 Lb		3 Lb		0 Lb
ACEITE	3 Lt		1 Lt	1 Lt			
MANTEQUILLA	1 Lb			250 g	500 g		250 g
ESPAGUETIS LARGOS							
PASTAS MACARRONES	3 Lb				3 Lb		0
FIDEO	1 Lb			1 Lb			0
ARROZ	15 Lb			6.5 Lb			
SAL	1 Lb			1 Lb	1 Lb		0
LENTEJA	3 Lb			3 Lb			0
FRIJOL							
ARVEJA							
AVENA EN HOJUELAS	5 Lb					3 Lb	2 Lb
AVENA MOLINA							
CEBADA							
CANELA	50 g			50 g		50 g	0
MAYONESA							
FIDEO							
MAIZ AMARILLO TRILLADO							
MAIZ BLANCO TRILLADO							
SAL							
PANELA							
OTROS:							

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	17-5-24		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		C.D.I. Centro	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	20 Lb		6. Lb			8 Lb	6. Lb
CARNE DE RES							
CARNE MOLIDA	10 Lb	6 Lb	.				4 Lb
HIGADO	6 Lb			6 Lb			0
CORAZON DE RES							
ASADURA							
BOFE cerdo	10 Lb		—		6.5 Lb		3.5 Lb
HUEVO	300 un	105 U.		105 U.		490	0
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	6 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	250 g	1 Lb	1 Lb
CEBOLLA CABEZONA	2 Lb	2 Lb		2 Lb			0
CEBOLLIN	7 Lb	1 Lb	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	0
TOMATE	14 Lb	3 Lb	4 Lb	2 Lb	2 Lb	3 Lb	0
AJO	250 g	100 g	50 g	50 g	200 g	100 g	0
PIMENTON ROJO	2 Lb	200 g	400 g	400 g	250 g	250 g	0
REMOLACHA	7 Lb		5 Lb				2 Lb
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	10 Lb	1 Lb	1 Lb	5 Lb	2 Lb	1 Lb	0
LECHUGA							
REPOLLO MORADO							
LECHUGA ROMANA							
CILANTRO							
HABICHUELA	1 Lb					1 Lb	0
PEPINO	13 Lb		6.5 Lb			6.5 Lb	0
PIMENTON VERDE	1 Lb					1 Lb	0
PAPA CRIOLLA	23 Lb	3 Lb			8 Lb	12 Lb	
AHUYAMA							
GUINEO VERDE				10 Lb		10 Lb	0
PLATANO VERDE	56 Lb	10 Lb	19 Lb	9 Lb	9 Lb		10 Lb
PAPA	9 Lb	9 Lb					0
YUCA							
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA	58 Lb		32 Lb		16 Lb		10 Lb
BANANO	70 Lb	26 Lb	26 Lb	18 Lb			0

MANZANA	49 Lb				70 U.		46 U.
SANDIA	65 Lb	30 Lb	35 Lb				0
MELON	58 Lb	23 Lb		25 Lb			10 Lb
PERA	18 Lb			14 Lb			4 Lb
MANGO							
LIMON	5 Lb	250 g	250 g	500 L	250 g	250 g	3 Lb
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	90 Lt	13 Lt.	22 Lt.	21 Lt	43 Lt		0 Lt.
QUESO	12 Lb		5 Lb		5 Lb		0 Lb
YOGURT	13 Lb			13 Lt			0
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	10 Lb	1 Lb	3 Lb.	3 Lb	1 Lb	4 Lb	0
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA	24 t.	12 t		11 t.			1 t
GALLETA DE LECHE	84 P.			80 P.			0
PAN MOLDE							
PAN BLANCO	103 U			58 U.		46 U	0
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	5 Lb					3 Lb	2 Lb
ACEITE	4 Lt	1 Lt	1 Lt		1 Lt.	1 Lt	0
MANTEQUILLA							
ESPAGUETIS LARGOS	4 Lb	3 Lb	1 Lt	1 Lt.			1 Lb
PASTAS MACARRONES							
FIDEO	1 Lb				1 Lb		0
ARROZ	16 Lb		3.5 Lb	3.5 Lb	3. Lb		
SAL	1 Lb		1 Lb		1 Lb		0
LENTEJA							
FRIOL R Negro	4 Lb			3 Lb.			1 Lb
ARVEJA							
AVENA EN HOJUELAS	4 Lb		4. Lb				0
AVENA MOLINA							
CEBADA	3 Lb						3 Lb
CANELA	50 g						50 g
MAYONESA							
FIDEO							
MAIZ AMARILLO TRILLADO							
MAIZ BLANCO TRILLADO							
SAL							
PANELA							
OTROS:							

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	MAYO 3-4 C:1		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		CDI YOVANI SOTO	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	7	—	—	—	4.5		
CARNE DE RES	14	—	—	—	0	9	
CARNE MOLIDA	0	—	—	—	0		
HIGADO	0	—	—	—	0		
CORAZON DE RES	14	—	—	—	0		
ASADURA	0	—	—	—	0		
BOFE	0	—	—	—	0		
HUEVO	150	—	—	—	0	735	
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	4	—	—	—	1.120	0	
CEBOLLA CABEZONA	0	—	—	—	400g	265	
CEBOLLIN	3	—	—	—	190	255	
TOMATE	14	—	—	—	6.5	525	
AJO	0	—	—	—	35	125	
PIMENTON ROJO	3	—	—	—	410	305	
REMOLACHA	10	—	—	—	0	70	
ESPINACA	0	—	—	—	0	0	
BROCOLI	0	—	—	—	0	0	
ZANAHORIA	12	—	—	—	490	520	
LECHUGA	0	—	—	—	0	0	
REPOLLO MORADO	0	—	—	—	0	0	
LECHUGA ROMANA	0	—	—	—	0	0	
CILANTRO	0	—	—	—	409	75	
HABICHUELA	0	—	—	—	0	0	
PEPINO	0	—	—	—	0	0	
PIMENTON VERDE	2	—	—	—	180	210	
PAPA CRIOLLA	12	—	—	—	10	0	
AHUYAMA	0	—	—	—	0	0	
GUINEO VERDE	0	—	—	—	0	0	
PLATANO VERDE	23	—	—	—	0	10.66	
PAPA	0	—	—	—	0	0	
YUCA	0	—	—	—	0	0	
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA	0	—	—	—	0	0	
NARANJA	0	—	—	—	0	0	
PAPAYA	0	—	—	—	23.5	0	
BANANO	0	—	—	—	0	0	

MANZANA	0	—	—	—	0	0	
SANDIA	80	—	—	—	28.5		
MELON	53	—	—	—	11.5		
PERA	22	—	—	—	0	22	
MANGO	0	—	—	—	0	0	
LIMON	3	—	—	—	345	0.5	
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	69	—	—	—	31.1	29	
QUESO	5	—	—	—	5	0	
YOGURT	0	—	—	—	0	0	
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	4	—	—	—	1	3	
GALLETAS TIPO DULCE	4	—	—	—	0		
GALLETAS DE SODA	0	—	—	—	0		
GALLETA DE LECHE	0	—	—	—	0		
PAN MOLDE	0	—	—	—	0		
PAN BLANCO	0	—	—	—	53		
HARINA DE TRIGO	0	—	—	—	0	0	
HARINA DE MAIZ	6	—	—	—	0	4	
ACEITE	2	—	—	—	1		
MANTEQUILLA	0	—	—	—	0	0	
ESPAGUETIS LARGOS	0	—	—	—	0	0	
PASTAS MACARRONES	0	—	—	—	0	0	
FIDEO	0	—	—	—	0	0	
ARROZ	13	—	—	—	3.5	8.15	
SAL	1	—	—	—	65	100	
LENTEJA	4	—	—	—	3	0	
FRIJOL	0	—	—	—	0	0	
ARVEJA	0	—	—	—	0	0	
AVENA EN HOJUELAS	0	—	—	—	0	0	
AVENA MOLINA	0	—	—	—	0	0	
CEBADA	0	—	—	—	0	0	
CANELA	0	—	—	—	0	0	
MAYONESA	0	—	—	—	0	0	
FIDEO	0	—	—	—	0	0	
MAIZ AMARILLO TRILLADO	0	—	—	—	0	0	
MAIZ BLANCO TRILLADO	0	—	—	—	0	0	
SAL	0	—	—	—	0	0	
PANELA	0	—	—	—	0	0	
OTROS: sandia					11.5		

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	MAYO 6-10 C2		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		CDI YOVANI DOTO	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	35	5.5	9.	2	9	0	
CARNE DE RES	10	0	0	—	0	7	
CARNE MOLIDA	0	0	0	—	0	0	
HIGADO	6	0	0	6	0	0	
CORAZON DE RES	0	11.22	0	—	0	0	
ASADURA	0	0	0	—	0	0	
BOFE	0	0	0	—	0	0	
HUEVO	280	0	136	—	136	0	
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	9	385	835	3.5	465	720	
CEBOLLA CABEZONA	9	3	3	3	0	0	
CEBOLLIN	6	305	155	385g	195	580	
TOMATE	25	715	1.395	8.5L	880	8L.	
AJO	0	60	65	145.	40	85g.	
PIMENTON ROJO	0	235	130	295	285	220	
REMOLACHA	0	0	0	—	—	0	
ESPINACA	0	0	0	—	—	0	
BROCOLI	0	0	0	—	—	0	
ZANAHORIA	26	6.5	5.155	4130	7.75	9.05	
LECHUGA	0	0	0	—	—	1.405	
REPOLLO MORADO	5	0	5	—	—	0	
LECHUGA ROMANA	7	0	0	—	1.200	0	
CILANTRO	1	50	35	60g.	40	70	
HABICHUELA	1/4	0	160	—	200	0	
PEPINO	0	0	0	—	—	0	
PIMENTON VERDE	6	900	170	280	720	265	
PAPA CRIOLLA	13	11.22	0	—	—	0	
AHUYAMA	5	0	0	3L.	—	0	
GUINEO VERDE	25	0	0	—	11.74	5.845	
PLATANO VERDE	45	0	10.96	12.124	0	0	
PAPA	28	0	0	—	9.6	13.5	
YUCA	0	0	0	—	0	0	
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA	0	0	0	—	0	0	
NARANJA	0	0	0	—	0	0	
PAPAYA	46	0	21	24.6	3	0	
BANANO	70	23.72	23.16	25.62	0	18.98	

MANZANA	23	—	—	—	—	24.6	
SANDIA	140	63.1	42	—	32.5	—	
MELON	—	—	—	—	—	—	
PERA	46	—	—	—	46	—	
MANGO	—	—	—	—	—	—	
LIMON	3	350g	130g	30g	530g	430g	
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	124	16	16	31	34.6	29.86	
QUESO	10	—	7.32	5	—	5	
YOGURT	17	17	—	—	—	—	
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	10	1	1	3		3	
GALLETAS TIPO DULCE	—	—	17	—	—	—	
GALLETAS DE SODA	4	17	—	19	—	—	
GALLETA DE LECHE	139	—	—	—	—	100	
PAN MOLDE	—	—	—	—	—	—	
PAN BLANCO	176	—	95	—	97	—	
HARINA DE TRIGO	—	—	—	—	—	—	
HARINA DE MAIZ	5	3.5	—	—	—	—	
ACEITE	3	1	1	1.5	1	1	
MANTEQUILLA	—	—	—	—	—	—	
ESPAGUETIS LARGOS	—	—	—	—	—	—	
PASTAS MACARRONES	—	—	—	—	—	—	
FIDEO	—	—	—	—	—	—	
ARROZ	15	4.36	4.26	4.5	4.55	3.49	
SAL	2	60	80	100	120	120	
LENTEJA	—	—	—	—	—	—	
FRIJOL	4	—	—	3	—	—	
ARVEJA	—	—	—	—	—	—	
AVENA EN HOJUELAS	—	—	—	—	—	—	
AVENA MOLINA	8	—	—	—	—	6	
CEBADA	—	—	—	—	—	—	
CANELA	50	—	—	25g	—	—	
MAYONESA	—	—	—	—	—	—	
FIDEO	—	—	—	—	—	—	
MAIZ AMARILLO TRILLADO	—	—	—	—	—	—	
MAIZ BLANCO TRILLADO	5	—	—	5	—	—	
SAL	—	—	—	—	—	—	
PANELA	—	—	—	—	—	—	
OTROS:							

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	MAYO 13-17 C3		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		CDI YOVANI SOTO	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	27	—	9	—	—	8.32	
CARNE DE RES	—	—	—	—	—	—	
CARNE MOLIDA	12	—	—	—	12.36	—	
HIGADO	—	—	—	—	—	—	
CORAZON DE RES	7	—	—	7	—	—	
ASADURA	—	—	—	—	—	—	
BOFE	—	—	—	—	—	—	
HUEVO	390	—	—	140	151	—	
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	5	—	—	483g	995g	340g	
CEBOLLA CABEZONA	8	—	25	3	4	—	
CEBOLLIN	7	—	135g	147g	455g	330g	
TOMATE	10	—	325g	632g	8.5	650g	
AJO	—	—	35g	76g	100	140g	
PIMENTON ROJO	5	—	2.5	221g	520g	325g	
REMOLACHA	—	—	—	—	—	—	
ESPINACA	—	—	—	—	—	—	
BROCOLI	—	—	—	—	—	—	
ZANAHORIA	25	—	3.230g	652g	3	7	
LECHUGA	10	—	5	3	5	—	
REPOLLO MORADO	5	—	—	—	—	—	
LECHUGA ROMANA	—	—	—	—	—	—	
CILANTRO	1	—	45g	74g	133	85	
HABICHUELA	2	—	—	—	—	1	
PEPINO	15	—	—	7.5	—	7.5	
PIMENTON VERDE	3	—	195g	208g	1	310g	
PAPA CRIOLLA	12	—	12	—	—	—	
AHUYAMA	—	—	—	—	—	—	
GUINEO VERDE	20	—	—	9.5	—	11.5	
PLATANO VERDE	25	—	—	—	12.36	9	
PAPA	15	—	—	11.78	—	—	
YUCA	—	—	—	—	—	—	
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA	—	—	—	—	—	—	
NARANJA	—	—	—	—	—	—	
PAPAYA	46	—	26.5		—	—	
BANANO	46	—	24.4	24.98	26.16	—	

MANZANA	22	–	–	–	22	–	
SANDIA	130	–	–	–	32	49.72	
MELON	70	–	12.5	–			
PERA	–	–	–	–	–	–	
MANGO	–	–	–	–	–	–	
LIMON	5	–	350g	350g	400g		
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	113	–	16	29	36	31	
QUESO	8	–	5	–	–	5	
YOGURT	15	–	15	–	–	–	
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	10	–	1	3	1	3	
GALLETAS TIPO DULCE	5	–	–	–		–	
GALLETAS DE SODA	–	–	–	16		14	
GALLETA DE LECHE	–	–	–	–	–	–	
PAN MOLDE	–	–	–	–	–	–	
PAN BLANCO	105	–	69.37	–	–	–	
HARINA DE TRIGO	–	–	–	–	–	–	
HARINA DE MAIZ	5	–	3.5	–	3.5	–	
ACEITE	4	–	1.5	1	1	1	
MANTEQUILLA	1	–	–	–	–	–	
ESPAGUETIS LARGOS	3	–	–	–	3.3689	–	
PASTAS MACARRONES	–	–	–	–	–	–	
FIDEO	1	–	–	–	–	–	
ARROZ	22	–	4.46	8.57	–	3.22	
SAL	2	–	240g	240g	340g	350g	
LENTEJA	3	–	–	3	–	–	
FRIJOL	–	–	–	–	–	–	
ARVEJA	1/4	–	1/4	–	–	–	
AVENA EN HOJUELAS	5	–	–	–	–	–	
AVENA MOLINA	–	–	–	–	–	6	
CEBADA	–	–	–	–	–	–	
CANELA	50	–	–	25	–	25	
MAYONESA	–	–	–	–	–	–	
FIDEO							
MAIZ AMARILLO TRILLADO							
MAIZ BLANCO TRILLADO							
SAL							
PANELA							
OTROS:							

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	MAYO 20-24 C:4		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		CDI YOVANI SOTO	
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	32	0	8.5	—	0	7	
CARNE DE RES	—	0	—	—	0	—	
CARNE MOLIDA	12	10 L	—	—	0	—	
HIGADO	7	0	—	7	0	—	
CORAZON DE RES	—	0	—	—	0	—	
ASADURA	—	0	—	—	0	—	
BOFE	—	0	—	—	0	—	
HUEVO	405	151	—	150	100	116	
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	7	4.55	720 g	1,025	500g.	470g	
CEBOLLA CABEZONA	6	220g.	—	5 L	0	—	
CEBOLLIN	8	660g.	270	510	380.	375g	
TOMATE	6	652 g.	4	445	1.65	1	
AJO	1/2	70g.	70g	80g	70	70	
PIMENTON ROJO	5	240g.	120g	110	90	475	
REMOLACHA	10	0	10	0	0	—	
ESPINACA	—	0	—	—	0	—	
BROCOLI	—	0	—	—	0	—	
ZANAHORIA	20	705	850g	5905	2.970	295g	
LECHUGA	—	0	—	—	0	—	
REPOLLO MORADO	—	0	—	—	5 L.	—	
LECHUGA ROMANA	—	0	—	—	0	—	
CILANTRO	—	0	—	—	0	—	
HABICHUELA	7.5	0	265.9	—	270	285g	
PEPINO	15	7.10g.	—	—	0	7.5	
PIMENTON VERDE	7.5	5.95.	730g	520	270	270	
PAPA CRIOLLA	11	0	—	—	11 L.	—	
AHUYAMA	—	0	—	—	0	—	
GUINEO VERDE	30	0	9	—	0		
PLATANO VERDE	36	0	11	—	14 L.	11	
PAPA	7	11.24	—	13	0	—	
YUCA	—	0	—	—	0	—	
FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA	—	0	—	—	0	—	
NARANJA	—	0	—	—	0	—	
PAPAYA	69	2374	21.105g	—	0	18.115g	
BANANO	80	49.6.	19.330g	—	0	—	

MANZANA	—	0	—	—	0	—	
SANDIA	140	0	30	28.300	61.5	—	
MELON	69	0	—	32	23.810		
PERA	22	0	—	22	0	—	
MANGO	—	0	—	—	0	—	
LIMON	1	400g.	120g	200g	300g.	250g	
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	121	34.33	37	12	17	37	
QUESO	12	0	5	—	7L.	—	
YOGURT	16	0	—	16	0	—	
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	9	1L.	3	1L	1L.	3	
GALLETAS TIPO DULCE	—	10+	—	—	0	—	
GALLETAS DE SODA	—	4+	—	14	0	—	
GALLETA DE LECHE	105	0	—	—	0	—	
PAN MOLDE	—	0	—	—	0	—	
PAN BLANCO	134	0	—	76	62.25	—	
HARINA DE TRIGO	—	0	—	—	0	—	
HARINA DE MAIZ	—	0	—	—	0	3.5	
ACEITE	5	1L	1	1L	1½L.	1	
MANTEQUILLA	—	0	—	—	0	—	
ESPAGUETIS LARGOS	5	3.70	—	—	0	—	
PASTAS MACARRONES	—	0	—	—	0	—	
FIDEO	—	0	—	—	1L.	—	
ARROZ	20	0	4.18	4.55	3.5	3.44	
SAL	2	300g.	120g	120g	200g.	150g	
LENTEJA	—	0	—	—	0	—	
FRIJOL	5	0	—	4L	0	—	
ARVEJA	—	0	—	—	0	—	
AVENA EN HOJUELAS	—	0	3	—	0	—	
AVENA MOLINA	—	0	—	—	0	—	
CEBADA	5	0	—	—	0	4	
CANELA	50gr	0	25g	—	0	25g	
MAYONESA	—	0	—	—	1L.	—	
FIDEO		0	—	—	0	—	
MAIZ AMARILLO TRILLADO		0	—	—	0	—	
MAIZ BLANCO TRILLADO		0	—	—	0	—	
SAL		300g.		—	200g.	—	
PANELA		0		—	0	—	
OTROS:							

Estándar 19- 20-21-22:

1. Formato de control de temperaturas refrigereradores -v2 F7.G1.MPM4
2. Formato de control de temperaturas congeladores -v2 F7.G1.MPM4
3. Formato de control de temperatura materia prima -v2 F6.G1.MPM4
4. Formato kardex de alimentos
5. Formato lista de recibo de alimentos
6. Formato control porciones servidas

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI CENTRO

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

REFRIGERADOR No. #2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo

AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	Sam	4	Nohemi Tabares
									2Pm	3.8	Nohemi Tabares
2	Sam	4	Cruz Suescún	13				24	Sam	3.9	Nohemi Tabares
	2Pm	3.8	Cruz Suescun						2Pm	3.6	Nohemi Tabares
3	Sam	4	Cruz Suescun	14	Sam	4.1	Cruz Suescún	25			
	2Pm	3.7	Cruz Suescún		2Pm	3.8	Cruz Suescun				
4				15	Sam	4.0	Cruz Suescun	26			
					2Pm	3.8	Cruz Suescun				
5				16	Sam	3.9	Cruz Suescun	27	Sam	4	Cruz Suescun
					2Pm	3.1	Cruz Suescún		2Pm	3.1	Cruz Suescun
6	Sam	3.9	Yarledis M	17	Sam	4.0	Cruz Suescún	28	Sam	3.8	Cruz Suescún
	2Pm	3.2	Yarledis M		2Pm	3.3	Cruz Suescun				
7	Sam	4	Yarledis M	18				29			
	2Pm	3	Yarledis M								
8	Sam	4	Yarledis M	19				30			
	2Pm	3.1	Yarledis M								
9	Sam	4	Yarledis M	20	Sam	3.9	Cruz Suescun	31			
	2Pm	3.2	Yarledis M		2Pm	4.3	Yarledis M				
10	Sam	3.9	Yarledis M	21	Sam	3.4	Yarledis M				
	2Pm	3.1	Yarledis M		2Pm	3.1	Yarledis M				
11				22	Sam	3.4	Yarledis M				
					2Pm	3.1	Yarledi M				

OBSERVACIONES: _____

_____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 REFRIGERADOR No. # 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	Sam	3.9	Nohemi Tabares
									2Pm	3.8	Nohemi Tabares
2	Sam	4.	Cruz Suescun	13				24	Sam	4	Nohemi Tabares
	2Pm	3.0	Cruz Suescun						2Pm	3.3	Nohemi Tabares
3	Sam	4	Cruz Suescun	14	Sam	4.0	Cruz Suescun	25			
	2pm	3.5	Cruz Suescun		2Pm	3.8	Cruz Suescun				
4				15	Sam	3.9	Cruz Suescun	26			
					2Pm	3.1	Cruz Suescun				
5				16	Sam	4.0	Cruz Suescun	27	Sam	3.9	Cruz Suescun
					2Pm	3.8	Cruz Suescun		2Pm	3.7	Cruz Suescun
6	Sam	4	Yarledis M	17	Sam	3.9	Cruz Suescun	28	Sam	3.0	Cruz Suescun
	2Pm	3.1	Yarledis M		2Pm	4	Yarledis M				
7	Sam	4	Yarledis M	18				29			
	2Pm	3.2	Yarledis M								
8	Sam	4	Yarledis M	19				30			
	2Pm	3.8	Yarledis M								
9	Sam	4	Yarledis M	20	Sam	3.7	Cruz Suescun	31			
	2Pm	3.7	Yarledis M		2Pm	4	Yarledis M				
10	Sam	3.9	Yarledis M	21	Sam	4	Yarledis M				
	2Pm	3.2	Yarledis M		2Pm	3.9	Yarledis M				
11				22	Sam	3.8	Yarledis M				
					2Pm	3.2	Yarledis M				

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	28/08/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional — UNIDAD DE SERVICIO: CDI Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 — REFRIGERADOR No: #4

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo — AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	Sam	3.1	Nohemi Tabares
									2 Pm.	3.0	Nohemi Tabares
2	Sam	4.	Ceuz Suescún	13				24	Sam	3.8	Nohemi Tabares
	2Pm	3.8	Ceuz Suescún						2Pm	3.0	Nohemi Tabares
3	Sam	4.0	Ceuz Suescún	14	Sam	4.0	Ceuz Suescún	25			
	2Pm	4.0	Ceuz Suescun		2Pm	3.8.	Ceuz Suescun.				
4				15	Sam	4.0	Ceuz Suescún	26			
					2Pm	3.1	Ceuz Suescun				
5				16	Sam	4.0	Ceuz Suescun	27	Sam	3.8	Ceuz Suescun
					2Pm	3.7	Ceuz Suescun		2Pm	3.2	Ceuz Suescún
6	Sam	4.0	yarledis M	17	Sam	4.0	Ceuz Suescun	28	sam	3.7	ceuz Suescún
	2Pm	3.7	yarledis M		2Pm	3.1	Ceuz Suescun				
7	Sam	4	yarledis M	18				29			
	2Pm	3.8	yarledis M								
8	Sam	4.0	yarledis M	19				30			
	2Pm	3.9	yarledis M								
9	Sam	4.0	yarledis M	20	Sam	4.0	Ceuz Suescún	31			
	2Pm	3.9	yarledis M		2Pm	3.7	yarledis M				
10	Sam	4.0	yarledis M	21	SAM	3.4	Xarledis M				
	2Pm	3.8	yarledis M		2Pm	3.4	yarledis M				
11				22	Sam	4.0	yarledis M				
					2Pm	3.9	yarledis M				

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL — UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI SOTO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1 — REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO — AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5AM	2	Luz E. Duarte.
									2PM	4	Luz E. Duarte.
2	5AM	1	Neibys O	13				24	5AM	1	Neibys Ospino
	2PM	4	Neibys O						2PM	3	Neibys Ospino
3	5AM	2	Neibys O	14	5AM	1	Diego R	25			
	2PM	3	Neibys O.		2PM	4	Diego R				
4				15	5AM	2	Luz E Duarte	26			
					2PM	4	luz E Duarte				
5				16	5AM	1	Neibys Ospino	27	5AM	2	Diego R
					2PM	3	Neibys Ospino		2PM	3	Diego R
6	5AM	1	Neibys O.	17	5AM	2	luz E Duarte	28			
	2PM	3	Neibys O		2PM	4	luz E. Duarte.				
7	5AM	2	Luz E Duarte	18				29			
	2PM	4	Luz E Duarte								
8	5AM	1	Diego R	19				30			
	2PM	4	Diego R								
9				20	5AM	1	Diego R	31			
					2PM	4	Diego R				
10				21	5AM	2	Neibys Ospino				
					2PM	4	Neibys Ospino				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.GB.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI JOTO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5 AM	3	Luz E. Duarte
									2 PM	1	Luz C. Duarte
2	5AM	1	Neibys O	13				24	5 AM	2	Neibys Ospino
	2PM	4	Neibys O						2PM	4	Neibys Ospino
3	5AM	2	Neibys O	14	5AM	1	Luz E Duarte	25			
	2PM	3	Neibys O		2PM	3	Luz E Duarte				
4				15	5AM	2	Diego RH	26			
					2PM	3	Diego RH				
5				16	5AM	1	Neibys O.	27	5AM	1	Diego RH2
					2PM	4	Neibys O.		2PM	2	Diego RH2
6	5AM	2	Neibys O	17	5AM	1	Diego Ramirez	28			
	2PM	4	Neibys O		2PM	3	Diego Ramirez				
7	5AM.	1	Luz E Duarte	18				29			
	2PM	3	Luz E Duarte								
8	5AM	1	Diego RH	19				30			
	2PM	4	Diego RH2								
9	5AM	2	Neibys O	20	5AM	2	Diego Ramirez	31			
	2PM	4	Neibys O		2PM	4	Diego RH				
10				21	5AM	1	Neibys Ospino				
					2PM	3	Neibys Ospino				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.GS.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL — UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI JOTO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1 — REFRIGERADOR No. 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO — AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5AM	4	Luz E. Duarte
									2PM	2	Luz E. Duarte
2	5AM	1	Neibys O	13				24	5AM	1	Neibys Ospino
	2PM	4	Neibys O						2PM	3	Neibys Ospino
3	5AM	1	Neibys O	14	5AM	2	Luz E Duarte	25			
	2PM	3	Neibys O		2PM	4	Luz E Duarte				
4				15	5AM	1	Diego Ramirez	26			
					2PM	4	Diego Ramirez				
5				16	5AM	2	Neibys Ospino	27	5AM	2	Diego Ruiz
					2PM	4	Neibys Ospino		2PM	3	Diego Ruiz
6	5AM	1	Neibys O	17	5AM	1	Diego Ruiz	28			
	2PM	4	Neibys O		2PM	3	Diego Ruiz				
7	5AM	2	Luz E Duarte	18				29			
	2PM	4	Luz E. Duarte								
8	5AM	1	Diego Ruiz	19				30			
	5AM	3	Diego Ruiz								
9	5AM	1	Neibys O	20	5AM		Diego Ruiz	31			
	2PM	4	Neibys O		2PM		Diego Ruiz				
10				21	5AM	1	Neibys Ospino				
					2PM	4	Neibys Ospino				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/08/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL — UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI SOTO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1 — REFRIGERADOR No. 4

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO — AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	9 A.	1	Luz E. Duarte
									2 PM.	3	Luz E. Duarte
2	5AM	2	Neiby O	13				24	5AM	2	Neiby Ospino
	2PM	4	Neiby O						2PM	4	Neiby Ospino
3	5AM	1	Neiby O	14	5AM	1	Luz E Duarte	25			
	2PM	3	Neiby O		2PM	4	Luz E Duarte				
4				15	5AM	2	Diego R	26			
					2PM	4	Diego R				
5				16	5AM	1	Neiby Ospino	27	5AM	2	Diego R
					2PM	3	Neiby Ospino		2PM	3	Diego R
6	5AM	1	Neiby O	17	5AM	2	Diego R	28			
	2PM	4	Neiby O		2PM	3	Diego R				
7	5AM	1	Luz Elena D	18				29			
	2PM	3	Luz E Duarte								
8	5AM	2	Diego R	19				30			
	2PM	3	Diego R								
9	5AM	1	Neiby O	20	5AM	2	Diego R	31			
	2PM	4	Neiby O		2PM	3	Diego R				
10				21	5AM	2	Neiby Ospino				
					2PM	4	Neiby Ospino				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 CONGELADOR No. # 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: ABRIL AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	Sam	-10	Ceve Suescun	23	Sam	-10	Nohemi +
					2Pm	-10	Ceve Suescun		2Pm	-10	Nohemi +
2	Sam	-10	Ceve Suescún	13				24	Sam	-10	Nohemi +
	2Pm	-9	Ceve Suescun						2Pm	-10	Nohemi +
3	Sam	-9	Ceve Suescun	14				25	Sam	-10	Nohemi +
	2Pm	-9	Ceve Suescun						2Pm	-10	Nohemi +
4	Sam	-9	Ceve Suescun	15	Sam	-10	yarledis M	26	Sam	-10	Nohemi +
	2Pm	-7	Ceve Suescun		2Pm	-9	yarledis M		2Pm	-10	Nohemi +
5	Sam	-10	Ceve Suescun	16	Sam	-10	yarledis M	27			
	2Pm	-10	Ceve Suescun		2Pm	-9.9	yarledis M				
6				17	Sam	-10	yarledis M	28			
					2Pm	-10	yarledis M				
7				18	Sam	-10	yarledis M	29	Sam	-10	Ceve Suescún
					2Pm	-10	yarledis M		2Pm	-9	Ceve Suescún
8	Sam	-10	Ceve Suescún	19	Sam	-10	yarledis M	30	Sam	-9	Ceve Suescún
	2Pm	-10	Ceve Suescun		2Pm	-10	yarledis M		2Pm	-8	Ceve Suescun
9	Sam	-9	Ceve Suescun	20				31			
	2Pm	-8	Ceve Suescun								
10	Sam	-10	Ceve Suescun	21							
	2Pm	-9	Ceve Suescun								
11	Sam	-10	Ceve Suescun	22	Sam	-10	Nohemi +				
	2Pm	-10	Ceve Suescun		2Pm	-10	Nohemi +				

OBSERVACIONES:

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	FS.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI JOTO.

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: MAYO

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5AM	-14	Luz E. Duarte
									2PM	-15	Luz E. Duarte
2	5AM	-14.0	Neibys O	13				24	5AM	-15	Neibys Ospino
	2PM	-15.0	Neibys O						2PM	-16	Neibys Ospino
3	5AM	-15.0	Neibys O	14	5AM	-14.0	Luz E Duarte	25			
	2PM	-16.0	Neibys O		2PM	-15.0	Luz E Duarte				
4				15	5AM	-15.0	Diego Ruiz	26			
					2PM	-16.0	Diego Ruiz				
5				16	5AM	-14.0	Neibys O.	27	5AM	-14	Diego Ruiz
					2PM	-15.0	Neibys O.		2PM	-15	Diego Ruiz
6	5AM	-14.0	Neibys O	17	5AM	-13	Diego Ruiz	28			
	2PM	-15	Neibys O		2PM	-15	Diego Ruiz				
7	5AM	-14	Luz E Duarte	18				29			
	2PM	-16	Luz E Duarte								
8	5AM	-13.0	Diego Ruiz	19				30			
	2PM	-15	Diego Ruiz								
9	5AM	-13	Neibys O	20	5AM		Diego Ruiz	31			
	2PM	-16	Neibys O		2PM		Diego Ruiz				
10				21	5AM	-15.0	Neibys Ospino				
					2PM	-16.0	Neibys Ospino				
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar-1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Yogurt MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	AM 10.5	4	Cruz Suescun
3	PM 3.05	4	Cruz Suescun	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	PM 12.30	-3	Cruz Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	AM 12.5	-3.5	Cruz Suescun	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 2

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: pechuga de pollo MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1			Borrar	12				23			
2				13				24	am 10-5	9.2	Cruz Suescun
3	pm 3.10	-9.	Cruz Suescun	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	pm 1230	-9.1	Cruz Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	am. 12.5	-8.1	Cruz Suescun	21							
11				22							

Página 1

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento piense en el medio ambiente!

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Queso MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	am 10.05	32	Cruz Suescun
3	pm 3.10	3.7	Cruz Suescun	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	pm 12.33	2.1	Cruz Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	am 9.25	4.0	Cruz Suescun	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Carne de res MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	Pm 2.40	-4	Cruz Suescun
3	Pm 3:40	-4.	Cruz Suescun	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CEDE Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Carne molida de res MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	12:30 PM	-3.1	Ceve Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12:00 PM	-2.9	Ceve Suescun	21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.GB.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI CENTRO

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Carne de Cerdo MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	am 10.05	-9.3	Ceuz Suescun
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	pm 12.30	-9.2	Ceuz Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDE Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Corazon de res MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	2.45 am	3.0	Ceuz Suescun
3	3.42 pm	-4	Ceuz Suescun	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	12.30 pm	-2.1	Ceuz Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12.01m pm	-3	Ceuz Suescun	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Cdds Centro

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Higado de res MES: mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3	3:00 Pm	2-4	Cruz Suescun	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	12:30 Pm	-1.2	Cruz Suescun	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional

CENTRO ZONAL: Valledupar 1

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Yovani Soto.

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CARNE DE RES MES: MAYO AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	2:30 Pm	3°C	Neibys Ospino
3				14				25			
4	2:30 Pm	2°C	Diego Ramirez	15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOUANI DOTO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CARNE RES MOLIDA MES: MAYO AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	1:30 PM	3.5	Naiby Osino	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12 PM	3 C°	Naiby Ospino	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOVANI SOTO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CORAZON DE RES

MES: MAYO

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	2:30 PM	4°C	Neiby Ospino
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	12 PM	3.5 C	Neiby Ospino	21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F5.G8.PP	25/06/18
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: CDI YOUANI 30 TO

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: HIGADO

MES: MAYO

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4	2:30 PM	3°C	Diego Pomieral	15				26			
5				16				27			
6				17	1:30 PM	-2.0	Neiby Ospino	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

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

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

Estándar 19-20-21-22

CDI 18 DE FEBRERO MAYO 2024

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. 2000-110-2024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Centros de Desarrollo Infantil Sin Arriendo

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD
RACIONES PREPARADAS SERVICIO CDI SIN ARRIENDO

Nombre de la EAS: Fundación Construyendo Tejido Social
Numero de Contrato: 20001102024
Nombre de UDS: 18 de febrero
Numero de cupos atendidos: 184
Municipio: Bosconia
Profesional Salud y Nutrición responsable: Ever Manuel Cabrera Mercado

Fecha	No. de Ciclo	Responsable	Observaciones
MAYO 01-03	Ciclo No. 1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante la ejecución del ciclo No. 1, se realizó la revisión de las raciones alimentarias preparadas en el servicio de alimentación de la UDS, asegurándose de que estuvieran en concordancia con el ciclo menú aprobado por el centro zonal para cada grupo de edad. Además, se llevó a cabo la evaluación de las materias primas utilizadas para garantizar su conformidad con las fichas técnicas de alimentos establecidas por el ICBF para cada tipo de alimento.
MAYO 06-10	Ciclo No. 2	Profesional en Salud y Nutrición	Se realizó una verificación de las cantidades de alimentos servidas para garantizar que las porciones proporcionadas fueran adecuadas según las especificaciones del ciclo menú y los requisitos nutricionales de cada grupo de edad. También se ofrecieron sugerencias sobre la estandarización de las porciones, con la planificación de un taller para este propósito en el mes de abril.
MAYO 13-17	Ciclo No. 3	Profesional en Salud y Nutrición	En el transcurso del ciclo No. 3, se verificó el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y se implementaron acciones correctivas en caso de que no se cumplieran los requisitos necesarios. Esto se hizo para asegurar que las porciones de alimentos proporcionadas cumplieran con los estándares establecidos por el ICBF en cuanto a cantidad, calidad y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y sanitaria.
MAYO 20-24	Ciclo No. 4		En el desarrollo del Ciclo No 4, se hizo la revisión de las raciones servidas preparadas en el servicio de alimentación de la UDS, verificando que estuvieran de acuerdo con el

			ciclo menú aprobado por el centro zonal para cada grupo de edad. De igual manera se evaluaron materias primas utilizadas para las preparaciones garantizando su conformidad con las fichas técnicas establecidas.
MAYO 27-30	Ciclo No. 5-1		En la aplicación del ciclo No.5-1 se tiene en cuenta la importancia del cumplimiento del manual de buenas practicas de manufactura, verificando cada proceso con el fin de mantener la inocuidad y calidad de los alimentos, logrando de esta manera brindar un servicio de calidad a los usuarios del CDI.

EVER MANUEL CABRERA MERCADO
T.P:1063971793

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	FO.GB.PP Versión 2 Clasificación de la Información: Pública	28/08/2018 Página 1 de 1

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDIT XVIII de Feb 2010

CENTRO ZONAL: Mayo CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	2:30A	-10°	Dana ortega
									3:30P	-20°	Dana ortega
2	5:30A	-18°	Dana ortega	13				24	5:30A	-10°	Dana ortega
	3:30P	-20°	Dana ortega						3:30A	-14°	Dana ortega
3	5:30A	-8.3°	Dana ortega	14	5:30A	-12°	Dana ortega	25			
	3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-16°	Dana ortega				
4				15	5:30A	-0.7°	Dana ortega	26			
					3:30P	-10.2°	Dana ortega				
5				16	5:30A	-8.0	Dana ortega	27	5:30A	-9.6°	Dana ortega
					3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-12°	Dana ortega
6	5:30A	-7.5°	Dana ortega	17	5:30A	-6.2°	Dana ortega	28	5:30A	-6.5°	Dana ortega
	3:30P	-8.2°	Dana ortega		3:30P	-10.3°	Dana ortega		3:30P	-9°	Dana ortega
7	5:30A	-7.4°	Dana ortega	18				29			
	3:30P	-10°	Dana ortega								
8	5:30A	-8.5°	Dana ortega	19				30			
	3:30P	-10.2°	Dana ortega								
9	5:30A	-8.4°	Dana ortega	20	5:30A	-2.9°	Dana ortega	31			
	3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-7.9°	Dana ortega				
10	5:30A	-7.2°	Dana ortega	21	5:30A	-10.5°	Dana ortega				
	3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-10°	Dana ortega				
11				22	5:30A	-12°	Dana ortega				
					3:30P	-11°	Dana ortega				

OBSERVACIONES _____

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDIT XVIII de Febrero

CENTRO ZONAL: Maya CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30A	-10°	Dana ortega
									3:30P	-20°	Dana ortega
2	5:30A	-18°	Dana ortega	13				24	5:30A	-16°	Dana ortega
	3:30P	-20°	Dana ortega						3:30A	-17°	Dana ortega
3	5:30A	-8.7°	Dana ortega	14	5:30A	-12.1°	Dana ortega	25			
	3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-15°	Dana ortega				
4				15	5:30A	-07°	Dana ortega	26			
					3:30P	-10.2°	Dana ortega				
5				16	5:30A	-8.0	Dana ortega	27	5:30A	-9.6	Dana ortega
					3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-12°	Dana ortega
6	5:30A	-7.5°	Dana ortega	17	5:30A	-6.2°	Dana ortega	28	5:30A	-6.0°	Dana ortega
	3:30P	-8.2°	Dana ortega		3:30P	-5.3°	Dana ortega		3:30P	-9°	Dana ortega
7	5:30A	-7.4°	Dana ortega	18				29			
	3:30P	-18°	Dana ortega								
8	5:30A	-8.5°	Dana ortega	19				30			
	3:30P	-10.2°	Dana ortega								
9	5:30A	-8.4°	Dana ortega	20	5:30A	-2.9°	Dana ortega	31			
	3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-1.9°	Dana ortega				
10	5:30A	-7.2°	Dana ortega	21	5:30A	-10.5°	Dana ortega				
	3:30P	-10.2°	Dana ortega		3:30P	-2.0°	Dana ortega				
11				22	5:30A	-12°	Dana ortega				
					3:30P	-9.1°	Dana ortega				

OBSERVACIONES

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI + FAMI III de Pedro

CENTRO ZONAL: CONGELADOR No. 3

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Mayo **AÑO:** 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30A	-7.2	Dana Ortega
									3:30P	-16	Dana Ortega
2	5:30A	-15	Dana Ortega	13				24	5:30A	-14	Dana Ortega
	3:30P	-13	Dana Ortega						3:30P	-13	Dana Ortega
3	5:30A	-18	Dana Ortega	14	5:30A	-12	Dana Ortega	25			
	3:30P	-16	Dana Ortega		3:30P	-14	Dana Ortega				
4				15	5:30A	-24	Dana Ortega	26			
					3:30P	-16	Dana Ortega				
5				16	5:30A	-24	Dana Ortega	27	5:30A	-35	Dana Ortega
					3:30P	-17	Dana Ortega		3:30P	-8	Dana Ortega
6	5:30A	-5.2	Dana Ortega	17	5:30A	-4	Dana Ortega	28	5:30A	-4.8	Dana Ortega
	3:30P	-4.6	Dana Ortega		3:30P	-10	Dana Ortega		3:30P	-10	Dana Ortega
7	5:30A	-2.3	Dana Ortega	18				29			
	3:30P	-6.2	Dana Ortega								
8	5:30A	-3.2	Dana Ortega	19				30			
	3:30P	-9.7	Dana Ortega								
9	5:30A	-2.6	Dana Ortega	20	5:30A	-6.7	Dana Ortega	31			
	3:30P	-10.6	Dana Ortega		3:30P	-8.7	Dana Ortega				
10	5:30A	-11.2	Dana Ortega	21	5:30A	-4.4	Dana Ortega				
	3:30P	-13.2	Dana Ortega		3:30P	-2.8	Dana Ortega				
11				22	5:30A	-4.4	Dana Ortega				
					3:30P	-17.2	Dana Ortega				

OBSERVACIONES

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.G8.FF	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDIT XVIII de Febrero

CENTRO ZONAL: Valle del Guamuez 1 CONGELADOR No. 4

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: MAYO AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30A	-16°	Dana o Ate
									3:30P	-15°	Dana o Ate
2	5:30A	-12°	Dana o Ate	13				24	5:30A	-13°	Dana o Ate
	3:30P	-11°	Dana o Ate						3:30P	-16°	Dana o Ate
3	5:30A	-11°	Dana o Ate	14	5:30A	-12°	Dana o Ate	25			
	3:30P	-7°	Dana o Ate		3:30P	-16	Dana o Ate				
4				15	5:30A	-11°	Dana o Ate	26			
					3:30P	-14.9°	Dana o Ate				
5				16	5:30A	-12	Dana o Ate	27	5:30A	-04	Dana o Ate
					3:30P	-20°	Dana o Ate		3:30P	-20°	Dana o Ate
6	5:30A	-5.2°	Dana o Ate	17	5:30A	-18°	Dana o Ate	28	5:30A	-7.4	Dana o Ate
	3:30P	-4.6°	Dana o Ate		3:30P	-20°	Dana o Ate		3:30P	-17°	Dana o Ate
7	5:30A	-6.7°	Dana o Ate	18				29			
	3:30P	-8.9°	Dana o Ate								
8	5:30A	-4.2°	Dana o Ate	19				30			
	3:30P	-6,4°	Dana o Ate								
9	5:30A	-4,6°	Dana o Ate	20	5:30A	-7,9°	Dana o Ate	31			
	3:30P	-8,8°	Dana o Ate		3:30P	-12°	Dana o Ate				
10	5:30A	-8.6°	Dana o Ate	21	5:30A	-18°	Dana o Ate				
	3:30P	-14.2°	Dana o Ate		3:30P	-20°	Dana o Ate				
11				22	5:30A	-15°	Dana o Ate				
					3:30P	-14°	Dana o Ate				

OBSERVACIONES

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: Fortalecimiento — UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: Fontibón 1 — REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo — AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30A	5.1°	Dana ortega
									3:30P	8.4°	Dana ortega
2	5:30A	4.5°	Dana ortega	13				24	5:30A	3.1°	Dana ortega
	3:30P	8.4°	Dana ortega						3:30P	8.4°	Dana ortega
3	5:30A	6.5°	Dana ortega	14	5:30A	3.2°	Dana ortega	25			
	3:30P	13°	Dana ortega		3:30P	8.2°	Dana ortega				
4				15	5:30A	6.5°	Dana ortega	26			
					3:30P	8.6°	Dana ortega				
5				16	5:30A	6.5°	Dana ortega	27	5:30A	11°	Dana ortega
					3:30P	12.2°	Dana ortega		3:30P	14°	Dana ortega
6	5:30A	2.0°	Dana ortega	17	5:30A	4.2°	Dana ortega	28	5:30A	7.1°	Dana ortega
	3:30P	2.2°	Dana ortega		3:30P	14.2°	Dana ortega		3:30P	10°	Dana ortega
7	5:30A	5.5°	Dana ortega	18				29			
	3:30P	8.1°	Dana ortega								
8	5:30A	5.4°	Dana ortega	19				30			
	3:30P	8.1°	Dana ortega								
9	5:30A	4.6°	Dana ortega	20	5:30A	11.2°	Dana ortega	31			
	3:30P	7.6°	Dana ortega		3:30P	10.1°	Dana ortega				
10	5:30A	6.0°	Dana ortega	21	5:30A	6.9°	Dana ortega				
	3:30P	10.2°	Dana ortega		3:30P	14.1°	Dana ortega				
11				22	5:30A	9.9°	Dana ortega				
					3:30P	12°	Dana ortega				

OBSERVACIONES _____

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDIT XVIII de Feb 2016

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 REFRIGERADOR No. 3

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30 AM	14°	Dana ortega
									3:30 P	18°	Dana ortega
2	5:30 AM	9.9°	Dana ortega	13				24	5:30 AM	8.5°	Dana ortega
	3:30 P	15°	Dana ortega						3:30 P	10°	Dana ortega
3	5:30 AM	8.5°	Dana ortega	14	5:30 AM	-7.1	Dana ortega	25			
	3:30 P	20°	Dana ortega		3:30 P	-10°	Dana ortega				
4				15	5:30 AM	-6.3°	Dana ortega	26			
					3:30 P	-11°	Dana ortega				
5				16	5:30 AM	16.2°	Dana ortega	27	5:30 AM	11.0	Dana ortega
					3:30 P	18.2	Dana ortega		3:30 P	14°	Dana ortega
6	5:30 AM	12°	Dana ortega	17	5:30 AM	11.2	Dana ortega	28	5:30 AM	10°	Dana ortega
	3:30 P	13.5°	Dana ortega		3:30 P	-10°	Dana ortega		3:30 P	12°	Dana ortega
7	5:30 AM	10.7°	Dana ortega	18				29			
	3:30 P	13.2°	Dana ortega								
8	5:30 AM	11.7°	Dana ortega	19				30			
	3:30 P	13.5°	Dana ortega								
9	5:30 AM	9.5°	Dana ortega	20	5:30 AM	-2.0°	Dana ortega	31			
	3:30 P	13.2°	Dana ortega		3:30 P	-11°	Dana ortega				
10	5:30 AM	14.9°	Dana ortega	21	5:30 AM	-4.9°	Dana ortega				
	3:30 P	11.0°	Dana ortega		3:30 P	-10.2°	Dana ortega				
11				22	5:30 AM	-10°	Dana ortega				
					3:30 PM	-20°	Dana ortega				

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.GR.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI 17 de Febrero

CENTRO ZONAL: Villavicencio 1 REFRIGERADOR No. 4

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30A	2°	Dana o Ateja
									3:30P	2°	Dana o Ateja
2	5:30A	1.7°	Dana orteja	13				24	5:30A	1.9°	Dana o Teja
	3:30P	1.6°	Dana o Teja						3:30P	1.8°	Dana o Teja
3	5:30A	1.0°	Dana o Teja	14	5:30A	1.4.C	Dana o Teja	25			
	3:30P	1.7°	Dana o Teja		3:30P	-8.2°C	Dana o Teja				
4				15	5:30A	-6.3°	Dana o Teja	26			
					3:30P	-1.7°C	Dana o Teja				
5				16	5:30A	-0.9°	Dana o Teja	27	5:30A	1.4°	Dana o Teja
					3:30P	1.0.2°	Dana o Teja		3:30P	1.7°	Dana o Teja
6	5:30A	1.4°	Dana o Teja	17	5:30A	1.2.9°	Dana o Teja	28	5:30A	1.0°	Dana o Teja
	3:30P	1.3.1°	Dana o Teja		3:30P	1.3.0°	Dana o Teja		3:30P	1.1.6°	Dana o Teja
7	5:30A	1.3.2°	Dana o Teja	18				29			
	3:30P	1.4.2°	Dana o Teja								
8	5:30A	1.3.5°	Dana o Teja	19				30			
	3:30P	1.5.1°	Dana o Teja								
9	5:30A	11.4°	Dana o Teja	20	5:30A	1.3.1°	Dana o Teja	31			
	3:30P	1.6.5°	Dana o Teja		3:30P	1.5.1°	Dana o Teja				
10	5:30A	1.1.5	Dana o Teja	21	5:30A	-1.8	Dana o Teja				
	3:30P	1.0.2	Dana o Teja		3:30P	-1.1.1°	Dana o Teja				
11				22	5:30A	-2.1°	Dana o Teja				
					3:30P	-1.0.1°	Dana o Teja				

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE			CENTRO DE DESARROLLO			
ALIMENTO	ENTRADA:	05-04-2024		INFANTIL:			
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA		10 Lbs	14 Lbs		14 1/2	20 Lb	
CARNE DE RES		15 Lbs					
CARNE MOLIDA							
HIGADO				8 Lbs			
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO				6 1/2		4 Lbs	
HUEVO			160		155		
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA		2 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	1 Lb	
CEBOLLA CABEZONA		7-800 gs	8 Lbs	7-1/2 Lbs		7 Lb	
CEBOLLIN		2 Lb	1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	2 Lb	
TOMATE		1 Lbs	1 Lbs	10-1/2 Lbs	1 Lbs	1 Lb	
AJO		1 Lb 8 gs	200 gs	80 gs	200 gs	200 gs	
PIMENTON		2 Lbs	6 Libras	1 Lbs	2 Lbs	2 Lbs	
REMOLACHA							
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA		8.500 gs	8 1/2	1 Lbs		7 1/2	
LECHUGA							
PEPINO							
GUINEO VERDE					15 Lbs		
PLATANO VERDE		14 Lbs		13 1/2 Lbs			
PAPA					10 Lbs	15 Lb	
YUCA							

Powered by CamScanner

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA		32.349	32.Lbs	35 Lbs			
BANANO					28 Lbs	27 Lbs	
MANZANA					17 ½		
SANDIA		47.470	47.Lbs	32 Lbs		30 Lbs	
MELON		30.165 gr	30.165 Lbs	34 Lbs		40 Lbs	
LIMON		1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE		18 Lts		32 Lts	18 Lts	21 Lts	
QUESO							
YOGURT		16					
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR		1 ½	1 ½	3 ½	1 ½	2 Lbs	
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA			5 P				
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN							
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ		6 Lbs	6 Lbs			7 Lbs	
ACEITE						2 Lts	
MANTEQUILLA							
PASTAS							
FIDEO							

Powered by CamScanner

LENTEJA							
FRIJOL							
ARVEJA							
AVENA							
OTROS: maiz				4 Lb			

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE			CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO	ENTRADA:	05-12-2024					
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	40		18.064 Lb			18 Lbs	2
CARNE DE RES							
CARNE MOLIDA	15	13 Lbs					0
HIGADO	8			8 Lbs			0
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO	30	8 Lbs	7 Lbs		15 Lbs		0
HUEVO		1/2 cto un					
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	14	3 Lbs	6 Lbs	3 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	0
CEBOLLA CABEZONA	20	7 1/2		8 Lbs			4
CEBOLLIN	8	1 Lbs	2 Lbs		1 Lbs		4
TOMATE		7 1/2	7 Lbs	3 Lbs	10 Lbs	10 Lbs	0
AJO		80 gr	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr	0
PIMENTON	12	2 Lbs	4 Lbs		1 Lbs	1 Lbs	4
REMOLACHA	8		8 Lbs				0
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	28	1 Lbs	1 Lbs	13 Lbs	10 Lbs	1 Lbs	2
LECHUGA							
PEPINO	20	7 1/2				10 Lbs	2
GUINEO VERDE	30		14 Lbs				0
PLATANO VERDE	30			14.695 Lb		17 Lbs	0
PAPA		28 Lb		14 Lbs			0
YUCA							

Powered by CamScanner

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA			22 Lbs	28.340 lb	30 Lbs	31 Lbs	0
BANANO		43. Lbs	17 Lbs			28 Lbs	0
MANZANA							
SANDIA		30.520		30 Lbs	28 Lbs	34 Lbs	0
MELON			23 Lbs	31 Lbs	32 Lbs		0
LIMON		1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	1 Lbs	0
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE		18 Ltr	31 Ltr		18 Ltr	18 Ltr	10
QUESO			7 Lbs			6 Lbs	
YOGURT							
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR		1 1/2	3 Lbs	1 1/2	1 1/2	1 1/2	0
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA			38				
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN							
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ						6 Lbs	0
ACEITE							
MANTEQUILLA							
PASTAS							
FIDEO							
ARROZ		5 Lbs	4 Lbs	5 Lbs	5 Lbs	5 Lbs	0
SAL							

Powered by CamScanner

LENTEJA							
FRIJOL							
ARVEJA							
AVENA							
OTROS: Lomo cuda		15 Lbs					0

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	24-05-2024		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA			18 1/2				
CARNE DE RES							
CARNE MOLIDA							
HIGADO							
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO		6 Lbs	8 1/2				
HUEVO							
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA		12 Lbs	12 Lbs				
CEBOLLA CABEZONA							
CEBOLLIN		1 Lbs	1 Lbs				
TOMATE		1 Lbs	1 Lbs				
AJO		80 gr	240 gr				
PIMENTON		1 Lbs	1 Lbs				
REMOLACHA			10 Lbs				
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA		6 Lbs	10 Lbs				
LECHUGA							
PEPINO		9 Lbs					
GUINEO VERDE		20 300 gr					
PLATANO VERDE			15 Lbs				
PAPA			15 Lbs				
YUCA							

Powered by CamScanner

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA		22.475gr					
BANANO		17.0603r	28Lbr				
MANZANA							
SANDIA		37 Lbr					
MELON			33 Lbr				
LIMON		12Lbr	11Lbr				
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE		30 Ltr	18 Ltr				
QUESO			8 Lbr				
YOGURT			18 Ltr				
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR		2 1/2	1 1/2				
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA			3P				
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN							
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ							
ACEITE							
MANTEQUILLA							
PASTAS							
FIDEO							
ARROZ		4 1/2	5 Lbr				
SAL							

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	27-04-2024		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA					14.980 Lb		
CARNE DE RES						15 Lb.	
CARNE MOLIDA							
HIGADO							
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO							
HUEVO					160	160	
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA					1 Lb.	2 Lb.	
CEBOLLA CABEZONA					9 Lb.		
CEBOLLIN					2 Lb.		
TOMATE					1 Lb.	6.645 gr	
AJO					80 gr	80 gr	
PIMENTON					1 Lb.		
REMOLACHA					2.463 gr	11.823 gr	
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA					1 Lb.		
LECHUGA							
PEPINO							
GUINEO VERDE							
PLATANO VERDE					17.085 gr	14.120 gr	
PAPA							
YUCA							

Powered by CamScanner

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA					15.050g	27.300g	
BANANO					35.855g		
MANZANA							
SANDIA					33.165g	48 Lb.	
MELON							
LIMON					1 Lb.	1 Lb.	
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE					38 Lt.	20 Lt.	
QUESO							
YOGURT							
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR					2 1/2	1 1/2	
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA							
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN							
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ							
ACEITE							
MANTEQUILLA							
PASTAS							
FIDEO							
ARROZ					10 Lb.	5 Lb.	
SAL							

Powered by CamScanner

LENTEJA							
FRIJOL							
ARVEJA							
AVENA							
OTROS: Lomo cerdo		12 Lbs					

Powered by CamScanner

CDI 18 DE FEBRERO SEDE VILLA ARONIA MAYO 2024

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. 2000-110-2024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Centros de Desarrollo Infantil Sin Arriendo

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD
RACIONES PREPARADAS SERVICIO CDI SIN ARRIENDO

Nombre de la EAS: Fundación Construyendo Tejido Social
Numero de Contrato: 20001102024
Nombre de UDS: Villa aronia
Numero de cupos atendidos: 120
Municipio: Bosconia
Profesional Salud y Nutrición responsable: Ever Manuel Cabrera Mercado

Fecha	No. de Ciclo	Responsable	Observaciones
MAYO 01-03	Ciclo No. 1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante la ejecución del ciclo No. 1, se realizó la revisión de las raciones alimentarias preparadas en el servicio de alimentación de la UDS, asegurándose de que estuvieran en concordancia con el ciclo menú aprobado por el centro zonal para cada grupo de edad. Además, se llevó a cabo la evaluación de las materias primas utilizadas para garantizar su conformidad con las fichas técnicas de alimentos establecidas por el ICBF para cada tipo de alimento.
MAYO 06-10	Ciclo No. 2	Profesional en Salud y Nutrición	Se realizó una verificación de las cantidades de alimentos servidas para garantizar que las porciones proporcionadas fueran adecuadas según las especificaciones del ciclo menú y los requisitos nutricionales de cada grupo de edad. También se ofrecieron sugerencias sobre la estandarización de las porciones, con la planificación de un taller para este propósito en el mes de abril.
MAYO 13-17	Ciclo No. 3	Profesional en Salud y Nutrición	En el transcurso del ciclo No. 3, se verificó el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y se implementaron acciones correctivas en caso de que no se cumplieran los requisitos necesarios. Esto se hizo para asegurar que las porciones de alimentos proporcionadas cumplieran con los estándares establecidos por el ICBF en cuanto a cantidad, calidad y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y sanitaria.
MAYO 20-24	Ciclo No. 4		En el desarrollo del Ciclo No 4, se hizo la revisión de las raciones servidas preparadas en el servicio de alimentación de la UDS. verificando que estuvieran de acuerdo con el

			ciclo menú aprobado por el centro zonal para cada grupo de edad. De igual manera se evaluaron materias primas utilizadas para las preparaciones garantizando su conformidad con las fichas técnicas establecidas.
MAYO 27-30	Ciclo No. 5-1		En la aplicación del ciclo No.5-1 se tiene en cuenta la importancia del cumplimiento del manual de buenas practicas de manufactura, verificando cada proceso con el fin de mantener la inocuidad y calidad de los alimentos, logrando de esta manera brindar un servicio de calidad a los usuarios del CDI.

EVER MANUEL CABRERA MERCADO
T.P:1063971793

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: HOGAR INFANTIL UNIDAD DE SERVICIO: Villa Adriana

CENTRO ZONAL: Valle del Dpto CONGELADOR No. 4

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: MARZO - 01 05 2024 AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	530A	-1.2	
									3PM	-2.3	Am. EC.
2	530A	-1.5	Am EC	13				24	5AM	-1.4	Am. EC
	3PM	-1.4	Am EC						3PM	-2.3	Am EC
3	530	-1.2	Am EC	14	530	-1.3	Am EC.	25	S		
	3PM	-1.3	Am EC.		3PM	-1.5	Am EC				
4				15	530	-1.5	Am EC.	26			
					3PM	-1.4	Am EC				
5				16	530A	-1.5	Am EC.	27	530A	-2.3	Am EC.
					3PM	-1.3	Am EC		3PM	-2.1	Am EC.
6	530	-1.3	Am EC.	17	530	-1.2	Am EC	28	530A	-2.2	Am. EC
	3PM	-1.7	Am EC		3PM	-1.3	Am EC		3PM	-2.4	Am EC
7	530	-1.6	Am EC	18				29	530A	-2.1	Am EC
	3PM	-1.3	Am EC.						3PM	-2.4	Am EC
8	530	-1.2	Am EC	19				30			
	3PM	-1.5	Am EC								
9	530	-1.6	Am EC	20	530A	-1.4		31			
	3PM	-1.4	Am EC		3PM	-1.2					
10	530	-1.3	Am EC	21	530A	-2.3					
	3PM	-1.5	Am EC		3PM	-1.7					
11				22	530A	-2.4					
					3PM	-2.0					

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	FS.GS.PP	25/3/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CDI + UNIDAD DE SERVICIO: Ciclo crónico

CENTRO ZONAL: Valle dupar CONGELADOR No. 2

CONGELACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: mayo 02 05 24. AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	530A	-1.4	Am EC
									3Pm	-1.9	Am EC
2	530A	-1.5	Am EC	13				24	530A.	-1.6	Am EC
	3Pm	-1.4	Am EC						3Pm	-1.8	Am EC
3	530A	-1.1	Am EC	14	530A	-1.5	Am EC.	25			
					3Pm	-1.4	Am EC				
4				15	530A	-1.5	Am EC	26			
					3Pm	-1.2	Am EC				
5				16	530A	-1.3	Am EC	27	530A	-1.8	Am. EC.
					3pm	-1.1	Am EC		3Pm	-1.4	Am EC
6	530A	-1.3		17	530A	-1.4	Am EC	28	530A.	-1.4	Am. EC
	3Pm	-1.7			3Pm	-1.3	Am EC		3Pm	-1.3	Am. EC
7	530A	-1.6		18				29	530A	-1.5	Am EC
	3Pm	-1.5							3 Pm	-1.6	Am EC.
8	530	-1.7		19				30			
	3Pm	-1.01									
9	530A	-1.8		20	530A	-1.4	Am EC.	31			
	3 Pm	-1.4			3Pm	-1.1	Am EC				
10	530A	-1.2		21	530A	-1.7	Am EC				
	3Pm	-1.10			3Pm	-1.14	Am EC				
11				22	530A	-1.10	Am EC				
					3Pm	-1.17	Am EC				

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F8.G8.PP	25/8/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Ulla Granny

CENTRO ZONAL: Usaquén 1 CONGELADOR No. 3

CONGELACION: - Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	5:30A	-1.6	Am ec
									3PM	-1.5	Am ec
2	5:30A	-1.2	Am ec	13				24	5AM	-1.3	Am ec
	3PM	-1.1	Am ec						3PM	-1.1	Am ec
3				14	5AM	-1.2	Am ec	25			
					3PM	-1.1	Am ec				
4				15	5AM	-1.1	Am ec	26			
					3PM	-1.6	Am ec				
5				16	5AM	-1.9	Am ec	27	5AM	-1.7	Am ec
					3PM	-2.0	Am ec		3PM	-1.1	Am ec
6	5:30A	-3.2	Am ec	17	5AM	-2.4	Am ec	28	5AM	-1.1	Am ec
	3PM	-4.6	Am ec		3PM	-1.7.4	Am ec		3PM	-2.6	Am ec
7	5:30A	-6.9	Am ec	18				29	5AM	-2.0	Am ec
	3PM	-4.2	Am ec						3PM	-1.2	Am ec
8	5AM	-4.4	Am ec	19				30			
	3PM	-8.7	Am ec								
9	5AM	-8.6	Am ec	20	5:30A	-2.9		31			
	3PM	-10.2	Am ec		3PM	-1.2.4					
10	5AM	-1.8	Am ec	21	5AM	-1.8					
	3PM	-1.6	Am ec		3PM	-2.0					
11				22	5AM	-1.6					
					3PM	-1.4					

OBSERVACIONES

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	FO.08.PP	25/8/2015
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CDI+ UNIDAD DE SERVICIO: Villa carmina

CENTRO ZONAL: Riohacha Dupar CONGELADOR No. 4

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: 02 05 24 AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	8pm	-22	
									5pm	-22	
2	5:30A	-22.4		13				24	8pm	-22	
	2pm	-22.6							5Am	-22	
3	5:30	-22.8		14	5Am	-22.3		25			
	3pm	-21.4			3pm	-23.1					
4				15	5pm	-21.1		26			
					3pm	-22.0					
5				16	5pm	-23.0		27	5Am	-22.6	
					3pm	-20.9			3pm	-20.6	
6	5:30A	22.6		17	5Am	-22.8		28	5Am	-20.8	
	3pm	-20.6			3pm	-21.4			3pm	-22.3	
7	5:30	-20.4		18				29	5Am	-21.1	
	3pm	21.7							3pm	-22.4	
8	3pm	-21.2		19				30			
	3pm	21.2									
9	5pm	-22.1		20	5:Am	-21.3		31			
	3pm	-22.6			3pm	-22.5					
10	5Am	20.5		21	5Am	-23.1					
	3pm	-21.3			3pm	22.4					
11				22	5Am	-22.1					

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: COT — UNIDAD DE SERVICIO: Villa aquiona

CENTRO ZONAL: Unidad Dar — REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: mayo 02.05 24. — AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	530A	4.4	Anu ec
									3pm	6.8	Anu ec
2	530A	4.4	Anu ec.	13				24	530A	4.5	Anu ec.
	3pm	1.5	Anu ec						3pm	1.0	Anu ec.
3	530A	6.5	Anu ec	14	530A	7.2	Anu ec	25			
	3.pm	2.0	Anu ec.		3pm	1.0.2	Anu ec				
4	53			15	530A	6.3	Anu ec	26			
					3pm	7.1	Anu ec				
5				16	530A	6.2	Anu ec	27	530A	1.0	Anu ec
					3pm	1.8	Anu ec		3pm	1.4	Anu ec
6	530A	1.2	Anu ec.	17	530A	4.2	Anu ec	28	530A	1.0	Anu ec
	3pm	13.6	Anu ec		3pm	1.0	Anu ec		3pm	1.5	Anu ec.
7	530A	1.07	Anu ec	18				29	530A	1.6	Anu ec.
	3'pm	18.2	Anu ec.						3pm	1.2	Anu ec.
8	530	1.7	Anu ec.	19				30			
	3pm	13.5	Anu ec.								
9	530	9.5	Anu ec	20	530A	7.9	Anu ec.	31			
	3pm	1.82	Anu ec.		3pm	1.2	Anu ec.				
10	530A	1.48	Anu ec	21	530A	4.8	Anu ec				
	3pm	16.8	Anu ec.		3pm	1.07	Anu ec.				
11				22	530A	1.8	Anu ec				
					3pm	20.6	Anu ec				

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: PDT+ UNIDAD DE SERVICIO: Villa Olaya

CENTRO ZONAL: Villa Olaya REFRIGERADOR No. 3.

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: mayo 02-05 24. AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	530A	5.1	Anu. ec.
									3pm	8.4	Anu ec
2	530A	4.5	Anu ec	13				24	530A	4.4	Anu ec
	3pm	8.4	Anu ec						3pm	8.4	Anu ec
3	530A	6.5	Anu ec	14	530A	6.2	Anu. ec.	25			
	3pm	13.	Anu. ec		3pm	8.2	Anu ec				
4				15	530A	6.5	Anu. ec	26			
					3pm	8.6	Anu. ec				
5				16	530A	6.5	Anu. ec	27	530A	10.5	Anu ec
					3pm	1.2	Anu ec		3pm	11.4	Anu ec
6	530A	2.0	Anu ec.	17	53A	4.2	Anu ec	28	530A	4.7	Anu ec
	3pm	2.2	Anu ec		3pm	1.4	Anu ec		3pm	7.0	Anu ec
7	53A	6.5	Anu. ec.	18				29	530A	1.5	Anu ec
	3pm	8.7	Anu ec.						3pm	1.0	Anu ec
8	530A	5.4	Anu ec	19				30			
	3pm	8.4	Anu ec								
9	530A	4.6	Anu ec	20	530A	7.2		31			
	3pm	8.1	Anu ec.		3pm	1.0	Anu ec.				
10	530A	6.0	Anu ec	21	530A	6.9	Anu ec.				
	3pm	10.2	Anu ec		3pm	1.4	Anu ec				
11			Anu	22	530A	1.9	Anu ec				
					3pm	1.1	Anu ec				

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: CDI+ UNIDAD DE SERVICIO: Villa Daronia

CENTRO ZONAL: Valle dupar 4. REFRIGERADOR No. 4

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: mayo- 02 05 24. AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	53Am	2.6	Ana. ec.
									3pm	2.:	Ana ec.
2	536	7.1	Ana ec	13				24	530A	1.2	Ana ec
	3pm	7.6	Ana ec.						3 pm	4.3	Ana ec
3	530	7.6	Ana ec	14	530A	4.7	Ana ec.	25			
	3pm	6.7	Ana ec.		3pm	8.2	Ana ec.				
4				15	530A	6.3	Ana ec.	26			
					3pm	7.	Ana ec				
5				16	530	6.7	Ana ec.	27	530	7.9	Ana ec.
					3pm	10.	Ana ec.		3pm	7.7	Ana ec.
6	530	1.4	Ana ec	17	530A	4.2	Ana ec	28	530A	1.4	Ana. ec.
	3pm	13.6	Ana ec.		3pm	13.0	Ana ec		3pm	1.6	Ana ec.
7	530	13.2	Ana ec.	18				29			
	3pm	14.3	Ana ec								
8	530A	13.7	Ana ec.	19				30			
	3pm	11.4	Ana ec.								
9	530	16.5	Ana ec.	20	530A	1.3	Ana ec.	31			
	3pm	4.5	Ana ec		3pm	1.5	Ana ec.				
10	5Am	10.2	Ana ec	21	530A	1.8	Ana ec.				
	3pm	9.4	Ana ec		3pm	4.7	Ana ec.				
11				22	530A	6.2	Ana ec.				
					3pm	7.0	Ana ec.				

OBSERVACIONES

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

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

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE			CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO	ENTRADA:	06. al 10 m					
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	35 libra	7.030lb	9.080lb				
CARNE DE RES	10 libra	10 libra				10 libra	
CARNE MOLIDA							
HIGADO	6 libra			6 libra			1.
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO							
HUEVO	218 und				100 und		
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	10 libra	2 libra	6.042lb	2 libra	1.190 libra	1.055 lb	
CEBOLLA CABEZONA	20 libra	7 libra	4 libra	7.955lb		1.395lb	
CEBOLLIN	8 libra	1 libra	2 libra	1 libra		3.55 lb	
TOMATE	25 libra	7.60lbr	1 libra	8.445lb	4 libra	1.620lb	
AJO	2 libra	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
PIMENTON	16 libra	2 libra	5.900lb	1 libra	1.145lb	1.440lb	
REMOLACHA							
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	25 libra	7.960lbr	6.70 libra	5.50 libra	5.635 lb	5.70lb	
LECHUGA	8 libra					5.14 libra	
PEPINO					5.540lbr		
GUINEO VERDE	15 libra			15 libra			
PLATANO VERDE	40 libra		14.215lb	2.975lb	4.660lb		
PAPA					12 libra		
YUCA							

Powered by CamScanner

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA	52 libra		31.050libra		14,230libra		
BANANO	55 libra			21405 libra			
MANZANA				56 und.		105 und	
SANDIA	90 libra		31.200 libra				
MELON	80 libra	37.605libra	21,775libra				
LIMON	2 libra	0.5	0.5	0.5	0.5		
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	111 litros	15 litro	13 litro	30 litros	30 litros	30 litros	
QUESO	15 libra		6 libra	4 libra		3 libra	
YOGURT	13 litros	13 litros					
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR		4 libra	7 libra	3 libra	1 ½ libra	3 libra	
GALLETAS TIPO DULCE			14 taco			6 paquet	
GALLETAS DE SODA							
GALLETA DE LECHE	110 und	6 paquete					
PAN MOLDE							
PAN	135 und		440 und			100 und	
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	6 libra	6 libra					
ACEITE	3 litros	3 litros	7 litros	7 litro	7 litro	7 litro	
MANTEQUILLA							
PASTAS							
FIDEO							
ARROZ	20 libra	4 libra	4 libra	4 libra	4 libra	4 libra	
SAL	6 libra		2 libra			2 libra	

Powered by CamScanner

LENTEJA			Año pasado	2 libras	para	20 libras	
FRIJOL rojo	3 libras		maíz hasta	5 libras			
ARVEJA						3 libras	
AVENA							
OTROS: Fríjol Cargamanto	6 libras	9 libras					

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	13 al 17 mayo.		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	29 libra		9.13516			15 libra	
CARNE DE RES							
CARNE MOLIDA	10 libra				10 libra		
HIGADO							
CORAZON	17			12 libra			
ASADURA							
BOFE							
QUESO							
HUEVO	300 und.			100 und	170 und.		
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	10 libra		7 libra	7 libra	2.3901b	2 libra	
CEBOLLA CABEZONA	20 libra		4 libra	5.4801b	5 libra	4 libra	
CEBOLLIN	8 libra		7 libra	7 libra	2 libra	2 libra	
TOMATE	15 libra		7 libra	1.6401b	7.42515	4 libra	
AJO	3 libra		0.5.	0.5	0.5	0.5	
PIMENTON	8 libra		2.06516	11.4516	2.69516	2 libra	
REMOLACHA							
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	20 libra		4.45015	5.2516	1.06516		
LECHUGA			4.9236r		5.385		
PEPINO				7.240lb	5 libra		
GUINEO VERDE							
PLATANO VERDE				15.230lb	11.080lb		
PAPA				13 libra			
YUCA							

Powered by CamScanner

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA	50 libr.		25 libr	9.200gb			
BANANO			25 libr	35 und.			
MANZANA				21 und.			
SANDIA					61.315lbr	24,46db	
MELON	90 libr.		30 libr				
LIMON	8 libr.		1 libr	1 libr	7 libr	2 libr	
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	100 litros		15 litros	30 litros	15 litros	19 litros	
QUESO	9 libr		3 libr			5 libr.	
YOGURT	15 litros		15 litros				
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR			7½ libr	3 libr	2 libr	4 libr.	
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA							
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN	60 und.		50 und.				
HARINA DE TRIGO						5 libr	
HARINA DE MAIZ	13 libr.		5 libr		5 libr.		
ACEITE	9 litros		4 litros	4 litro	2 litro	4 litros.	
MANTEQUILLA				4 libra.			
PASTAS							
FIDEO				4 libr			
ARROZ	18 libr		4 libr	6 libr	3 libr	5 libras.	
SAL						2 libr.	

Powered by CamScanner

		Repollo M	4 libras	lentejas	3 libras		
FRUOL		papa Gran	3.744lb		4 libras		
ARVEJA							
AVENA		peros			7 libras		
OTROS:							

Powered by CamScanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	20 al 24 mayo		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO							
PROTEINAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PECHUGA	27 libra		9.380 libra				
CARNE DE RES							
CARNE MOLIDA	10 libra	10 libra					
HIGADO	15 libra			15 libra			
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO	16 libra	4 libra	3½ libra		9 libra	3 libras	
HUEVO	250 und	110 und.		110 und			
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	70 libra	5 libra	3.495 libra	2.180 libra	2 libra	770 libra	
CEBOLLA CABEZONA	10 libra	5.230 libra	1 libra	4.453 libra	4 libra		
CEBOLLIN	40 libra	3.075 libra	2 libra	1 libra	2 libra	4 libra	
TOMATE	25 libras	8.520 libra	3.355 libra	2.770 libra	4.460 libra	7 libra	
AJO		0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
PIMENTON	10 libra	2.025 lib	7.750 libra	4 libra	4 libra	4 libra	
REMOLACHA	7 libra		7.240 libra				
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	20 libra	2.795 libra	3.465 libra	9 libra	7.480 libra	2 libra	
LECHUGA							
PEPINO	11 libra	7.495 libra				7 libra	
GUINEO VERDE	30 libra		30 libra				
PLATANO VERDE				18.635 libra	10 libra	8 libra	
PAPA	23 libra	23 libra					
YUCA							

Powered by CamScanner

RUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA							
PAPAYA	80 libras		40.635	14.250 libras	22.420 libras		
BANANO	60 libras	60 libras					
MANZANA							
SANDIA				48.520 libras			
MELON				185.345 lib			
LIMON	8 libras	4 libras	4 libras				
LACTEOS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
LECHE	91 litros	15 litros	30 litros	30 litros	15 litros	15 litros.	
QUESO							
YOGURT							
NO PRECEDEROS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
AZUCAR	10 libras	1 libras	3 libras	1½ libras	2 libras.		
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA				14 paquete			
GALLETA DE LECHE	6 paquete	6 paquet					
PAN MOLDE							
PAN		8 und.		100 und.			
HARINA DE TRIGO	7 libras	5					
HARINA DE MAIZ					5 libras	6 libras.	
ACEITE	7. litros	1. litro	1 litro	4 litros.	1 litros	5 libras	
MANTEQUILLA	1						
PASTAS	4 libras	3 libras					
FIDEO	1 libras				1 libras		
ARROZ	16 libras	3 libras	4 libras	4 libras	3 libras	4 libras	
SAL				2 libras			

Powered by CamScanner

...NTEJA	pera	45 und.					
FRIJOL	3 libra			3 libra	comi cada	10 libra.	
ARVEJA	1 libra				pera	12 und.	90 und.
AVENA	2 libra						
OTROS:							
Cebada.				3 libra			

Powered by CamScanner

REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD
RACIONES PREPARADAS SERVICIO CDI SIN ARRIENDO

Nombre de la EAS: Fundación Construyendo Tejido Social
Numero de Contrato: 20001102024
Nombre de UDS: Centro
Numero de cupos atendidos: 120
Municipio: Pueblo Bello
Profesional Salud y Nutrición responsable: Danna Alejandra Rojas Serna

Fecha	No. de Ciclo	Responsable	Observaciones
Mayo 1-3	Ciclo No. 1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 1, se confirmó que las porciones de comida correspondientes al menú estuvieran preparadas siguiendo las indicaciones precisas de la minuta estándar establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las materias primas para asegurar que cumplieran con las especificaciones detalladas en las fichas técnicas de alimentos. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales.
Mayo 6-10	Ciclo No. 2	Profesional en Salud y Nutrición	Se realizó una inspección visual y sensorial de las porciones de comida para garantizar su calidad y aspecto. Se comprobó que las cantidades de alimentos servidas fueran adecuadas para cada grupo de edad, de acuerdo con las pautas del menú del ciclo. También se anotaron recomendaciones para mejorar tanto el proceso de preparación como la distribución de las raciones.
Mayo14-17	Ciclo No. 3	Profesional en Salud y Nutrición	Se verificó que los alimentos se manipularan de manera higiénica y que los utensilios y superficies en el área de preparación estuvieran limpios de forma adecuada. Se tomaron notas de sugerencias para mejorar la eficacia en la utilización de las materias primas y para aumentar la calidad de las preparaciones, siguiendo las directrices de las buenas prácticas de manufactura.
Mayo 20-24	Ciclo No. 4	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 4, se confirmó que las porciones servidas por grupo etario cumplan con la minuta patrón de la modalidad institucional establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las prácticas de manufactura en

			todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales con el fin de garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura.
Abril 27-30	Ciclo No. 5-1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 1, se confirmó que las porciones de comida correspondientes al menú estuvieran preparadas siguiendo las indicaciones precisas de la minuta estándar establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las materias primas para asegurar que cumplieran con las especificaciones detalladas en las fichas técnicas de alimentos. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales.

Danna Rojas Serna

DANNA ALEJANDRA ROJAS SERNA
T.P MND07366

REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD
RACIONES PREPARADAS SERVICIO CDI SIN ARRIENDO

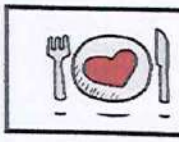
Nombre de la EAS: Fundacion Construyendo Tejido Social
Numero de Contrato: 20001102024
Nombre de UDS: CDI Yovanny Soto
Numero de cupos atendidos: 155
Municipio: Pueblo Bello
Profesional Salud y Nutrición responsable: Danna Alejandra Rojas Serna

Fecha	No. de Ciclo	Responsable	Observaciones
Mayo 1-3	Ciclo No. 1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 1, se confirmó que las porciones de comida correspondientes al menú estuvieran preparadas siguiendo las indicaciones precisas de la minuta estándar establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las materias primas para asegurar que cumplieran con las especificaciones detalladas en las fichas técnicas de alimentos. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales.
Mayo 6-10	Ciclo No. 2	Profesional en Salud y Nutrición	Se realizó una inspección visual y sensorial de las porciones de comida para garantizar su calidad y aspecto. Se comprobó que las cantidades de alimentos servidas fueran adecuadas para cada grupo de edad, de acuerdo con las pautas del menú del ciclo. También se anotaron recomendaciones para mejorar tanto el proceso de preparación como la distribución de las raciones.
Mayo14-17	Ciclo No. 3	Profesional en Salud y Nutrición	Se verificó que los alimentos se manipularan de manera higiénica y que los utensilios y superficies en el área de preparación estuvieran limpios de forma adecuada. Se tomaron notas de sugerencias para mejorar la eficacia en la utilización de las materias primas y para aumentar la calidad de las preparaciones, siguiendo las directrices de las buenas prácticas de manufactura.
Mayo 20-24	Ciclo No. 4	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 4, se confirmó que las porciones servidas por grupo etario cumplan con la minuta patrón de la modalidad institucional establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las prácticas de manufactura en

			todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales con el fin de garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura.
Abril 27-30	Ciclo No. 5-1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 1, se confirmó que las porciones de comida correspondientes al menú estuvieran preparadas siguiendo las indicaciones precisas de la minuta estándar establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las materias primas para asegurar que cumplieran con las especificaciones detalladas en las fichas técnicas de alimentos. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales.

DANNA ROJAS SERNA

DANNA ALEJANDRA ROJAS SERNA
T.P MND07366



SUMAL
ALIMENTOS

SUMINISTROS Y
NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI CENTRO	FECHA:	MAYO3-4 C:1
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	CRUZ SUESCUN	TELEFONO	3156420723
NUTRICIONISTA	DANNA ALEJANDRA ROJAS SERNA	TELEFONO	3224006028
DIRECCION	CDI YOVANNY SOTO		
CUPOS	120		

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	GALLETA DE SODA PAQUETE X 6 TACOS X 660 GR	TACOS	0	
2	GALLETA RONDALLA	UND	0	
3	GALLETA DUCALES PAQUETE X 6 TACOSX 728 GR	UND	2	
4	PAN TAJADO X PAQUETE	UND	0	
5	PAN BLANCO X 40 GR	UND	0	
6	PAN DE LECHE X 40 GR	UND	0	
7	PAN ALIÑADO X 40 GR	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	YOGURT BEBIBLE ENTERO CON AZUCAR X 900 ML	UND	0	
2	LECHE ENTERA DE VACA PAUSTERIZADA X 900 ML	UND	52	
3	QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO COSTEÑO PASTEURIZADO	LIBRA	4	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	CARNE DE DE RES	LIBRA	9	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRA	0	
3	CORAZON DE RES	LIBRA	9	
4	HIGADO DE RES	LIBRA	0	
5	BOFE DE RES	LIBRA	0	
6	PECHUGA DE POLLO	LIBRA	6	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	115	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	ACEITE X 1000 CC	UND	2	
2	ARROZ X 500 GR	LIBRA	11	
3	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	LIBRA	0	
4	AVENA MOLIDA X 500 GR	LIBRA	0	
5	AZUCAR X 500 GR	LIBRA	4	
6	CANELA X 500 GR	GR	0	
7	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	LIBRA	0	
8	FIDEOS X 500 GR	LIBRA	0	
9	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	LIBRA	4	
10	HARINA DE TRIGO X 500 GR	LIBRA	0	
11	ARVEJA VERDE FRESCA SIN VAINA X 500 GR	LIBRA	0	
12	LENTEJA COMUN X 500 GR	LIBRA	3	
13	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	LIBRA	0	
14	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO X 500 GR	LIBRA	0	
15	MAIZ AMARILLO TRILLADO	LIBRA	0	
16	MAIZ BLANCO TRILLADO	LIBRA	0	
17	MANTEQUILLA X 500 GR	LIBRA	0	
18	MAYONESA X 500 GR	LIBRA	0	
19	PANELA X 500 GR	LIBRA	0	
20	PASTAS MACARRONES X 500 GR	LIBRA	0	
21	SAL X 500 GR	LIBRA	1	
22	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	

VERDURAS/FRUTAS				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	AHUYAMA	LIBRA	0	
2	AJO	LIBRA	0	
3	BANANO COMÚN	LIBRA	0	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRA	3	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRA	2	
6	CEBOLLIN	LIBRA	2	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	0	
8	ESPINACA	LIBRA	0	
9	HABICHUELA	LIBRA	0	
10	LECHUGA	LIBRA	0	
11	LIMÓN	LIBRA	3	
12	MANDARINA	LIBRA	0	
13	MANGO DE AZUCAR	LIBRA	0	
14	MANZANAS	LIBRA	0	
15	MELON	LIBRA	41	
16	NARANJA	LIBRA	0	
17	PAPA COMUN	LIBRA	0	
18	PAPA CRIOLLA	LIBRA	9	
19	PAPAYA	LIBRA	0	
20	PATILLA X LIBRA	LIBRA	50	
21	PEPINO	LIBRA	0	
22	PERA	LIBRA	17	
23	PIMENTON ROJO	LIBRA	2	
24	PIMENTON VERDE	LIBRA	2	
25	PIÑA	LIBRA	0	
26	PLATANO MADURO	LIBRA	41	
27	PLATANO VERDE	LIBRA	0	
28	GUINEO VERDE	LIBRA	0	
29	REMOLACHA	LIBRA	6	
30	REPOLLO MORADO	LIBRA	0	
31	TOMATE ROJO	LIBRA	13	
32	YUCA	LIBRA	0	
33	ZANAHORIA	LIBRA	2	

OBSERVACIONES: TENER EN CUENTA HORARIO DE LLEGADA DE LOS PRODUCTOS PARA PODER RECIBIR DE FORMA ADECUADA LOS ALIMENTOS Y COMPROBAR LA CALIDAD DE CADA UNO.

SUMAL

SUMINISTROS Y ALIMENTOS

NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, CENTRAL PUEBLO BELLO	FECHA: 6-10 MAYO C: 2	
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	CRUZ SUESCUN	TELEFONO	3156420723
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	120	PEDIDO X 120	

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	30	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE TIPO CRACKER	TACOS	19	
6	PAN TAJADO X 22 UDS	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	152	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE CASERO SIN CUBIERTA	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	15	
4	LECHE X 900 ML	UND	133	
5	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	LIBRAS	10	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE DE RES	LIBRAS	13	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	0	
3	CORAZON DE POLLO	LIBRAS	0	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	6	
5	MUSLO DE POLLO X 70GR	UND	0	
6	CERDO	LIBRAS	0	
7	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	33	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	220	

NO PERECEDERO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	UND	2	
2	ARROZ X 500 GR	UND	24	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	0	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	0	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	10	

7	CANELA X 500 GR	LIBRA	0.5	
8	CLAVOS X 500 GR	LIBRA	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	LIBRAS	0	
10	FIDEOS X 500 GR	LIBRA	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	LIBRA	6	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	LIBRA	0	
13	LENTEJA X 500 GR	LIBRA	0	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	2	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	4	

VERDURA

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	AJO	LIBRAS	0	
2	BANANO	LIBRAS	57	
3	AHUYAMA	UND	5	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	0	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	12	
6	CEBOLLIN	LIBRAS	5	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
8	GUAYABA	LIBRAS	0	
9	HABICHUELA	LIBRAS	1	
10	LECHUGA	LIBRAS	0	
11	LECHUGA ROMANA	LIBRAS	6	
12	LIMON	LIBRAS	3	
13	MANDARINA	LIBRAS	0	
14	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
15	MANZANAS	LIBRAS	19	
16	MARACUYA	LIBRAS	0	
17	MELON	LIBRAS	57	
18	MORA	LIBRAS	0	
19	NARANJA	UND	0	
20	PAPA COMUN	LIBRAS	26	
21	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	11	
22	PAPAYA	LIBRAS	38	
23	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	85	
24	PEPINO	LIBRAS	5	
25	PERA	UND	38	
26	PIMENTON ROJO	LIBRAS	5	
27	PIÑA	LIBRAS	0	
28	PLATANO MADURO	LIBRAS	26	
29	PLATANO VERDE	LIBRAS	13	
30	GUINEO VERDE	LIBRAS	25	
31	REMOLACHA	LIBRAS	0	
32	REPOLLO MORADO	LIBRAS	5	
33	TOMATE	LIBRAS	18	
34	ZANAHORIA	LIBRAS	24	
35	AHUYAMA	LIBRAS	4	

OBSERVACIONES:

SUMAL

SUMINISTROS Y ALIMENTOS

NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, CENTRAL PUEBLO BELLO	FECHA: 14-17 MAYO C: 2	
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	CRUZ SUESCUN	TELEFONO	3156420723
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	120	PEDIDO X 120	

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	28	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE TIPO CRACKER	TACOS	19	
6	PAN TAJADO X 22 UDS	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	89	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE CASERO SIN CUBIERTA	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	15	
4	LECHE X 900 ML	UND	122	
5	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	LIBRAS	3	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE DE RES	LIBRAS	0	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	4	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	7	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	0	
5	MUSLO DE POLLO X 70GR	UND	0	
6	CERDO	LIBRAS	0	
7	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	24	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	240	

NO PERECEDERO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	UND	2	
2	ARROZ X 500 GR	UND	18	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	2	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	0	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	5	

7	CANELA X 500 GR	LIBRA	0.5	
8	CLAVOS X 500 GR	LIBRA	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	LIBRAS	4	
10	FIDEOS X 500 GR	LIBRA	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	LIBRA	6	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	LIBRA	0	
13	LENTEJA X 500 GR	LIBRA	4	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0.5	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	0	-2
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	0	

VERDURA

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	AJO	LIBRAS	0	
2	BANANO	LIBRAS	40	
3	AHUYAMA	UND	0	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	5	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	4	
6	CEBOLLIN	LIBRAS	5	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
8	GUAYABA	LIBRAS	0	
9	HABICHUELA	LIBRAS	1.5	
10	LECHUGA	LIBRAS	13	
11	LECHUGA ROMANA	LIBRAS	0	
12	LIMON	LIBRAS	3	
13	MANDARINA	LIBRAS	0	
14	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
15	MANZANAS	LIBRAS	0	
16	MARACUYA	LIBRAS	0	
17	MELON	LIBRAS	40	
18	MORA	LIBRAS	0	
19	NARANJA	UND	0	
20	PAPA COMUN	LIBRAS	16	
21	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	12	
22	PAPAYA	LIBRAS	32	
23	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	50	
24	PEPINO	LIBRAS	13	
25	PERA	UND	40	
26	PIMENTON ROJO	LIBRAS	4	
27	PIÑA	LIBRAS	0	
28	PLATANO MADURO	LIBRAS	20	
29	PLATANO VERDE	LIBRAS	0	
30	GUINEO VERDE	LIBRAS	25	
31	REMOLACHA	LIBRAS	0	
32	REPOLLO MORADO	LIBRAS	0	
33	TOMATE	LIBRAS	0	
34	ZANAHORIA	LIBRAS	18	
35	MAIZ AMARILLO	LIBRAS	0	

OBSERVACIONES:



SUMAL

SUMINISTROS Y ALIMENTOS

NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, CENTRAL PUEBLO BELLO	FECHA:	CICLO:
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	CRUZ SUESCUN	TELEFONO	3156420723
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	PEDIDO X 120		

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	28	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE	TACOS	19	
6	PAN TAJADO X PAQUETE	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	205	
9	PAN DE SAL X 30 GR	UND	0	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE RAMO	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	15	
4	LECHE X 900 ML	UND	125	
5	QUESO	LIBRAS	10	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE CERDO	LIBRAS	12	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	11	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	0	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	6	
6	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	33	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	300	

NO PERECEDERO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	LITROS	3	
2	ARROZ X 500 GR	UND	16	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	0	

4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	3	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	8	
7	CANELA X 500 GR	UND	0.5	
8	CLAVOS X 500 GR	UND	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	UND	4	
10	FIDEOS X 500 GR	UND	1	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	UND	1	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	UND	0	
13	LENTEJA X 500 GR	UND	0	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	2	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	4	
22	GARBANZO X 500 GR	UND	0	

VERDURA

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	AHUYAMA	LIBRA	0	
2	AJO	LIBRAS	0.5	
3	BANANO	LIBRAS	70	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	2	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	6	
6	CEBOLLIN	LIBRAS	7	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
8	EPINACA	LIBRAS	0	
9	HABICHUELA	LIBRAS	1	
10	LECHUGA	LIBRAS	0	
11	MANDARINA	LIBRAS	0	
12	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
13	MANZANAS	LIBRAS	0	
14	MELON	LIBRAS	58	
15	NARANJA	LIBRAS	0	
16	PAPA COMUN	LIBRAS	26	
17	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	12	
18	PAPAYA	LIBRAS	58	
19	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	65	
20	PEPINO	LIBRAS	13	
21	PERA	UND	0	
22	PIMENTON ROJO	LIBRAS	2	
23	PIMENTO VERDE	LIBRAS	1	
24	PIÑA	LIBRAS	0	
25	PLATANO VERDE	LIBRAS	28	
26	PLATANO AMARILLO	LIBRAS	0	
27	GUINEO VERDE	LIBRAS	20	
28	REMOLACHA	LIBRAS	7	
29	REPOLLO MORADO	LIBRAS	0	
30	TOMATE ROJO	LIBRAS	14	
31	YUCA	LIBRAS	0	
32	ZANAHORIA	LIBRAS	10	

OBSERVACIONES:

	**SUMAL** **SUMINISTROS Y ALIMENTOS** **NIT.49794076-4**	BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, CENTRAL PUEBLO BELLO	FECHA: 27-30 MAYO	CICLO: 4-5
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	CRUZ SUESCUN	TELEFONO	3156420723
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	PEDIDO X 120		

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	27	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE	TACOS	0	
6	PAN TAJADO X PAQUETE	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	152	
9	PAN DE SAL X 30 GR	UND	0	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE RAMO	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	16	
4	LECHE X 900 ML	UND	85	
5	QUESO	LIBRAS	15	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE CERDO	LIBRAS	11	
2	CARNE DE RES	LIBRAS	16	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	11	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	0	
6	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	14	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	50	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	LITROS	3	
2	ARROZ X 500 GR	UND	16	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	0	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	0	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	7	
7	CANELA X 500 GR	UND	0	
8	CLAVOS X 500 GR	UND	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	UND	0	
10	FIDEOS X 500 GR	UND	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	UND	8	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	UND	0	
13	LENTEJA X 500 GR	UND	0	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	2	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	0	
22	GARBANZO X 500 GR	UND	0	

VERDURA				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
2	AJO	LIBRAS	0	
3	BANANO	LIBRAS	60	
4	BANANO X UNIDADES	UND	0	
5	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	5	
6	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	7	
7	CEBOLLIN	LIBRAS	6	
8	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
9	COROZO	LIBRAS	0	
10	EPINACA	LIBRAS	0	
11	FRESAS	LIBRAS	0	
12	GUAYABA	LIBRAS	0	
13	HABICHUELA	LIBRAS	0	
14	LECHUGA	LIBRAS	0	
15	LIMON	LIBRAS	1	
16	LULO	LIBRAS	0	
17	MANDARINA	LIBRAS	0	
18	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
19	MANZANAS	LIBRAS	0	
20	MARACUYA	LIBRAS	0	
21	MELON	LIBRAS	40	
22	MORA	LIBRAS	0	
23	NARANJA	LIBRAS	0	
24	PAPA COMUN	LIBRAS	12	
25	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	0	
26	PAPAYA	LIBRAS	63	
27	PATILLA GRANDES	UND	80	
28	PATILLA PEQUEÑAS	UND	0	
29	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	0	
30	PEPINO	LIBRAS	10	
31	PERA	UND	18	
32	PIMENTON ROJO	LIBRAS	3	
33	PIÑA	LIBRAS	0	
34	PLATANO VERDE	LIBRAS	34	
35	GUINEO VERDE	LIBRAS	16	
36	REMOLACHA	LIBRAS	4	
37	REPOLLO MORADO	LIBRAS	0	
38	TOMATE ROJO	LIBRAS	3	
42	ZANAHORIA	LIBRAS	7	
OBSERVACIONES:				



SUMAL ALIMENTOS

SUMINISTROS Y NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI CENTRO	FECHA:	MAYO 3-4 C:1
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	LUZ ELENA DUARTE	TELEFONO	3155529934
NUTRICIONISTA	DANNA ALEJANDRA ROJAS SERNA	TELEFONO	3224006028
DIRECCION	CDI YOVANNY SOTO		
CUPOS	155		

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	GALLETA DE SODA PAQUETE X 6 TACOS X 660 GR	TACOS	0	
2	GALLETA RONDALLA	UND	0	
3	GALLETA DUCALES PAQUETE X 6 TACOSX 728 GR	UND	4	
4	PAN TAJADO X PAQUETE	UND	0	
5	PAN BLANCO X 40 GR	UND	0	
6	PAN DE LECHE X 40 GR	UND	0	
7	PAN ALIÑADO X 40 GR	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	YOGURT BEBIBLE ENTERO CON AZUCAR X 900 ML	UND	0	
2	LECHE ENTERA DE VACA PAUSTERIZADA X 900 ML	UND	69	
3	QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO COSTEÑO PASTEURIZADO	LIBRAS	5	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	CARNE DE DE RES	LIBRAS	14	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	0	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	14	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	0	
5	BOFE DE RES	LIBRAS	0	
6	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	7	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	150	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	ACEITE X 1000 CC	UND	2	
2	ARROZ X 500 GR	LIBRA	13	
3	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	LIBRA	0	
4	AVENA MOLIDA X 500 GR	LIBRA	0	
5	AZUCAR X 500 GR	LIBRA	4	
6	CANELA X 500 GR	GR	0	
7	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	LIBRA	0	
8	FIDEOS X 500 GR	LIBRA	0	
9	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	LIBRA	6	
10	HARINA DE TRIGO X 500 GR	LIBRA	0	
11	ARVEJA VERDE FRESCA SIN VAINA X 500 GR	LIBRA	0	
12	LENTEJA COMUN X 500 GR	LIBRA	4	
13	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	LIBRA	0	
14	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO X 500 GR	LIBRA	0	
15	MAIZ AMARILLO TRILLADO	LIBRA	0	
16	MAIZ BLANCO TRILLADO	LIBRA	0	
17	MANTEQUILLA X 500 GR	LIBRA	0	
18	MAYONESA X 500 GR	LIBRA	0	
19	PANELA X 500 GR	LIBRA	0	
20	PASTAS MACARRONES X 500 GR	LIBRA	0	
21	SAL X 500 GR	LIBRA	1	
22	VINAGRE BLANCO X 500 ML	LIBRA	0	

VERDURAS/FRUTAS				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
1	AHUYAMA	LIBRA	0	
2	AJO	LIBRA	0	
3	BANANO COMÚN	LIBRA	0	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRA	0	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRA	4	
6	CEBOLLIN	LIBRA	3	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	0	
8	ESPINACA	LIBRA	0	
9	HABICHUELA	LIBRA	0	
10	LECHUGA	LIBRA	0	
11	LIMÓN	LIBRA	3	
12	MANDARINA	LIBRA	0	
13	MANGO DE AZUCAR	LIBRA	0	
14	MANZANAS	LIBRA	0	
15	MELON	LIBRA	53	
16	NARANJA	LIBRA	0	
17	PAPA COMUN	LIBRA	0	
18	PAPA CRIOLLA	LIBRA	12	
19	PAPAYA	LIBRA	0	
20	PATILLA X LIBRA	LIBRA	80	
21	PEPINO	LIBRA	0	
22	PERA	LIBRA	22	
23	PIMENTON ROJO	LIBRA	3	
24	PIMENTON VERDE	LIBRA	2	
25	PIÑA	LIBRA	0	
26	PLATANO MADURO	LIBRA	23	
27	PLATANO VERDE	LIBRA	0	
28	GUINEO VERDE	LIBRA	0	
29	REMOLACHA	LIBRA	10	
30	REPOLLO MORADO	LIBRA	0	
31	TOMATE ROJO	LIBRA	14	
32	YUCA	LIBRA	0	
33	ZANAHORIA	LIBRA	12	

OBSERVACIONES: TENER EN CUENTA HORARIO DE LLEGADA DE LOS PRODUCTOS PARA PODER RECIBIR DE FORMA ADECUADA LOS ALIMENTOS Y COMPROBAR LA CALIDAD DE CADA UNO.



SUMAL

SUMINISTROS Y ALIMENTOS

NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, YOVANI PUEBLO BELLO	FECHA: 6-10 MAYO C: 2	
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	LUZ ELENA DUARTE	TELEFONO	3155529934
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	155	PEDIDO X 155	

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	28	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE TIPO CRACKER	TACOS	23	
6	PAN TAJADO X 22 UDS	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	200	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE CASERO SIN CUBIERTA	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	17	
4	LECHE X 900 ML	UND	170	
5	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	LIBRAS	10	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE DE RES	LIBRAS	10	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	0	
3	CORAZON DE POLLO	LIBRAS	0	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	7	
5	MUSLO DE POLLO X 70GR	UND	0	
6	CERDO	LIBRAS	0	
7	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	35	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	270	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	UND	3	
2	ARROZ X 500 GR	UND	20	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	0	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	0	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	10	
7	CANELA X 500 GR	LIBRA	0.5	
8	CLAVOS X 500 GR	LIBRA	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	LIBRAS	0	
10	FIDEOS X 500 GR	LIBRA	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	LIBRA	5	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	LIBRA	0	
13	LENTEJA X 500 GR	LIBRA	0	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	2	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	5	

VERDURA				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	AJO	LIBRAS	0	
2	BANANO	LIBRAS	70	
3	AHUYAMA	UND	5	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	0	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	13	
6	CEBOLLIN	LIBRAS	6	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
8	GUAYABA	LIBRAS	0	
9	HABICHUELA	LIBRAS	1.5	
10	LECHUGA	LIBRAS	0	
11	LECHUGA ROMANA	LIBRAS	7	
12	LIMON	LIBRAS	3	
13	MANDARINA	LIBRAS	0	
14	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
15	MANZANAS	LIBRAS	23	
16	MARACUYA	LIBRAS	0	
17	MELON	LIBRAS	70	
18	MORA	LIBRAS	0	
19	NARANJA	UND	0	
20	PAPA COMUN	LIBRAS	28	
21	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	13	
22	PAPAYA	LIBRAS	46	
23	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	140	
24	PEPINO	LIBRAS	5	
25	PERA	UND	46	
26	PIMENTON ROJO	LIBRAS	6	
27	PIÑA	LIBRAS	0	
28	PLATANO MADURO	LIBRAS	30	
29	PLATANO VERDE	LIBRAS	15	
30	GUINEO VERDE	LIBRAS	28	
31	REMOLACHA	LIBRAS	0	
32	REPOLLO MORADO	LIBRAS	5	
33	TOMATE	LIBRAS	25	
34	ZANAHORIA	LIBRAS	26	
35	MAIZ AMARILLO	LIBRAS	5	

OBSERVACIONES:

	**SUMAL** **SUMINISTROS Y ALIMENTOS** **NIT.49794076-4**	BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, YOVANI PUEBLO BELLO	FECHA: 14-17 MAYO C: 3	
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	LUZ ELENA DUARTE	TELEFONO	3155529934
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	155	PEDIDO X 155	

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	35	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE TIPO CRACKER	TACOS	24	
6	PAN TAJADO X 22 UDS	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	105	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE CASERO SIN CUBIERTA	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	15	
4	LECHE X 900 ML	UND	131	
5	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	LIBRAS	8	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE DE RES	LIBRAS	0	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	12	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	9	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	0	
5	MUSLO DE POLLO X 70GR	UND	0	
6	CERDO	LIBRAS	0	
7	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	26	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	310	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	UND	3	
2	ARROZ X 500 GR	UND	20	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	2	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	0	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	7	
7	CANELA X 500 GR	LIBRA	0.5	
8	CLAVOS X 500 GR	LIBRA	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	LIBRAS	5	
10	FIDEOS X 500 GR	LIBRA	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	LIBRA	5	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	LIBRA	0	
13	LENTEJA X 500 GR	LIBRA	5	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0.5	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	0	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	2	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	0	

VERDURA				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	AJO	LIBRAS	0	
2	BANANO	LIBRAS	46	
3	AHUYAMA	UND	0	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	8	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	5	
6	CEBOLLIN	LIBRAS	5	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
8	GUAYABA	LIBRAS	0	
9	HABICHUELA	LIBRAS	1.5	
10	LECHUGA	LIBRAS	15	
11	LECHUGA ROMANA	LIBRAS	0	
12	LIMON	LIBRAS	3	
13	MANDARINA	LIBRAS	0	
14	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
15	MANZANAS	LIBRAS	0	
16	MARACUYA	LIBRAS	0	
17	MELON	LIBRAS	69	
18	MORA	LIBRAS	0	
19	NARANJA	UND	0	
20	PAPA COMUN	LIBRAS	18	
21	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	13	
22	PAPAYA	LIBRAS	46	
23	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	105	
24	PEPINO	LIBRAS	15	
25	PERA	UND	46	
26	PIMENTON ROJO	LIBRAS	5	
27	PIÑA	LIBRAS	0	
28	PLATANO MADURO	LIBRAS	35	
29	PLATANO VERDE	LIBRAS	0	
30	GUINEO VERDE	LIBRAS	28	
31	REMOLACHA	LIBRAS	0	
32	REPOLLO MORADO	LIBRAS	0	
33	TOMATE	LIBRAS	9	
34	ZANAHORIA	LIBRAS	10	
35	MAIZ AMARILLO	LIBRAS	0	

OBSERVACIONES:



SUMAL

SUMINISTROS Y ALIMENTOS

NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, YOVANI PUEBLO BELLO	FECHA: 20-24 Mayo	CICLO: 4
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	LUZ ELENA DUARTE	TELEFONO	3155529934
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	PEDIDO X 155		

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	0	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE	TACOS	23	
6	PAN TAJADO X PAQUETE	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	205	
9	PAN DE SAL X 30 GR	UND	0	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE RAMO	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	17	
4	LECHE X 900 ML	UND	180	
5	QUESO	LIBRAS	12	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE CERDO	LIBRAS	13	
2	CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	11	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	0	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	7	
6	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	32	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	405	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	LITROS	4	
2	ARROZ X 500 GR	UND	20	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	0	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	5	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	9	
7	CANELA X 500 GR	UND	0.5	
8	CLAVOS X 500 GR	UND	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	UND	5	
10	FIDEOS X 500 GR	UND	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	UND	0	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	UND	0	
13	LENTEJA X 500 GR	UND	0	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	2	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	5	
22	GARBANZO X 500 GR	UND	0	

VERDURA				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	AHUYAMA	LIBRAS	0	
2	AJO	LIBRAS	0.5	
3	BANANO	LIBRAS	90	
4	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	6	
5	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	7	
6	CEBOLLIN	LIBRAS	8	
7	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
8	EPINACA	LIBRAS	0	
9	HABICHUELA	LIBRAS	1.5	
10	LECHUGA	LIBRAS	0	
11	LIMON	LIBRAS	1	
12	MANDARINA	LIBRAS	0	
13	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
14	MANZANAS	LIBRAS	0	
15	MELON	LIBRAS	69	
16	NARANJA	LIBRAS	0	
17	PAPA COMUN	LIBRAS	7	
18	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	13	
19	PAPAYA	LIBRAS	69	
20	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	140	
21	PEPINO	LIBRAS	15	
22	PERA	UND	23	
23	PIMENTON ROJO	LIBRAS	5	
24	PIMENTON VERDE	LIBRAS	1.5	
25	PLATANO VERDE	LIBRAS	30	
26	PLATANO MADURO	LIBRAS	0	
27	GUINEO VERDE	LIBRAS	25	
28	REMOLACHA	LIBRAS	10	
29	REPOLLO MORADO	LIBRAS	0	
30	TOMATE ROJO	LIBRAS	6	
31	YUCA	LIBRAS	0	
32	ZANAHORIA	LIBRAS	20	
OBSERVACIONES:				



SUMAL

SUMINISTROS Y ALIMENTOS

NIT.49794076-4

BIENESTAR FAMILIAR

UDS	CDI, YOVANI PUEBLO BELLO	FECHA: 27-30 Mayo	CICLO: 5-1
MUNICIPIO	PUEBLO BELLO		
MANIPULADOR(RA)	LUZ ELENA DUARTE	TELEFONO	3155529934
NUTRICIONISTA	DANNA ROJAS	TELEFONO	3224006028
DIRECCION			
CUPOS	PEDIDO X 155		

PANIFICADO

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	GALLETA DE SODA	TACOS	10	
2	GALLETA MUUU DE MANTEQUILLA	UND	0	
3	GALLETA RONDALLA	UND	0	
4	GALLETAS WAFER	UND	0	
5	GALLETA DULCE	TACOS	0	
6	PAN TAJADO X PAQUETE	UND	0	
7	PAN LECHE X 30 GR	UND	0	
8	PAN BLANCO X 30 GR	UND	170	
9	PAN DE SAL X 30 GR	UND	0	
10	PAN ALIÑADO X 30 GR	UND	0	
11	PONQUE RAMO	UND	0	

LACTEOS

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
3	YOGURT X 900 ML	UND	17	
4	LECHE X 900 ML	UND	130	
5	QUESO	LIBRAS	18	

CARNES

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	CARNE DE CERDO	LIBRAS	12	
2	CARNE DE RES	LIBRAS	18	
3	CORAZON DE RES	LIBRAS	12	
4	HIGADO DE RES	LIBRAS	0	
6	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	16	

N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	HUEVOS DE GALLINA X UNIDADES	UND	50	

NO PERECEDERO				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
1	ACEITE X 1000 CC	LITROS	3	
2	ARROZ X 500 GR	UND	15	
3	ARVEJA X 300 GR	UND	0	
4	AVENA EN HOJUELAS X 500 GR	UND	0	
5	CEBADA X 500 GR	UND	0	
6	AZUCAR X 500 GR	UND	7	
7	CANELA X 500 GR	UND	0	
8	CLAVOS X 500 GR	UND	0	
9	ESPAGUETIS LARGOS X 500 GR	UND	0	
10	FIDEOS X 500 GR	UND	0	
11	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 GR	UND	2	
12	HARINA DE TRIGO X 500 GR	UND	0	
13	LENTEJA X 500 GR	UND	0	
14	MANTEQUILLA X 500 GR	UND	0	
15	MAYONESA BARI X 200 GR	UND	0	
16	PANELA X 500 GR	UND	0	
17	PAPEL VINIPEL GRANDE	UND	0	
18	PASTAS MACARRONES X 500 GR	UND	0	
19	SAL X 500 GR	UND	2	
20	VINAGRE BLANCO X 500 ML	UND	0	
21	FRIJOL CABECITA NEGRA X 500 GR	UND	0	
22	GARBANZO X 500 GR	UND	0	

VERDURA				
N°	PRODUCTO	MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	PRODUCTO DE INTERCAMBIO
2	AJO	LIBRAS	0.5	
3	BANANO	LIBRAS	84	
4	BANANO X UNIDADES	UND	0	
5	CEBOLLA BLANCA	LIBRAS	6	
6	CEBOLLA ROJA	LIBRAS	8	
7	CEBOLLIN	LIBRAS	7	
8	CILANTRO X ROLLO	UND	1	
9	COROZO	LIBRAS	0	
10	EPINACA	LIBRAS	0	
11	FRESAS	LIBRAS	0	
12	GUAYABA	LIBRAS	0	
13	HABICHUELA	LIBRAS	0	
14	LECHUGA	LIBRAS	0	
15	LIMON	LIBRAS	1	
16	LULO	LIBRAS	0	
17	MANDARINA	LIBRAS	0	
18	MANGO DE AZUCAR	LIBRAS	0	
19	MANZANAS	LIBRAS	0	
20	MARACUYA	LIBRAS	0	
21	MELON	LIBRAS	48	
22	MORA	LIBRAS	0	
23	NARANJA	LIBRAS	0	
24	PAPA COMUN	LIBRAS	16	
25	PAPA CRIOLLA	LIBRAS	0	
26	PAPAYA	LIBRAS	69	
27	PATILLA GRANDES	UND	105	
28	PATILLA PEQUEÑAS	UND	0	
29	PATILLA X LIBRA	LIBRAS	0	
30	PEPINO	LIBRAS	12	
31	PERA	UND	23	
32	PIMENTON ROJO	LIBRAS	4	
33	PIÑA	LIBRAS	0	
34	PLATANO VERDE	LIBRAS	30	
35	GUINEO VERDE	LIBRAS	17	
36	REMOLACHA	LIBRAS	10	
37	REPOLLO MORADO	LIBRAS	0	
38	TOMATE ROJO	LIBRAS	10	
42	ZANAHORIA	LIBRAS	0	
OBSERVACIONES:				

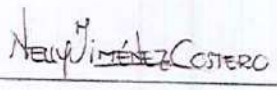
3.3.6. Planear y desarrollar acciones de educación alimentaria y nutricional, en el marco de la Estrategia de Información, Educación y Comunicación en Seguridad Alimentaria y Nutricional del ICBF para el fomento de prácticas alimentarias saludables, según lo descrito en la "Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF".

1. Cronograma de acciones de educación alimentaria y nutricional
2. Soporte de realización de la reunión realizada el día 25/05/2024
3. Acta de reunión
4. Listado de asistencia

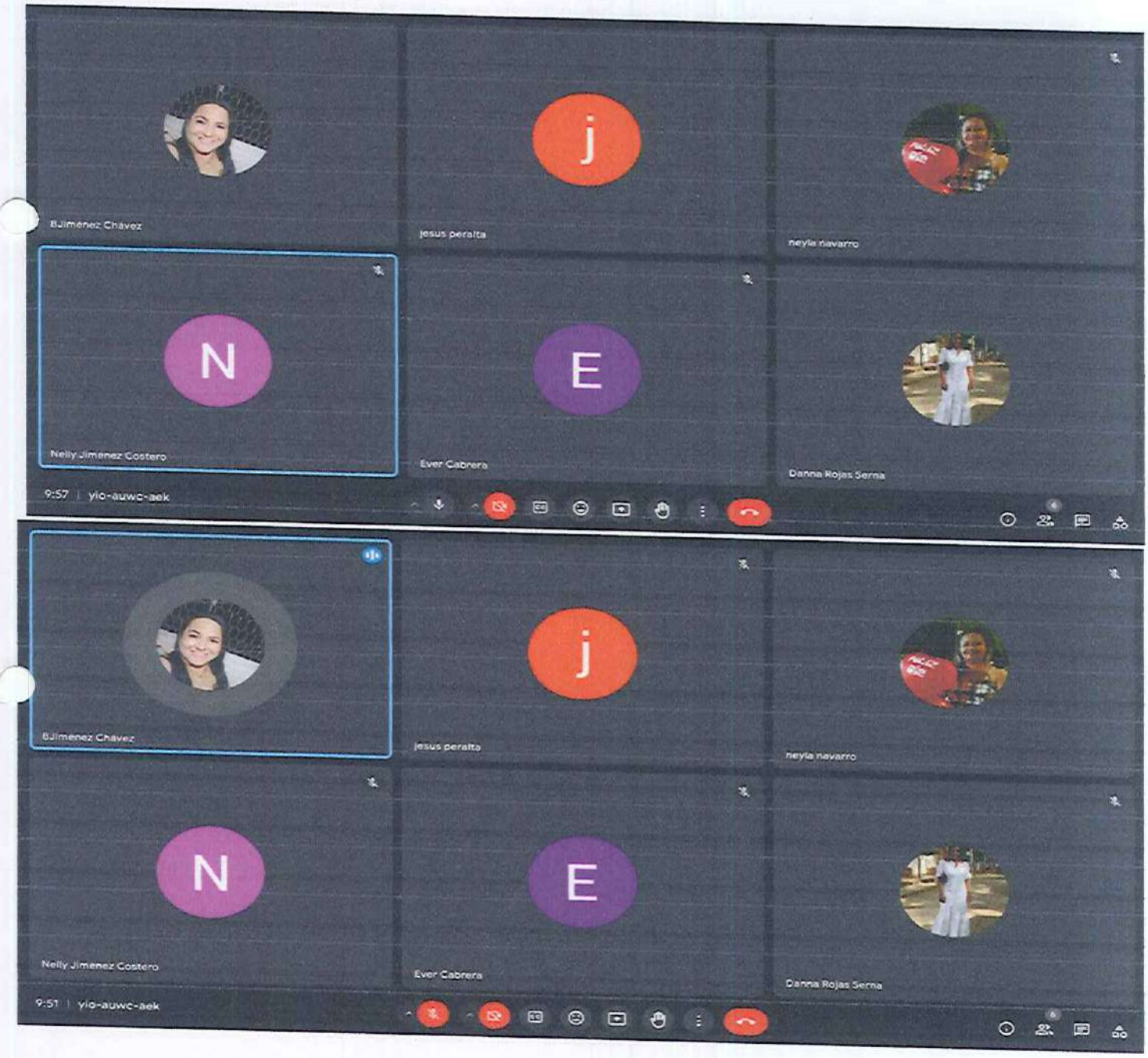
ACTA REUNIÓN DEL COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICIÓN.	
Lugar: Reunión virtual	**Fecha:** 25 de mayo de 2024
	Duración: 9:15 – 10:15 am
Recursos: talento humano, computador, Herramientas digitales.	
Nombre de la capacitación: Diseño de programas, materiales educativos y organización de talleres	
Objetivo: Crear y definir el diseño de los materiales y talleres para aplicar en la población objeto.	
Temáticas tratadas: 1. Saludo. 2. Presentación del tema. 3. Desarrollo de la socialización. Despedida.	
Desarrollo de las temáticas: Día 25 de mayo de 2024, a las 9: 15 se realizó una reunión por meet en donde nos reunimos todos los apoyos de salud y nutrición de la EA, en el cual se inició con un saludo y posterior a esto se dialogó sobre aspectos relacionados con actividades del componente; Esta reunión estaba asesorada por la doctora Nutricionista Blanca Jiménez, el cual nos direcciona en el proceso de organización del plan de acciones de educación alimentaria y nutricional, en el que acordamos el siguiente paso a seguir para realizar educación a todas las familias según los resultados de la encuesta que se aplicó anteriormente, en el que el consumo de frutas y verduras es lo más débiles y por lo que se eligió el tema ya que la población en general no tiene la costumbre, como tampoco el conocimiento sobre los beneficios para la salud de la ingesta de estos alimentos. La doctora Blanca nos recomienda hacer buen uso para aplicar educación nutricional las paginas de intranet, y herramientas virtuales en donde encontramos diseños de páginas que nos ayudan para fortalecer nuestras actividades, a través de folletos, carteleras, videos educativos, por WhatsApp para fortalecer la debilidad en la población objeto.	

En esta reunión acordamos que el compañero Ever Cabrera nutricionista de Bosconia, realizara un video sobre el consumo de frutas para compartirlo y promocionarlo en todas las unidades de servicio y de esta manera iniciar con la educación alimentaria y nutricional de los grupos.

Después de estos compromisos nos despedimos, quedando claro y comprometidos con las actividades a realizar.

Compromisos		
Actividad	**Responsable**	**Fecha**
Realizar las actividades para fortalecer el consumo de frutas y verduras en la población objeto	Todos los participantes del componente de salud y nutrición de la EA	25/05/2024
Elaborada por: Nelly Jiménez	**Firma del Profesional Responsable:** 	**Fecha elaboración:** 25/05/2024

ANEXOS FOTOGRÁFICOS Y CONTROL DE ASISTENCIA



3.3.8. Realizar la toma de medidas antropométricas y activación de ruta de acuerdo con el estado nutricional de cada beneficiario (por parte del profesional de salud y nutrición de la UDS), de acuerdo a la "Guía técnica operativa sistema de seguimiento nutricional", la Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF y los Manuales Operativos correspondiente a la Modalidad, en los tiempos y periodos establecidos para este fin y sobre el 100% de los beneficiarios atendidos durante el periodo de la toma.

1. Acta de Socialización de resultados de la clasificación antropométrica a padres, familia y/o cuidadores
2. Acta de socialización de resultados de la clasificación antropométrica al talento humano

ACTA DE FORMACION PADRES	
Lugar: Centro De Desarrollo Infantil Pueblo Bello, sede Centro, Yovanni Soto.	**Fecha: 17-23/05/2024** **Duración:** 40 minutos
Recursos: Reporte Cuéntame, Planilla de asistencia.	
Nombre de la capacitación: Socialización de la clasificación antropométrica de los beneficiarios.	
Objetivo: Dar a conocer a los padres de familia o cuidadores los resultados de los diagnósticos nutricional de los beneficiarios arrojados por el aplicativo cuéntame.	
Temáticas tratadas: Clasificación antropométrica de los beneficiarios.	

Desarrollo de la actividad: Para el mes de Mayo la profesional en salud y nutrición realizó una reunión conjunta con los padres de familia en las instalaciones del Desarrollo Infantil Pueblo Bello donde se socializo el diagnostico nutricional de los niños y niñas que ingresaron al CDI en el mes de Mayo. Posteriormente, se definen los siguientes conceptos; Una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades de nutricionales.



Cuando se habla de una alimentación variada significa que hay que preparar comidas con diferentes tipos de alimentos todos los días en la casa. Cuando se habla de equilibrada significa que en los menús preparados se encuentran el contenido de los nutrientes que el cuerpo necesita para realizar sus funciones vitales.

La primera etapa del desarrollo físico, psíquico y social de la persona es la infancia, y la alimentación es uno de los factores más importantes que determina el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños. Las necesidades de los diferentes nutrientes van variando dependiendo del ritmo de crecimiento individual, del grado de maduración de cada organismo, de la actividad física, del sexo y también de la capacidad para utilizar los nutrientes que de los alimentos consumidos durante la infancia.

Es por eso que una alimentación y nutrición correcta durante esta edad permite a la niña y al niño crecer con salud y adquirir una educación alimentario nutricional deben ser los principales objetivos para familias, la malnutrición, tanto por déficit (desnutrición) o por exceso (sobrepeso y obesidad), puede tener resultados indeseados a corto y largo plazo...

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. **2000-110-2024**
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Desarrollo Infantil en modalidad institucional sin Arriendo

BIENESTAR FAMILIAR

Compromisos Promover una alimentación saludable en el hogar con el fin de promover la salud y prevenir las enfermedades nutricionales.		
Actividad	**Responsable**	**Fecha**
Socialización de la clasificación antropométrica de los beneficiarios.	Danna Rojas Serna	17-24 de Mayo 2024
Elaborada por: Danna Rojas Serna	**Firma del Profesional Responsable:** Danna Rojas Serna	**Fecha elaboración** 24/05/24

ANEXOS FOTOGRÁFICOS







Nota: Evidencias fotográficas tomadas CDI Pueblo Bello, sede yovanni soto



Nota: Evidencias fotográficas tomadas CDI Pueblo Bello, sede centro

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA TALLER DE FORMACION

FECHA: 17/05/24	HORA: 9:00 am		LUGAR:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, PUEBLO BELLO SEDE YOVANNI SOTO

TEMA: Socialización de la clasificación antropometrico de los beneficiarios.

NOMBRE DEL NIÑO O NIÑA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL ACUDIENTE	NUMERO DE IDENTIFICACION	PARENTESCO	TELEFONO	FIRMA
Carlos Julio Alvarez	Dayanna Avila Arbujo	1063599428	Madre	3154723442	Dayanna Avila
JUAN CAMILO BOTAS T.	MARJORIE TANCED ANDRADE	1.065.601.541	MADRE	3015978883	MARJORIE T.
Juan Avila Gustavo	Karen Gustavo	28388630	madre.	3155526112	Karen
Shaili K. Hernandez	Leydis Marquez	1063598082	madre	3114907988	Leydis Marquez

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA TALLER DE FORMACION

FECHA: 23/05/24	HORA: 2:00 pm		LUGAR:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, PUEBLO BELLO SEDE CENTRO

TEMA: Socialización de la clasificación antropometrica de los beneficarios

NOMBRE DEL NIÑO O NIÑA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL ACUDIENTE	NUMERO DE IDENTIFICACION	PARENTESCO	TELEFONO	FIRMA
Hanna Sofia	Brenda Everst Araujo	1193572370	madre	3168659130	Brenda Everst A.
Keiris sofia izquierdo Toro	Edilma Torres Toro	1067095065	Madre	3787478327	~~Edilma Toro~~

ACTA DE FORMACION AL TALENTO HUMANO	
Lugar: Centro De Desarrollo Infantil, sede Centro	**Fecha: 27/05/2024** **Duración:** 40 minutos
Recursos: Reporte Cuéntame, Planilla de asistencia.	
Nombre de la capacitación: Socialización de la clasificación antropométrica de los beneficiarios.	
Objetivo: Dar a conocer al talento Humano los resultados de los diagnósticos nutricional de los beneficiarios arrojados por el aplicativo cuéntame.	
Temáticas tratadas: Clasificación antropométrica de los beneficiarios.	

Desarrollo de la actividad: Para el mes de mayo la profesional en salud y nutrición realizó una reunión conjunta con el talento humano en las instalaciones del Desarrollo Infantil Pueblo Bello, sede Centro donde se socializo el diagnostico nutricional de los niños y niñas que ingresaron al CDI en el mes de mayo. Posteriormente, se definen los siguientes conceptos; Una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades de nutricionales.



Cuando se habla de una alimentación variada significa que hay que preparar comidas con diferentes tipos de alimentos todos los días en la casa. Cuando se habla de equilibrada significa que en los menús preparados se encuentran el contenido de los nutrientes que el cuerpo necesita para realizar sus funciones vitales.

La primera etapa del desarrollo físico, psíquico y social de la persona es la infancia, y la alimentación es uno de los factores más importantes que determina el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños. Las necesidades de los diferentes nutrientes van variando dependiendo del ritmo de crecimiento individual, del grado de maduración de cada organismo, de la actividad física, del sexo y también de la capacidad para utilizar los nutrientes que de los alimentos consumidos durante la infancia.

Es por eso que una alimentación y nutrición correcta durante esta edad permite a la niña y al niño crecer con salud y adquirir una educación alimentario nutricional deben ser los principales objetivos para familias, la malnutrición, tanto por déficit (desnutrición) o por exceso (sobrepeso y obesidad), puede tener resultados indeseados a corto y largo plazo...

Compromisos		
Promover una alimentación saludable en el centro de Desarrollo infantil a través de actividades pedagógicas con el fin de promover la salud y prevenir las enfermedades de nutricionales.		
Actividad	**Responsable**	**Fecha**
Socialización de la clasificación antropométrica de los beneficiarios.	Danna Rojas Serna	27 de Mayo 2024
Elaborada por: Danna Rojas Serna	**Firma del Profesional Responsable:** DANNA ROJAS SERNA	**Fecha elaboración** 27/05/24

ANEXOS FOTOGRÁFICOS





Centro De Desarrollo Infantil Pueblo Bello, sede Centro

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA CUALIFICACIÓN TALENTO HUMANO

FECHA: 27/05/24 | HORA: 3:00pm | LUGAR: Kra pueblo Bello, sede Centro

TEMA: Socialización de la clasificación antropometrica de los beneficiarios

NOMBRE	NUMERO DE DOCUMENTO	CARGO	TELEFONO	FIRMA
Trinidad Gonzalez C.	49777152	A. Educativo	3164394580	Trinidad Gonzalez
Norelys Pargeau Vidal	49770149	Agente Educativo	3165692894	Norelys Pargeau
Yarledis Meneses Rojas	1063597426	manipuladora de AI	3122978444	Yarledis Meneses
Neibys Osorno Pargeau	1.063.593.944	Manipuladora de M.	3188257585	Neibys Osorno
Cruz M. Sueescun Ortiz	49786203	Manipuladora de A.	3156420723	Cruz M Sueescun
Jorge Eliecer Nieto	49774758	Servicio Gral	3165722825	Jorge Nieto
Madeleine Cotrell Cuesta	10-99999986	Servicio Gral	3185898477	
Luz Elena Duarte C.	49785458	Manipuladora. A.	3155529934	Luz E. Duarte
Nohemi Tabares Fiayo	1063597648	Manipuladora de A	3177306671	Nohemi Tabares
Yurdley Tahana Ramón R.	1091665308	A Educativo	3223764681	
Herminia Caceres B	26952637	A. Educativo	3177173397	Herminia B
Leydis P. Pinzón	42450102.	A Educativo	3167370724	Leydis Pinzón
Yuli Cardona Vanegas	1007.437.986	A General	3183187603	
Alba vega R	49778320	A. Educativo	3156983699	Alba vega
Yesica Patricia Cortes	1062400601	A. Pedagogico	3012805422	
Francelina Valdencelas	32877937	A. Educativo	3175524003	Francelina V.
Maria Carolina Sanchez H.	1007252117.	Auxiliar pedagogo	3002641176	Maria C Sanchez
Angelica Estrada	1192905027	Auxiliar pedagógico	3023411998	Angelica Estrada
Maria Belen Vanegas	49762648	Auxiliar	3188969073	Maria Belen V.
Eliut Gutierrez Perez	49.765.163	Agente educativo	317 215 7740	Eliut Gutierrez
Blanca Vanegas	49779949	Maestra	3183436467	Blanca
Lucero Arias	49774386	Maestra	3187029566	Lucero Arias
Maribel Yanez C.	49717422	Agente Educativo	317 7333986	Maribel Yanez

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO

NOMBRE	NUMERO DE DOCUMENTO	CARGO	TELEFONO	FIRMA
Norma Catherine Carlos	49.777657	Agente educativo	3164777011	Norma Catherine
Nubia E. Goreci Carvajal	49.780286	Auxiliar Pedagó	3164567527	Nubia Goreci
MONICA GONZALEZ B.	1063 540 023	Agente E	3122556395	
NATALIA ROCHES VEGA	1007437464	Auxiliar, pedagogica	3103339142	NATALIA ROCHES
Yenny Cabrera V	49717 050	Agente Educativo	3154157778	Yenny Cabrera V.
Yaringenia Pacio, Tenorio	1133569526	psicologa	3175629708	
Diego Ramirez Hernandez	77095198	Manipulador A	3107396182	Diego Ramirez

3.3.10 Diseñar y diligenciar en el documento que el ICBF disponga, las acciones colectivas e individuales de educación alimentaria y nutricional, de acuerdo con los resultados de la clasificación antropométrica de los usuarios y según lo señalado en el Manual Operativo de la Modalidad y el servicio que corresponda.

1. Soportes de las acciones colectivas e individuales de educación alimentaria y nutricional, de acuerdo con los resultados de la clasificación antropométrica de los usuarios que ingresaron en el mes de mayo
2. Reporte de Seguimiento nutricional en los casos en que aplique
3. Acta, listado de asistencia, evidencias fotográficas del plan de capacitación del talento humano correspondiente al mes de mayo en los temas relacionados con Plato saludable según GABAS.
4. Acta, listado de asistencia, evidencias fotográficas del plan de formación a las familias correspondiente al mes de mayo en los temas relacionados con alimentación saludable y guías alimentarias GABAS.

ACTA CUALIFICACIÓN AL TALENTO HUMANO	
Lugar: Centro De Desarrollo Infantil Pueblo Bello, sede Centro	**Fecha: 27/05/2024** **Duración:** 40 minutos
Recursos: Cartelera, Planilla de asistencia.	
Nombre de la capacitación: Guías alimentarias para la población colombiana	
Objetivo: Capacitar al talento humano sobre alimentación saludable teniendo en cuenta las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS).	
Temáticas tratadas: - Plato saludable de la familia colombiana. - Ejemplos de cómo llevar una alimentación saludable. - Importancia y beneficios del consumo de frutas y verduras.	
Desarrollo de la actividad: Para el mes de mayo la profesional en salud y nutrición realizó una reunión conjunta con el talento humano en las instalaciones Centro de Desarrollo Infantil Pueblo Bello, sede centro donde se socializo las guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana donde se dio a conocer el plato saludable de la familia colombiana, ejemplos de cómo llevar una alimentación y la importancia y beneficios del consumo de frutas y verduras. Durante los primeros cinco años de vida se evidencian procesos importantes en crecimiento y desarrollo e aquí donde se da el mayor crecimiento del cerebro humano en un 80% de igual manera se establecen bases para la buena salud en la adultez, de esta manera es importante destacar las guías alimentarias basadas en alimentos (GABAS) como una herramienta constituida como apoyo para implementar una buena alimentación a lo largo de los primeros cinco años de vida logrando desarrollar al máximo el potencial de los niños y niñas atendidos por la modalidad, por lo anterior se resalta a talento humano los objetivos encaminados a fomentar hábitos y estilos de vida saludable, influir en el control de exceso de alimentos, prevenir la desnutrición y deficiencias vitamínicas y contribuir a reducción de enfermedades no transmisibles. Así mismo de da a conocer al talento humano el plato saludable de la familia colombiana.  El cuál es el icono de las GABAS y es nos ayuda a recodar los seis grupos de alimentos que se deben consumir durante el dia como base de una buena alimentación variada y saludable. Es de resaltar a Talento humano con el fin de que multipliquen la información que nuestro país y zona territorial ofrece una gran variedad de alimentos que se encuentran en los seis grupos representados en el plato saludable y por ello se enfatiza al auditorio la importancia de aprovechar esta riqueza y diversidad. La alimentación depende de las costumbres el estilo de vida y las actividades de cada persona, para organizar la alimentación diaria de la familia, se sugiere distribuir las cantidades	

de alimentos recomendadas en cinco tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y comida/cena). Información que debe ser brindada a padres y /o cuidadores a través de estrategias que faciliten su entendimiento e implementación. Teniendo en cuenta la información se facilita a talento humano la distribución de alimentos de niños y niñas de dos a cinco años en cinco tiempos de alimentación diaria.



Fuente: Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF (2018).

Teniendo en cuenta algunos casos en el Centro Desarrollo Infantil Pueblo Bello donde algunos niños y niñas evidencias poca aceptación hacia frutas y verduras puntuales se hace necesario fortalecer en el talento humano la importancia que tiene este grupo de alimentos en el crecimiento y desarrollo de niños y niñas. Garantizando a través de estos el aporte de fibra dietaría, micro nutrientes importantes para el desarrollo normal del infante, es por esto que en medio de la socialización se sugieren estrategias para mejorar la aceptación de estos alimentos en niños y niñas, enfocados en familiarizar al niño con el alimento y sus beneficios logrando a través del juego el objetivo de consumir todos los grupos de alimentos.

Compromisos

Promover habitos y estilos de vida saludable en los niños y niñas pertenecientes al centro de desarrollo infantil con el fin de prevenir la aparición de enfermedades como la desnutrición y obesidad.

Actividad	Responsable	Fecha
Guías alimentarias para la población colombiana	Danna Rojas Serna	27 De Mayo 2024
Elaborada por: Danna Rojas Serna	**Firma del Profesional Responsable:** Danna Rojas Serna	**Fecha elaboración** 27/05/2024

ANEXOS FOTOGRÁFICOS





Centro De Desarrollo Infantil Pueblo Bello, sede Centro

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA CUALIFICACIÓN TALENTO HUMANO

FECHA: 27/05/24 | HORA: 3:00 pm | LUGAR: CDI Pueblo Bello, Sede Centro

TEMA: Guías Alimentarias para la población colombiana

NOMBRE	NUMERO DE DOCUMENTO	CARGO	TELEFONO	FIRMA
Trinidad Gonzalez C.	49777152	A. Educativo	3164394580	Trinidad Gonzalez
Norelys Pavareau Vidal	49770149	Agente Educativo	3165928894	Norelys Pavareau
Yarledis Meneses Rojas	7063597426	manipuladora de A	3122978444	Yarledis Meneses
Neibys Ossino Pavareau	1.063.593.944	Manipuladora de AL	3188257585	Neibys Ossino
Cruz M. Sierra Ortiz	49786203	Manipuladora de A	3156420723	Cruz M Sierra
Jorge Eliecer Nuñez	4474387758	Servicio Gral	3163772825	Jorge Eliecer Nuñez
Madeline Estrada Cuesta	10-99899986	Servicio Gral	3185878477	Madeline Estrada
Luz Elena Duarte L.	49785458	Manipuladora. A.	3155529934	Luz E. Duarte
Nohemi Tabares Tiayo	1063597648	Manipuladora de A	3177306677	Nohemi Tabares
Yudley Tahana Ramón R.	1091665308	A Educativo	3223764687	Yudley Tahana
Herminia Caceres B	26952637	A. Educativo	3177173397	Herminia B
Ledys R. Pinzón	42450102.	A Educativo	3167370724	Ledys Pinzón
Yuli Cardona Vanegas	1007.437.986	A. General	3783147603	
Alba vega R	49778320	A. Educativo	3756983699	Alba vega
Yesica Herrera Cores	1062400601	A. Pedagogico	3012805422	
Francelina Valdenebro	32877937	A. Educativo	3175524003	Francelina V.
Maria Carolina Sanchez L.	1007252117.	Auxiliar pedagogo	3006264176	Maria C Sanchez
Angelica Estrada	1192905027	Auxiliar Pedagógico	3023411998	Angelica Estrada
Maria Belen Vasquez	49763648	Auxiliar	3188969073	Maria Belen
Eliut Gutierrez Perez	49.765.163	Agente educativo	317 615 7740	Eliut Gutierrez
Blanca Barrazola	49779949	Maestra	3187426767	Blanca
Juana Arias	49774386	Maestra	3187089666	Juana Arias
Maribel Yance C.	49717422	Agente Educativo	317 7333986	Maribel Yance

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO

NOMBRE	NUMERO DE DOCUMENTO	CARGO	TELEFONO	FIRMA
Norma Catherine Carling	49.777657	Agente educativo	3164777011	Norma Catherine
Nubia E. Gonzalez Carvajal	49.780286	Auxiliar Pedagó	3164527527	Nubia Gonzalez
Monica Gonzalez R.	1063 540 023	Agente E	3172556395	
NATALIA ROCHES VEGA	1007437469	Auxiliar, pedagogica	3103339142	NATALIA ROCHES
Yenny Cristina V	49717 050	Agente Educativo	3154157778	Yenny Cristina V.
Jennyeth Rocio, Lizarazo	1133569526	psicologa	3175629708	
Diego Ramirez Hernandez	77095198	Manipulador A	3107396182	Diego Ramirez

CDI LAS MARGARITAS
MANAURE

3.3. Obligaciones del Componente de Salud y Nutrición: 3.3.1. Dar cumplimiento a cada una de las condiciones de calidad -Estándares- establecidas en el Manual Operativo de la Modalidad según corresponda el servicio, y las demás orientaciones y/o recomendaciones técnicas y administrativas expedidas por el ICBF.

Estándar 8:

1. Reporte cuéntame donde se verifica la existencia del soporte de afiliación de las niñas y los niños al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS)

2. Oficio de articulación con Migración Colombia para el trámite del PPT

3. Registro de novedades con las acciones realizadas con las familias de acuerdo a las orientaciones descritas en el manual operativo de la modalidad institucional versión 7

4. Plan de articulación Interinstitucional donde se evidencia la articulación con el sector salud y Eps

Valledupar, Cesar, primero (01) de abril de 2024

Señores
MIGRACIÓN COLOMBIA
Carrera 18 No. 15 A – 19, Valledupar
Valledupar, Cesar

Rd: 20247062232802
2-4-2024.

ASUNTO: Solicitud de inscripción de Permiso por Protección Temporal (PPT) de menores de edad

Cordial saludo,

La Fundación Construyendo Tejido Social, quien celebra el contrato de aportes Nº 2000-110-2024 con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), cuyo objeto es prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral en el servicio Centro de Desarrollo Infantil (CDI) Las Margaritas ubicado en Manaure Balcon del Cesar, Cesar con el fin de articular y armonizar acciones encaminadas a garantizar los derechos y deberes de la primera infancia según la Ley 1804 del 2016, solicitamos comedidamente la inscripción Permiso por Protección Temporal (PPT) de los siguientes menores de edad:

NOMBRES Y APELLIDOS DEL NIÑO	NUMERO DE DOCUMENTO EXTRANJERO	NOMBRE DEL CUIDADOR PRINCIPAL	DIRECCION DE VIVIENDA	NUMERO DE TELEFONO DEL CUIDADAOR
EDWAR JOSE LOPEZ LOPEZ	9692049	EDICTA LOPEZ LOPEZ	Sector 1 Mz L 1 las Marías - Manaure Cesar	3161845080
SHANTAL IVANNA BARRIOS SAAVEDRA	2572	ADRIANYELIS ISAMAR BARRIOS SAAVEDRA	MZ C CASA 36 LAS MARÍAS	3226790524

Lo anterior, con el objetivo de que estos menores puedan adiliarse al Sistema de Seguridad Social en Salud, evitando así la vulneración de sus derechos fundamentales.

Quedando atentas a su respuesta.

Anexo.

- Copia simple de los documentos extranjeros de los menores.

Atentamente,

MAYRA TERESA HERRERA FERRER
Coordinadora pedagógica

BRILLIHT MARÍA VILORIA VEGA
Apoyo Psicosocial.
Cel.: 316 512 7910
vegabrilliht@hotmail.com

Manaure/cesar

22/05/2024

ACCIONES DE SEGUMIENTO DE LA UDS.

Se realiza seguimiento por parte del equipo interdisciplinario del CDI LAS MARGARITAS al evidenciar que la madre nos informa que las oficinas de migración Colombia no se han comunicado con ella para finalizar la gestión del PPT. Por tal motivo la psicosocial del CDI fue el día martes 21/05/2024 a las oficinas de migración Colombia para saber sobre el caso del niño Edwar José López; en la cual le notifican que "el niño Edwar José López y la madre no se han acercado a las instalaciones debido a que no les sale en el sistema y que si ellos no van personalmente no se puede realizar la gestión del PPT".

Por tal motivo se procede por parte del equipo interdisciplinar y específicamente la psicosocial pasar oficio de notificación a comisaria de familia por negligencia, por parte de su madre en la gestión del PPT; teniendo en cuenta que el equipo interdisciplinario le colaboro con el dinero pertinente para que se transportara con el niño a realizar la gestión del PPT.

JESUS ERNESTO PERALTA FONSECA
Nutricionista Dietista
Componente de salud y nutrición

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. 2000-110-2024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Centro de Desarrollo Infantil-CDI

BIENESTAR FAMILIAR

Recibido,
27-05-24
4:05:08 pm
Kamilas Saldaña.

Manaure, Cesar, veintisiete (27) de mayo de 2024

Doctor,
MARYURIS ESCOBAR RUIZ
COMISARIA DE FAMILIA
Carrera 3 No. 6A –68.
Telefono: 3103536708

ASUNTO: Seguimiento vulneración de derecho vinculación sistema de seguridad en salud EPS.

Cordial saludo,

La protección y la garantía de los derechos de los niños y niñas dependen de un conjunto de actores claves en sus vidas.

Por esta razón nos acercamos a su despacho para solicitar seguimiento al caso de un niño vinculado en el CDI que su madre por negligencia no ha hecho la diligencia del Permiso de Protección Personal (PPT) para lograr formalizar su identificación en Colombia. Es importante aclarar que desde la Fundación se realizó articulación el día dos (2) de Abril del presente año con la oficina de Migración, la cual respondieron que la madre debía llevar al niño personalmente para aplicarle una encuesta y tomar una fotografía.

A la señora Edicta Lopez Lopez se colaboró con los pasajes, ella expreso que había ido, pero luego de un mes nos acercamos a la oficina de Migración y No hay registro que la señora Edicta haya realizo en proceso para solicitar el Permiso. Este proceso no ha permitido vincular al Niño al sistema de seguridad en salud.

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	APELLIDOS	DIRECCIÓN	NÚMERO DE TELÉFONO
9692049	EDWAR JOSE	LOPEZ LOPEZ	SECTOR 1 MZ L 1 LAS MARIAS	3161845080

Atentamente,

MAYRA TERESA HERRERA FERRER
Coordinadora pedagógica

BRILLIHT MARÍA VILORIA VEGA
Apoyo Psicosocial.
Cel.: 316 512 7910
vegabrilliht@hotmail.com

FORMATO REGISTRO DE NOVEDADES

FECHA	20	03	2021	**MUNICIPIO:** Manaure	**UDS:** Las Margaritas	
DATOS DEL BENEFICIARIO (A): Edwar Jose lopez					**IDENTIFICACIÓN:** 9692049	**EDAD:** 4años

A continuación, encontrara alguna de las situaciones que se constituyen como novedades o situaciones especiales, marquecon una **X** la que corresponda para el caso:

Accidentes___Cambios en el estado de salud___Cambios en el estado emocional___Inasistencia*___Llegadas tarde*___Incapacidades___Retiro de la UDS por cualquier motivo*___Calamidad doméstica___

Enfermedades Prevalentes y otras: EDA___IRA___Golpes___Quemaduras___Fiebre___Dolor de Oído___Dolor de cabeza___Vómito___

Enfermedades Inmunoprevenibles:___

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: ___

¿Cuál?_____

Atenciones Priorizadas: Documento de identificación___Carné de Crecimiento y Desarrollo___Control Prenatal___Carné de Vacunas___Afiliación Sistema General de Seguridad Social en Salud SGSSS_x_

Otros documentos: Certificados médicos___Sisbén___Otro ¿Cuál?_____

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO OSITUACIÓN	Se cita a la madre del niño Edwar Jose lopez para indiarle que deberr a migración colombia con sede en valledupar carrera 18 N° 13A-19 para que pueda Realizar la incripción y gestionar el permiso por protección temporu (PPT). para poder Ayudarlos en la gestión y Vinculación al Sistema general de seguridad social en salud, evitando así la vulneración de sus derechos fundamentales. la madre se compromete a gestionar el PPT en valledupar e informarme lo antes posible
INVOLUCRADOS	nutricionista, psicosocial y madre
FIRMA DEL PADRE MADRE Y/O CUIDADOR	Edicta Lopez
FIRMA Y CARGO DE QUIEN REGISTRA LA NOVEDAD	Jesús Ernesto peralta fonseca - nutricionista

Scanned with ACE Scanner

ACCIONES REALIZADAS POR LA EAS Y UDS	
:CIONES DE SEGUIMIENTO DE LA UDS	la madre informa que el día 8 de Abril Asistio a las oficinas de migración Colombia para la gestion del PPT en valledupar. Informa que la gestion fue realizada con exito y se encuentra a la espera de la llamada de migración Colombia para el reporte y gestion de PPT. Para poder luego Vincularla Al Sistema general de seguridad social en Salud.
CTUACIONES REALIZADAS POR LA FAMILIA	
DOCUMENTOS SOPORTES	
:HA DE CIERRE DE LA NOVEDAD (EN LOS CASOS EN QUE APLIQUE)	
CIERRE DE LA NOVEDAD	

Scanned with ACE Scanner

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

PLAN DE ARTICULACIÓN INTERINTITUCIONAL CDI LAS MARGARITAS				
MES APROX.	**ENTIDAD ARTICULADA**	**OBJETIVO DE LA ARTICULACIÓN**	**RESPONSABLE**	**RESULTADOS ESPERADOS**
MARZO	Entidades territoriales	presentar y socializar los servicios de primera infancia de la EA en el municipio Dar a conocer el programa a los entes territoriales	EQUIPO PSICOSOCIAL EQUIPO DE SALUD Y NUTRICION	mantener una comunicación activa con las entidades y participar en las programaciones enfocadas a la garantía de derechos de los niños y las niñas.
	Registraduría	Buscar apoyo frente a los registros con enmendaduras y la ruta de migración.		Poder tener al 100% los registros legibles de los niños y niñas del programa.
	Mesas de trabajo, secretaria de la mujer	Solicitar la vinculación de la fundación a las mesas públicas a favor de la protección de los derechos de los niños y las niñas.		Asistir a las mesas públicas para trabajar en favor de las familias beneficiarias del programa y la comunidad, buscando el bienestar integral de nuestros niños y niñas
	Secretaria de salud – eps - Hospital Jose Antonio Socarras	Realizar articulación con los entes territorias en salud para la atención de los casos de los usuarios reportados con DAM		los entes territorias en salud frente a los casos de los usuarios reportados con DAM gestión los procesos de atención para dar cumplimiento a los

				derechos de los usuariso y mejorar su estado nutricional
ABRIL	Policía, secretaria de cultura y deporte, gestión social y otras entidades competentes, provedor, tiendas y supermercados del sector. Comisaria e inspección de policia	Buscar acompañamiento para la celebración del día del niño en las sedes. Solicitar apoyo para los posibles casos, asi como buscar dar continuidad a los casos que se han venido trabajando.	EQUIPO PSICOSOCIAL EQUIPO DE SALUD Y NUTRICION	El acompañamiento por parte de las entidades garantes de derechos. Dar continuidad a los casos remitidos por el comisario o los casos que se podrían conseguir dentro de la unidad de servicio.
	Hospital Jose Antonio Socarras	Requerir el apoyo del Hospital Jose Antonio Socarras para atender las atenciones priorizadas de crecimiento y desarrollo, vacunación, salud oral, consulta con medicina y desparasitacion.		Brigada de atención integral en salud para dar cumplimientos a los derechos de los niños en cuanto a las atenciones priorizadas
MAYO	Sisben Bomberos- Defensa Civil	Atención priorizada a familias beneficiarias del programa para afiliación y actualización del SISBEN. Solicitar apoyo del cuerpo de Bomberos	EQUIPO INTERDISCIPLINARIO EQUIPO DE SALUD Y NUTRICION	Lograr que nuestras familias beneficiarias accedan a los servicios que presta la entidad. Se espera realizar un ejercicio teórico practico

		para realizar el simulacro de emergencias en cada uno de los CDI.		con el equipo interdisciplinario, los niños-niñas y las familias de la comunidad en aras de minimizar riesgos y salvaguardar la integridad de los niños y las niñas.
	Hospital Jose Antonio Socarras	Solicitar jornada de formación a las familias en la temática de la importancia de la vacunación y las enfermedades inmunoprevenibles		Se espera jornada de formación a las familias para tratar las temáticas pertinentes en cunto a la vacunación y enfermedades inmunoprevenibles por parte del PAI
JUNIO	Familias en Acción Articulaciones con las EPS- IPS.	Solicitar información de trámite, fecha de convocatoria y requisitos necesarios para poder acceder a los servicios que presta Buscando trabajar con las EPS y los hospitales para las jornadas de desparasitación, realizando el apoyo al componente de salud y nutrición.	EQUIPO PSICOSOCIAL EQUIPO DE SALUD Y NUTRICION	Recibir la información para trasmitirla a los usuarios y que estos logren inscribirse al programa para recibir los beneficios. Apoyar y acompañar a los niños, niñas y apoyo en salud en las jornadas y brigadas de salud y desparasitación.
JULIO	Biblioteca, secretaria de educación y cultura, instituciones educativas	Solicitar información y apoyo en busca de facilitar a los niños y niñas la atención priorizada de la lectura.	EQUIPO INTERDISCIPLINARIO	Apoyo fortalecer el desarrollo integral de los niños y las niñas .

			EQUIPO DE SALUD Y NUTRICION	
JULIO	Secretaria de Educación y Sena	Brindar información sobre cursos y programas		Permitir continuar en las familias sus proyectos de vida.
	Instituciones Educativas según corresponda	Articular con las instituciones públicas buscando información sobre el tránsito armónico.		Dar conocer a las entidades correspondientes sobre la necesidad de articular con ellas para realizar el transito armónico de nuestros niños y niñas.

****SUJETO A CAMBIO**

Estándar 9:

1. Entrega de folletos a las familias con información relacionada con los beneficios de la lactancia materna
2. Acta, listado de asistencia, evidencias fotográficas del plan de capacitación del talento humano correspondiente al mes de mayo en los temas relacionados con los beneficios de la lactancia materna

ACTA FORMACION A LAS FAMILIAS CDI LAS MARGARITAS		
Lugar: CDI las margaritas y grupos de WhatsApp padres de familias del CDI las margaritas	**Fecha: 21 de mayo**	
	Hora inicial	-
	Hora final	-
Recursos: Folletos de lactancia materna digital.	**Dirigido Por: Jesús peralta Fonseca**	
Nombre de la capacitación: Beneficios de la lactancia materna		
Objetivo: Dar a conocer a los padres de familia por qué es importante la lactancia materna de forma digital		
Temáticas tratadas: Beneficios generales de la lactancia materna dictadas por la OMS.		

Desarrollo de las temáticas de Capacitación:

Siendo el día (21) de mayo del 2024 se envía por medio de los grupos de WhatsApp a los padres de familia folleto con información de los beneficios de la lactancia materna.

En el cual contiene información general de los beneficios nutricionales de la lactancia materna para el niño(a); como el contenido de probióticos que favorecen la digestión y la microbiota intestinal del niño(a) y por lo cual su sistema inmunológico se ve favorecido, además del contenido del agua de la leche materna que es del 80%, debido a esto en los primeros 6 meses de vida no se debe dar al niño(a) para consumir agua de forma externa debido a que la leche materna ya cubre esos requerimiento de líquidos en los niños.

Por ultimo algunas madres nos comparte sus opiniones de los beneficios que tiene la leche materna y lo importante que es para el crecimiento y desarrollo de los niños

Compromisos		
Actividad	**Responsable**	**Fecha**
Los padres de familia se comprometen a difundir la información a todo su núcleo familias y mujeres lactantes que necesitan dicha información	Nutricionista dietista Familias de los niños y niñas del CDI Las Margaritas.	Durante el desarrollo del contrato.

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. **2000-110-2024**
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Desarrollo Infantil en modalidad institucional sin Arriendo

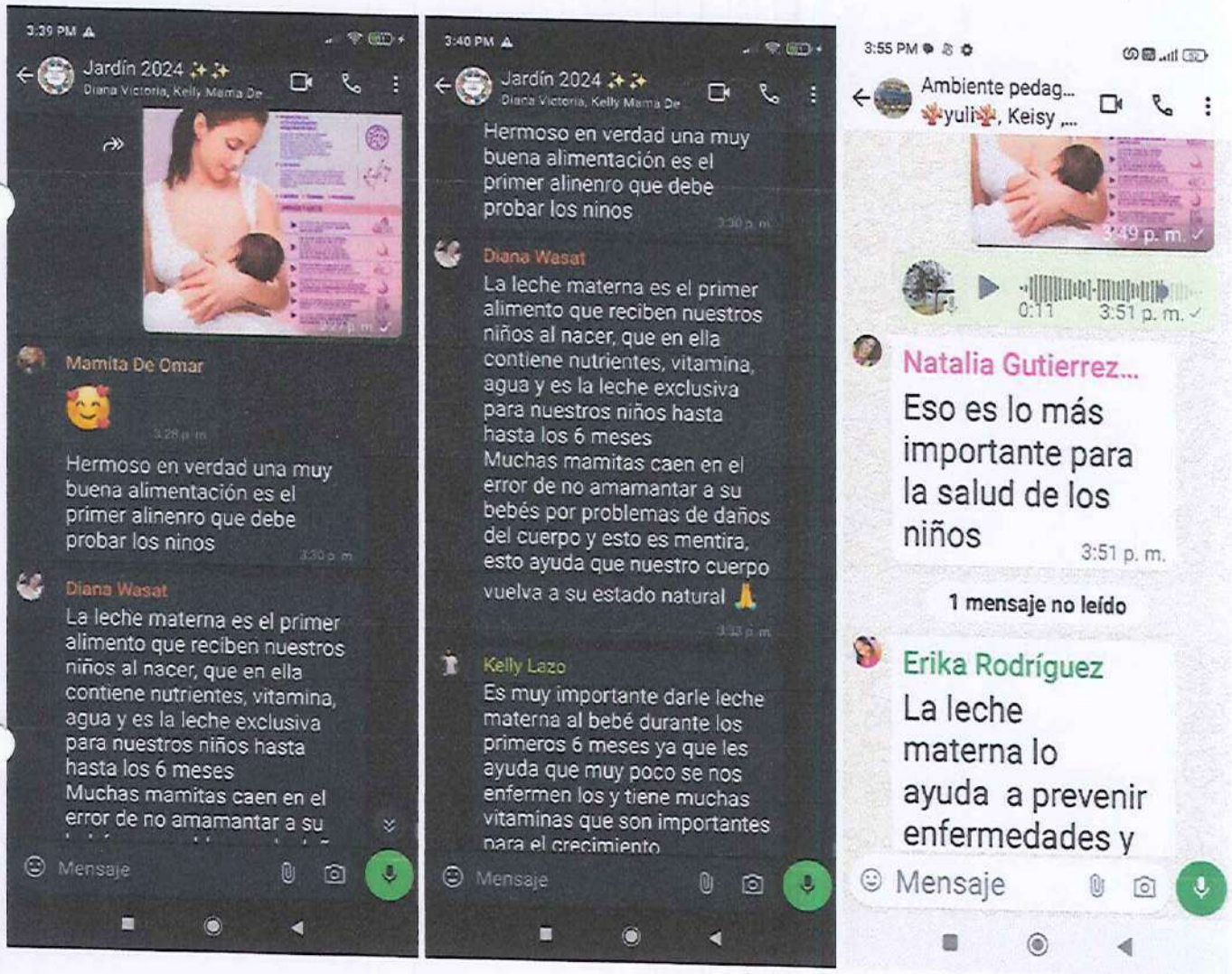
BIENESTAR FAMILIAR

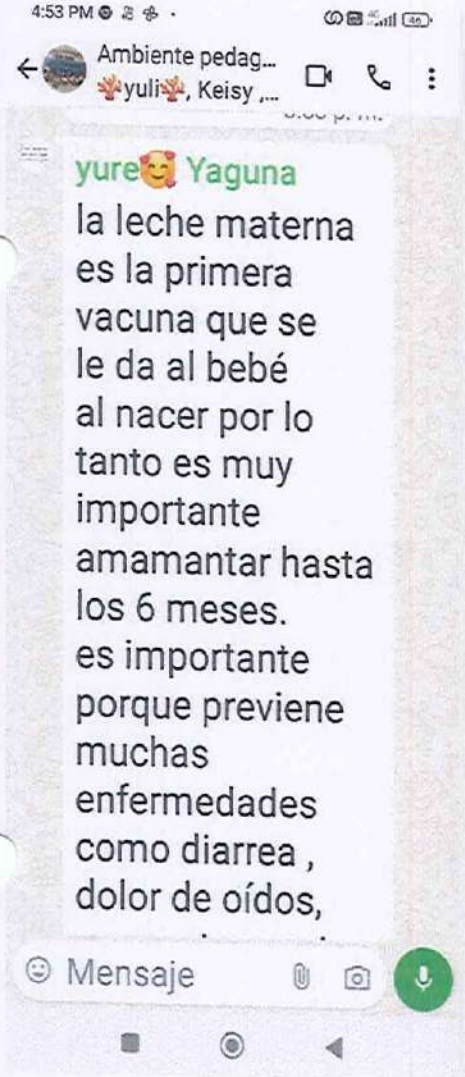
Elaborada por:	**Firma del Capacitador:**	**Fecha elaboración**
Jesús Peralta Fonseca		21/05/2024

EVIDENCIA DE FOLLETO DIGITAL.

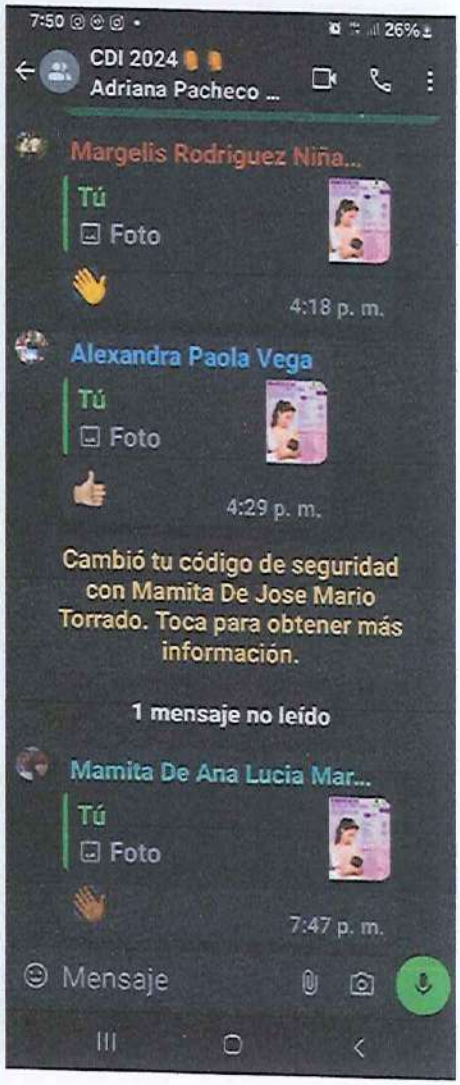


EVIDENCIA CAPTURAS DE LOS GRUPOS DE WHATSAPP DE LAS FAMILIAS




4:53 PM
Ambiente pedag...
yuli, Keisy ,...
yure Yaguna
la leche materna es la primera vacuna que se le da al bebé al nacer por lo tanto es muy importante amamantar hasta los 6 meses.
es importante porque previene muchas enfermedades como diarrea , dolor de oídos,
Mensaje


Mama De Kimbel
4:32 p. m.
Mama De Liah
4:34 p. m.
Irene salio del grupo.
Mama De Victor
Tú
Foto
4:53 p. m.
Maria divisay
4:56 p. m.
Mensaje


7:50
26%
CDI 2024
Adriana Pacheco ...
Margelis Rodriguez Niña...
Tú
Foto
4:18 p. m.
Alexandra Paola Vega
Tú
Foto
4:29 p. m.
Cambió tu código de seguridad con Mamita De Jose Mario Torrado. Toca para obtener más información.
1 mensaje no leído
Mamita De Ana Lucia Mar...
Tú
Foto
7:47 p. m.
Mensaje

ACTA CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO		
Lugar: CDI las margaritas	**Fecha: 20/05/2024**	
	Hora inicial	**3:20pm**
	Hora final	**3:45pm**
Recursos: Folletos de lactancia materna físicos.	**Dirigido Por: Jesús peralta Fonseca**	
Nombre de la capacitación: Formación al talento humano sobre los Beneficios de la lactancia materna		
Objetivo: Dar a conocer al talento humano por qué es importante la lactancia materna y cuales son sus beneficios para que compartan la información aprendida con las demás personas que conforman su entorno social.		
Temáticas tratadas: Beneficios generales de la lactancia materna dictadas por la OMS.		
Desarrollo de las temáticas de Capacitación: Siendo el día (27) de mayo del 2024 se realiza reunión en el CDI LAS MARGARIGTAS con el talento humano con folleto de los beneficios de la lactancia materna. En el cual contiene información general de los beneficios nutricionales de la lactancia materna para el niño(a); como el contenido de probióticos que favorecen la digestión y la microbiota intestinal del niño(a) y por lo cual su sistema inmunológico se ve favorecido, además del contenido del agua de la leche materna que es del 80%, debido a esto en los primeros 6 meses de vida no se debe dar al niño(a) para consumir agua de forma externa debido a que la leche materna ya cubre esos requerimiento de líquidos en los niños. Por último, el talento humano comparte su experiencia con la práctica de la lactancia materna y como esta beneficio no solo a sus hijos sino también a ellas como madre creando un vínculo aún más fuerte con sus hijos.		

Compromisos		
Actividad	**Responsable**	**Fecha**
El talento humano se compromete a difundir la información a todo su núcleo familiar y mujeres lactantes que necesitan dicha información	Nutricionista dietista Familias de los niños y niñas del CDI Las Margaritas.	Durante el desarrollo del contrato.

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. **2000-110-2024**
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Desarrollo Infantil en modalidad institucional sin Arriendo

BIENESTAR FAMILIAR

Elaborada por:	**Firma del Capacitador:**	**Fecha elaboración**
Jesús Peralta Fonseca		20/05/2024

EVIDENCIA DE FOLLETO DIGITAL.



Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. **2000-110-2024**
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Desarrollo Infantil en modalidad institucional sin Arriendo

BIENESTAR FAMILIAR

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-8

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA CUALIFICACIÓN TALENTO HUMANO

FECHA: 20/05/2024 | HORA: 3:20 Pm - 3:45 Pm | LUGAR: CDI las margaritas

TEMA: formación al talento humano sobre los beneficios de la lactancia materna

NOMBRE	NUMERO DE DOCUMENTO	CARGO	TELEFONO	FIRMA
Anis chinchilla	1126118058	Servicio General	3145459716	Anis chinchilla
Aix Acosta	49755800	servicio General	3183711502	Acosta
Bilint Vibiana Vega	1065582572	Psicosocial	3165127910	
Ana Isabel Arguelles	32.659.486	Agente Educativo	3214536669	Ana Isabel Arg.
Angel cecilia Arrieta	36516120	Agente educativo	3205353280	
DIANA BECERRA	49755413	A educativo	3225316128	DIANA B
Marlene Páez	49755033	Agente educativo	3205664427	Marlene Páez
Sandra M Jaimes P.	49755.373	Agente educativo	3145958700	
Luisa Martinez Durán	42496433	Agente Educativo	3116971691	Luisa Martinez P.
Ruby Cecilia Angarita	42401602	Agente Educativo	3126485024	Ruby
Luz yaneth Valencia Perez	cc 49'755.377	Agente educativo	3145105423	Luz yaneth Valencia
Yenifer Tomalá R	49755301	Auxiliar Pedagógico	3114267895	
Gilma Esth Soto	60'318.381	Aux pedag.	3137578379	
Blanca Milena Trillo	1065 595 977	Manipuladora	3126724119	Blanca Trillo
Kelly Johana Rivera Lora	1065632612	Manipuladora	3246883049	Kelly Rivera
Luz Dida Anaya T	49.755.805	MANIPULADORA	3145419274	Luz Dida Anaya T
Mayra Jacob Herrera	1065599258	Coordinadora	3022763734	

Scanned with ACE Scanner

Estándar 11:

1. Reporte cuéntame con el registro de vacunación de las niñas, niños y verifica periódicamente el soporte de vacunación de acuerdo con la edad.
2. Acta, listado de asistencia, evidencias fotográficas del plan de formación a las familias correspondiente al mes de mayo en el tema de enfermedades inmunoprevenibles de la infancia y actualización del Programa Ampliado de Inmunizaciones PAI

ACTA FORMACION A LAS FAMILIAS		
Lugar: CDI LAS MARGARITAS	**Fecha: 21 de mayo**	
	Hora inicial	**9:45 am**
	Hora final	**10:40pm**
Recursos: Diapositivas, video beem, folletos del esquema de vacunación y metro plegable.	**Dirigido Por: Jesús peralta Fonseca y Yesleidiys Ramírez Pitre (coordinadora PAI)**	

Nombre de la capacitación: Enfermedades inmunoprevenibles de la infancia y actualización del esquema de nacional del PAI

Objetivo: Dar a conocer los factores de riesgos y factores protectores para prevención de las enfermedades inmunoprevenibles de la infancia e informar de las actualizaciones realizadas al esquema nacional del PAI

Temáticas tratadas:

1. Que son las enfermedades inmunoprevenibles de la infancia
2. ¿Cuáles son las enfermedades inmunoprevenibles de la infancia?
3. Factores de riesgo y protectores para prevención de la enfermados inmunoprevenibles de la infancia
4. Novedades en actualizaciones del esquema nacional del PAI

Desarrollo de las temáticas de Capacitación:

Siendo el día (21) de mayo del 2024 se llevo a cabo en el CDI LAS MARGARITAS el taller de formación alas familias el cual tuvo como nombre; Enfermedades inmunoprevenibles de la infancia y actualización del esquema de nacional del PAI.

Contamos con la presencia de una asistente (vacunadora) de PAI para la formación a las familias en la temática mencionada en donde se realizó énfasis en las enfermedades inmunoprevenibles de la infancia donde se le explico a los padres presentes que son las enfermedades que se previenen con las vacunas del esquema regular por etapas de vida. Las enfermedades inmunoprevenibles en nuestro país, hasta el momento, están controladas con las vacunas, sin embargo, debemos eliminarlas y erradicarlas y para ello se continúa con la vacunación, por lo cual se explicó las actualizaciones del esquema nacional del PAI aterrizado principalmente al territorio de Manaure en la cual se dieron las siguientes directrices.

+ Refuerzo De Triple Viral: la dosis de los 5 años, ahora se aplica a los 18 meses. Todos los

niños de 2 a 5 años deben vacunarse contra Sarampión Rubeola Y Papera.

+ Refuerzo Con Pentavalente: esta vacuna previene la Difteria, el Tétano, la Tosferina, la Hepatitis B, la enfermedad invasiva por Haemophilu influenza tipo b, (Meningitis, Neumonía, y osteomielitis). Ahora se incluye un refuerzo a los 18 meses. Garantizando mínimo una dosis de este bilógico a los niños y niñas de 2 a 4 años 11 meses 29 días de edad sin antecedente de vacunación con este biológico.

+ COVID-19: Vacunar a todos los niños a partir de los 6 meses de edad y a la población en riesgo con dosis adiciona.

+ Virus Del Papiloma Humano VPH: A partir del 1 de octubre de 2023 se administrará una dosis única en el esquema de vacunación, se mantiene la aplicación en niñas de 9 a 17 años y se incluyen a los niños de 9 años.

+ Vacuna De Polio Inyectable: A partir del 1 de octubre de 2023 se incluirá la vacunación de polio inactivado-VIP en lugar de la vacuna de polio oral, en adherencia a las recomendaciones de la organización mundial de la salud (OMS) en la erradicación mundial de la poliomielitis.

+ Vacunación contra INFLUENZA ESTACIONAL CEPA SUR 2024 el esquema conforme al lineamiento, para el segundo trimestre del 2024, Población infantil de 6 a 23 meses de edad partir de la semana 14 de embarazo ✓ Población mayor de 60 años de riesgo de 3 años y adultos. Gestantes a Población con diagnóstico

+ Garantizar Una Dosis de Fiebre Amarilla a toda la población de 1 a 14 años y a toda persona entre los 15 a 59 residentes, nacional, migrante o viajero nacional e internacional que habite o se desplace en los departamentos y municipios de riesgo.

.

Compromisos		
Actividad	**Responsable**	**Fecha**
Las familias se comprometen a seguir las pautas recibidas en el taller formación y actualizar el esquema de vacunación al quien le corresponda.	Nutricionista dietista Familias de los niños y niñas de CDI	Durante el desarrollo del contrato.

Operador contratista

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Contrato No. **2000-110-2024**
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Desarrollo Infantil en modalidad institucional sin Arriendo

BIENESTAR FAMILIAR

Elaborada por:	**Firma del Capacitador:**	**Fecha elaboración**
Jesús Peralta Fonseca		21/05/2024

EVIDENCIA FOTOGRAFICA.









EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE MATERIAL ENTREGADO EN EL TALLER DE FORMACION





FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA TALLER DE FORMACION

FECHA: 21/05/2021 | HORA: 9:15 am | LUGAR: CDI las Margaritas

TEMA: Enfermedades inmuroprevenibles de la infancia y Actualización del esquema nacional del PAI

NOMBRE DEL NIÑO O NIÑA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL ACUDIENTE	NUMERO DE IDENTIFICACION	PARENTESCO	TELEFONO	FIRMA
Isaac D. Rodriguez A	Yelhseli Rodriguez A.	1193097723	Madre	3106321259	Yelhseli R. A.
Erick Alejandro B.	Andreina Bolaño	1003302616	Mama	3117910468	Andreina Bolaño
Valeria Carrillo	Erika Rodriguez	1065202761	Mama	3165192588	Erika Rodriguez
Naileth Mercado	Erika Rodriguez	1065202761	Mamá	3165192588	Erika Rodriguez
Emiliano Acuña	Rubiela Quintero	49.755.303	Abuela	3023916068	
Samuel Bastidas G.	Nereyda Bastidas Gomez	1082133349	Madre	3106657814	Nereyda Bastidas
Vitorio Isavel	María Patricia		Mamá		María Patricia
Dylan David Guerrero	Alejandra Acuña	1003101102	madre	3135231858	Alejandra A.
Maria Camila Bello	Mayra Alejandra	1065203192	Madre	3104693036	Mayra Alejandra
Ana Isabel	Carmen Perez Jiménez	1065	mamá	3234241657	Carmen Perez
Leidys Tatiana C	Leidys Lopez Castillo	1065205057	madre	3205944	Leidys Lopez
Ema Arias	Maria Jose Mendoza	26336723	Madre	3225938	Maria Mendoza
Olmarys Arias	Maria Jose Mendoza	26336723	Madre	3225938	Maria Mendoza
Fernanda Ramos	Yaira Yarin	26612645	Madre	3146291154	Yaira Yarin
Mikeidys Zambrano	Leida Gomez	1214466973	Mamá	3207160078	Leida Gomez
Rosa maria	nubia anaya	1065566481	madre	3216840083	nubia anaya
Maicon Stevens J.	Yesical Becerra J	1066206 B	Padre	3176411034	Yesical B.
Ignacio Guevara	Erika L. Pinedo	1065204362	Madre	3148346991	
Luciana Armenta	Erika Fernandez	1065203113	Mamá	3205693429	
Heliana Yarvic G.	Vanessa Guevara G.	1007429702	Mamá	3154246188	Vanessa G

Scanned with ACE Scanner

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA PLAN DE FORMACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO A LAS FAMILIAS

FECHA: 21/05/2024 | UDS: Las margaritas | CODIGO DE LA UDS:

TEMA: Enfermedades inmunoprevenible de la infancia y Actualización del Esquema Nacional del PAI

N°	NOMBRE DEL BENEFICIARIO	NOMBRE DEL CUIDADOR	CC/TI	TELEFONO	FIRMA
1	Alice Rodriguez Martinez	Wendy Martinez	1016088965	3128464493	
2	Ashley Mendoza Angarita	Sandy Angarita	1003202974	3145040832	Sandy Angarita Pérez
3	Zaner Meza claro	Alejandra Claro.	1066281928.	3216615636.	Alejandra claro.
4	Halan meza claro.	Alejandra claro.	1066192 8.	3216615636.	Alejandra claro.
5	Jose miguel Quintero A.	Osiris Acosta C.	1065587544	3136025857	Osiris Acosta.
6	Yanis Barbosa	Yudis Acosta.	1065587543.	3234652042	Yudis Acosta.
7	Yurains Ibeht	Marleles Rodriguez	1065623538	3127703811	MarlelesR
8	Victor Eduardo Pretel	Yuneidis Pāez	1065204401	3213695433	Yuneidis Pāez
9	Fernanda Sofia baquero	carolina Arce P.	1093799693	3225235417	carolina Arce
10	Damian de Jesus Ascanio	DAIRO Ascanio Arias	1192816091		DAIRO Ascanio
11	[illegible]	Leidys Lopez castilla	1062395057	3205999909	Leidys Lopez C.
12	Iniago atel cresPO	Laura Barros C.	1065637764	3225266288	Laura Barros
13	Adriana Alcx sosa	Adriana villalobos	PPT 6101345	3215503565	Adriana.
14	Adriana Victoria	Dusainis Diaz	1065622671	3128790389	Dusainis D.
15	Halan David Bohorquez	Samir Bohorquez	1063590323		Samir Bohorquez
16					
17					
18					
19					
20					

Scanned with ACE Scanner

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL
Con Amor y Dedicación Construimos Tejido Social
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO DE ASISTENCIA TALLER DE FORMACION

FECHA: 21/05/2021 | HORA: | LUGAR:

TEMA: Enfermedades Inmunoprevenibles de la Infancia y Actualización del esquema Nacional del PAI

NOMBRE DEL NIÑO O NIÑA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL ACUDIENTE	NUMERO DE IDENTIFICACION	PARENTESCO	TELEFONO	FIRMA
Yonatan Trillos	karine sierra	1065204004	madre		karine sierra
Juan Luis Cavillo	Milagro Rodriguez M.	7064778374	Madre	3734174088	Milagro R.M.
Sebastian Rodriguez	Luz Yaneth Nates M.	1.067.776879.	Madre	3127901841	
Wilmer Jose Florez S.	Maira Isabel salas	1007554231	madre	3134586707	Maira Isabel
Fernanda Peñuela	Marisol Ovieda	1065567999	Madre	3217795886	
Isaias Oviedo Bolello	Noreidis Bolello Guevara	1003702253	madre	3225649961	Noreidis
Samara Dance Bolello	Yobelis Bolello	1065207467	madre	3225649961	Yobelis
THiago Morales B.	Rosany Bustillo A.	1065202572	Madre.	3024352296	Roxiny Bustillo

Scanned with ACE Scanner

Estándar 15:

1. Reporte cuéntame de los datos antropométricos correspondiente a los usuarios que ingresaron en el mes de mayo
2. Formato captura de datos antropométricos niños y niñas v4- F11.M012.PP usuarios que ingresaron en mayo

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F11.NO13.FP	11/06/2018
		VERSIÓN 4	PAGINA 1 DE 1
		CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN PUBLICA	

FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS

NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACIÓN CONVIVIENDO TEJIDO SOCIAL

NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN: COI LAS MARGARITAS

MODALIDAD (Institucional, Familiar, Comunitaria o Propia): INSTITUCIONAL

SERVICIO / FORMA DE ATENCIÓN: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (Hombre / Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA 1 (PERIODO ENERO - MARZO)					TOMA 2 (PERIODO ABRIL - JUNIO)					TOMA 3 (PERIODO JULIO SEPTIEMBRE)					TOMA 4 (PERIODO OCTUBRE - DICIEMBRE)				
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perimetro Braquial *	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perimetro Braquial *	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perimetro Braquial *	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERIMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perimetro Braquial *
1	1085307367	ANDRES FELIPE	RODRIGUEZ PAEZ	Hombre	09/04/2022	14/06/2024						15/05/2024	15	98											
2	1085307501	ANDRES JOSE	ANGARITA BASTAS	Hombre	10/02/2021	14/06/2024						15/05/2024	17	99											
3	1113720668	SAFERH TATIANA	PEREZ CUEVENES	Mujer	26/08/2020	02/05/2024						06/05/2024	12	85											
4	1264479137	OSCAR VALETH	BARBOSA VEGA	Hombre	07/02/2021	02/05/2024						03/05/2024	13	94											
5	1068207166	SAMARA DAYANE	BOTELLO GUEVARA	Mujer	15/01/2022	02/05/2024						03/05/2024	12	85											
6	1068207443	NALETH AMILA	MOSCOTE RODRIGUEZ	Mujer	13/04/2022	02/05/2024						03/05/2024	12	89											
7	1085307469	MAXIMILIANO	CADAVA DAMIAN	Hombre	04/12/2020	02/05/2024						03/05/2024	14	94											
8	1085307206	LUCIA CELESTE	PAREJA ARANGO	Mujer	24/08/2020	02/05/2024						02/05/2024	13	97											
9	1068305040	EDDER YESID	GUERRERO CHUPIO	Hombre	16/04/2022	02/05/2024						02/05/2024	10	82											
10	1085307423																								
11	1068307329																								
12																									
13																									
14																									
15																									
16																									
17																									
18																									
19																									
20																									
21																									
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									

Notas: 1. La toma del perímetro braquial solo aplica para el servicio Desarrollo Infantil en Medio Familiar y Modalidad Propia e Intercultural, para niños y niñas en el rango de edad de 6 meses a 59 meses. Tenga en cuenta que la fecha de toma de peso y talla puede diferir de la fecha de toma de perímetro braquial, teniendo en que ésta se realice durante el primer encuentro al que asista la niña o niño.

Nombre del Responsable de la Medición: 1. _____ 2. JESUS PERALTA FONSECA 3. _____ 4. _____

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

Estándar 17-18:

1. Formato lavado y desinfección de tanques
2. Formato registro programa de abastecimiento de agua potable
3. Formato registro desechos sólidos
4. Formato control físico de plagas y vectores
5. Formato registro programa limpieza y desinfección exteriores
6. Formato registro programa limpieza y desinfección cocina

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

RESPORTES LAVADO Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Construyendo Tejido social	LUGAR/SEDE:	Las Margaritas	MES:	Mayo

ELEMENTO	SEMANA	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
			DETERGENTE	DESINFECTANTE	TIEMPO DE EXPOSICION		
TANQUE DE ALMACENAMIENTO (BALDE) N°____	SEMANA 1		5 lt de agua — 80 ml o gr de detergente	5 litros de agua — 4 ml de hipoclorito de sodio 5 litros de agua — 20 ml hipoclorito de sodio 50 litros de agua — 40 de hipoclorito de sodio	25 MINUTOS		
	SEMANA 1						
	SEMANA 1	03/05/24				Luz Dida Arroyo T.	
	SEMANA 2	06/05/24				Luz Dida Arroyo T	
	SEMANA 2	08/05/24				Luz Dida Arroyo T	
	SEMANA 2	10/05/24				Luz Dida Arroyo T	
	SEMANA 3						
	SEMANA 3	15/05/24				Luz Dida Arroyo T	
	SEMANA 3	17/05/24				Luz Dida Arroyo T	
	SEMANA 4	20/05/24				Luz Dida Arroyo T.	
	SEMANA 4	22/05/24				Luz Dida Arroyo T.	
	SEMANA 4	24/05/24				Luz Dida Arroyo T.	
	SEMANA 5	27/05/24				Luz Dida Arroyo T.	
	SEMANA 5						
	SEMANA 5						

Jesús Ernesto Peralta Fonseca
Profesional en Salud y Nutricion

Scanned with ACE Scanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación construyendo T.S	UGAR / SEDE	CDI los Murguitos	MES:	Mayo

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		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
SABOR					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
OLOR					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
COLOR					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA					C	C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos	N/A	N/A	N/A
Purificadores y/o filtros de agua			

Jesús Ernesto Peralta Fonseca
Nombre
Cedula 1122467050

Profesiona en Salud y Nutrición

Scanned with ACE Scanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	construyendo Tejido	LUGAR / SEDE	las margaritas	MES:	MAYO

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	29-3 / 6-10 / 11-7 VERIFICACIÓN / 20-24	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
COCINA		C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR		C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS		C	C		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
EXTERIORES																										

CRITERIOS DE EVALUACION

Tener en cuenta:
Estado de las canecas, si tienen, con tapas, con su respectiva bolsa, Ubicación del contenedor
Ubicación de los contenedores

CONTROL DE ENTREGA DE RESIDUOS AL CARRO DE RECOLECCIÓN

RECOLECCIÓN*	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
RESIDUOS ORGANICOS	4K			X					X					X					X						
RESIDUOS APROBECHABLES				X					X					X					X						
RESIDUOS NO APROBECHABLES				X					X					X					X						

(*) Marque con una X el día en que realiza la recolección, cada vez que entregue el carro de residuos a recolectar

Jesus ernesto Peralta fonseca
Nombre
Cedula 1192767050

profesional en Salud y Nutricion:

Scanned with ACE Scanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL	LUGAR/SEDE:	CDI las Margaritas	FECHA:	Mayo 12024

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	OBSERVACIONES
	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	X		X		X		X		X		X		X				X			
BAÑO	X		X		X		X		X		X		X				X			
SALA COMEDOR	X				X						X		X				X			
SALONES		X			X			X			X		X				X			
AREA ADMINISTRATIVA	X				X			X	X			X	X				X			
EXTERIORES		X			X			X	X			X	X				X			
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	X							X	X			X	X				X			
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Jesús Peralta Fonseca
Profesional en Salud y Nutricion
1192767050

Scanned with ACE Scanner

Contrato No. 20001102024
S[illegible]rito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERIORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Fundación Construyendo T	LUGAR / SEDE:	CDI las Margaritas	MES:	Mayo 2024

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	06			09		13		15		17			22		24												
SUPERFICIES-MESONES																											
EQUIPOS																											
SANITARIO- ADULTOS	06	09		09	10	13		15	16		20	21	22	23	24	27											
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS		09			10					17	20																
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	06							15																			
SANITARIO-NIÑOS	06	09		09	10	13		15	16		20	21	22	23	24	27											
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (LIMPIONES)										17			22														
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		07						15	16		20																
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y			08		10			15					22			27											
TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE	06			09					16		20	21			24	27											
CORREDORES		09								17		21		23													
SALONES Y OFICINA	06		08	09	10	13		15	16		20	21	22														
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	Luis chinchilla					Luis chinchilla					Luis chinchilla																
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	Baños y adelantos					Echar papeles en su					Estar mas atento a la ora de ir																
ACCION DE MEJORA	Echarle agua a los baños.					cantidad.					al comedor y lavado de manos																

Jesús Ernesto Peralta fonseca
Nombre
Cedula 1142767050

profesional en Salud y Nutricion:

Scanned with ACE Scanner

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COCINA

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	Construyendo Tejido social	LUGAR / SEDE:	las margaritas	MES:	MAYO

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

REGISTRO 20 - 24

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	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				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
SUPERFICIES-MESONES				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
EQUIPOS DE COCINA				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
LAVAMANOS Y ACCESORIOS				01/05	02/05	06/05	07/05					14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
LAVAPLATOS				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
MENAJE				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (LIMPIONES)				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)				01/05	02/05	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05		14/05	15/05	16/05	17/05	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Jesús Ernesto Peralta Fonseca
Nombre
Cedula 1192767050
profesional en Salud y Nutricion:

Scanned with ACE Scanner

Estándar 19- 20-21-22:

1. Formato de control de temperaturas refrigereradores -v2 F7.G1.MPM4
2. Formato de control de temperaturas congeladores -v2 F7.G1.MPM4
3. Formato de control de temperatura materia prima -v2 F6.G1.MPM4
4. Formato kardex de alimentos
5. Formato lista de recibo de alimentos
6. Formato control porciones servidas

REGISTRO DE CONTROL DE CALIDAD
RACIONES PREPARADAS SERVICIO CDI SIN ARRIENDO

Nombre de la EAS: Fundación Construyendo Tejido Social
Numero de Contrato: 20001102024
Nombre de UDS: Las Margaritas
Numero de cupos atendidos: 160
Municipio: Manaure
Profesional Salud y Nutrición responsable: Jesús Ernesto Peralta Fonseca

Fecha	No. de Ciclo	Responsable	Observaciones
Mayo 2-3	Ciclo No. 1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 1, se verifico que las porciones de comida correspondientes al menú estuvieran preparadas de acuerdo a las indicaciones precisas de la minuta estándar y del formato de preparación de alimentos establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las materias primas para asegurar que cumplieran con las especificaciones detalladas en las fichas técnicas de alimentos. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales.
Mayo 6-10	Ciclo No. 2	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 2 Se realizó una inspección visual y sensorial de las porciones de comida para garantizar su calidad y aspecto. Se comprobó que las cantidades de alimentos servidas fueran adecuadas para cada grupo de edad, de acuerdo con las pautas del menú del ciclo. También se anotaron recomendaciones para mejorar tanto el proceso de preparación como la distribución de las raciones.
Mayo 14-17	Ciclo No. 3	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 3 Se realizo verificación que los alimentos se manipularan de manera higiénica y que los utensilios y superficies en el área de preparación estuvieran limpios de forma adecuada. Se tomaron notas de sugerencias para mejorar la eficacia en la utilización de las materias primas y para aumentar la calidad de las preparaciones, siguiendo las directrices de las buenas prácticas de manufactura.
Mayo 20-24	Ciclo No. 4	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No. 4, se confirmó que las porciones servidas por grupo etario cumplan con la minuta patrón de la modalidad

			institucional establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales con el fin de garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura.
Mayo 27-30	Ciclo No. 5 y 1	Profesional en Salud y Nutrición	Durante el ciclo No.5 y 1, se confirmó que las porciones de comida correspondientes al menú estuvieran preparadas siguiendo las indicaciones precisas de la minuta estándar establecida por la Dirección de Nutrición del ICBF. Se llevó a cabo una inspección de las materias primas para asegurar que cumplieran con las especificaciones detalladas en las fichas técnicas de alimentos. Además, se garantizó el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en todas las etapas, desde la recepción de las materias primas hasta la preparación, el servicio y la distribución de las comidas a los consumidores finales.

JESÚS ERNESTO PERALTA FONSECA
T.P COLNUD-6776

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	03-05-2024		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:			
ALIMENTO	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PROTEINAS							
PECHUGA	43 lb	7	18		18		
CARNE DE RES	13 lb					13	
CARNE MOLIDA	13 lb	13					
HIGADO	13 lb			13			
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO	22 lb		9 1/2	6400		6400	
HUEVO	320 UN		160		160		
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	16 lb	4	2	4	2	4	
CEBOLLA CABEZONA	36 lb	9	9	9		9	
CEBOLLIN	16 lb	4	2	4	2	4	
TOMATE	30 lb	4		11	2	13	
AJO	2 lb	500gr	500gr	500gr	500gr	500gr	
PIMENTON VERDE	14 lb	4	2	4	4		
REMOLACHA							
ESPINACA	1 lb	500					
PLATANO AMARILLO	26 lb		13	13			
ZANAHORIA	18 lb	9			9		
LECHUGA	9 lb					9	
PEPINO	9 lb				9		
GUINEO VERDE	13 lb					13	
PLATANO VERDE	26 lb			13	13		
PAPA	39 lb	13			13	13	
PIMENTON ROJO	10 lb	2	2	2	2	2	

Repollo M 9 lb 9-Martes

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
PERA	58 lb	29			29		
NARANJA							
PAPAYA	58 lb			29		29	
BANANO	87 lb	29	29	29			
MANZANA	29 lb					29	
SANDIA	116 lb	29	29		29	29	
MELON	87 lb		29	29	29		
LIMON	3 lb	5 UND	5 UND	5 UND	5 UND	5 UND	
LACTEOS	**CANT.**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**REMANENTE**
LECHE x900 mL	160	20	20	40	40	40	
QUESO							
YOGURT	20 x900 ml	20 UND					
NO PRECEDEROS	**CANT.**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**REMANENTE**
AZUCAR	11 lb	800g.	800g.	1600g.	800g.	1600g.	
GALLETAS TIPO DULCE	30 Pte		30 Pte				
GALLETAS DE SODA	30 PP	30 Pte.					
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN	320 und		160		160		
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	5 lb	5					
ACEITE	5 lt	1 lt	1 lt	1 lt	1 lt	1 lt	
MANTEQUILLA							
PASTAS							
FIDEO							
ARROZ	25 lb	5	5	5	5	5	
SAL	2 lb	200 gr.	200g.	200g.	200g.	200g.	
LENTEJA							
FRIJOL Bocado	5 lb			5			
ARVEJA							
AVENA OTROS: MAIZ T.	10 lb			5		5	

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	10/05/2024		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		Las Margarita	
ALIMENTO		L	M	M	J	V	REMANENTE
PROTEINAS	CANT.						
PECHUGA	36 lb		18 lb			18 lb	
CARNE DE RES							
CARNE MOLIDA	12 lb				12 lb		
HIGADO							
CORAZON	7 lb			7 lb			
ASADURA							
[illegible]							
QUESO	12.800 gr		6400 gr			6400 gr	
HUEVO	320 und			160 und	160 und		
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	10 lb			4 lb	6 lb		
CEBOLLA CABEZONA	29 lb		11 lb	9 lb	9 lb		
CEBOLLIN	10 lb			6 lb	4 lb		
TOMATE	21 lb			4 lb	8+9 lb		
AJO	500 gr		100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	
[illegible]NTON	16 lb		6 lb	4 lb	4 lb	2 lb	
REMOLACHA							
ESPINACA							
BROCOLI							
ZANAHORIA	22 lb		11 lb			9+2 lb	
LECHUGA	18 lb		9 lb		9 lb		
PEPINO	18 lb			9 lb		9 lb	
GUINEO VERDE	26 lb			13 lb		13 lb	
PLATANO VERDE	26 lb				13 lb	13	
PAPA	26 lb		13 lb	13 lb			
YUCA							

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA	29 lb			29 lb			
PAPAYA	58 lb			29 lb	29 lb		
BANANO	29 lb		29 lb				
MANZANA	58 lb				29 lb	29 lb	
SANDIA	87 lb		29 lb	29 lb		29 lb	
MELON	87 lb		29 lb		29 lb	29 lb	
LIMON	3 lb		500 gr	500 gr	500 gr		
LACTEOS	**CANT.**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**REMANENTE**
LECHE x900ml	140 Mt		20 Mt	40 Mt	40 Mt	40 Mt	
QUESO							
YOGURT	20 lt		20 lt				
NO PRECEDEROS	**CANT.**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**REMANENTE**
AZUCAR	11 lb		800 gr	1600 gr	1600 gr	1600 gr	
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA	32 p				32 pqt		
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN	160 und		160 und				
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	10 lb		5 lb		5 lb		
ACEITE	5 lt		1 lt	1 lt	1 lt	2 lt	
MANTEQUILLA	1 lb		1 barra	2 barra			
PASTAS	5 lb				5 lb		
FIDEO	2 lb			2 lb			
ARROZ	21 lb		5 lb	3 + 8 lb		5 lb	
SAL	2 lb		200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	
LENTEJA							
FRIJOL							
ARVEJA	1 lata		1 lata				
AVENA	8 lb					8 lb	
OTROS: Habichuela	2 lb					2 lb	

Contrato No. 20001102024
Suscrito entre el ICBF y Fundación Construyendo Tejido Social
Modalidad Institucional

BIENESTAR FAMILIAR

No. SEMANA:	FECHA DE ENTRADA:	17/05/2024		CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL:		Las Margaritas	
ALIMENTO		L	M	M	J	V	REMANENTE
PROTEINAS	CANT.						
PECHUGA	36 lb		18 lb			18 lb	
CARNE DE RES	13 lb				13 lb		2 lb
CARNE MOLIDA	12 lb	12 lb					2 lb
HIGADO	7 lb			7 lb			
CORAZON							
ASADURA							
BOFE							
QUESO	22 lb	9 lb	6.5 lb		6.5 lb		
HUEVO	480 und	160		160		160	
VERDURAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
CEBOLLA ROJA	14 lb	4 lb	4 lb	4 lb		2 lb	1 lb
CEBOLLA CABEZONA	20 lb	9 lb		9 lb	2 lb		1 lb
CEBOLLIN	14 lb	6 lb	2 lb	2 lb		4 lb	1 lb
TOMATE	43 lb	13 lb	13 lb	4 lb		13 lb	
AJO	1 lb	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	1/2 lb
PIMENTON	19 lb	4 lb	2 lb	2 lb	4 lb	2 lb	5 lb
REMOLACHA	9 lb		9 lb				
ESPINACA							
BROCOLI	9 lb				9 lb		
ZANAHORIA	24 lb		2 lb	9 lb	11 lb	2 lb	
LECHUGA							
PEPINO	18 lb	9 lb				9 lb	3 lb
GUINEO VERDE	26 lb		13 lb			13 lb	
PLATANO VERDE y	26 lb		13 lb		13 lb		
PAPA	52 lb	26 lb		13 lb	13 lb		
YUCA							

FRUTAS	CANT.	L	M	M	J	V	REMANENTE
MANDARINA							
NARANJA	29 lb					29 lb	
PAPAYA	58 lb			29 lb		29 lb	
BANANO	145 lb	29 lb	29 lb	29 lb	29 lb	29 lb	
MANZANA	29 lb			29 lb			
SANDIA	116 lb	29 lb	29 lb		29 lb	29 lb	10 lb
MELON	58 lb	29 lb		29 lb			
LIMON	3 lb	3 und	3 und	3 und	3 und	3 und	1 lb
LACTEOS	**CANT.**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**REMANENTE**
LECHE x900 ml	160 Mt	20 Mt	40 Mt	20 Mt	40 Mt	40 Mt	
QUESO							
YOGURT	20 x900 Ml			20 x900 Ml			
NO PRECEDEROS	**CANT.**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**REMANENTE**
AZUCAR	13 lb	800 gr	1600 gr	800 gr	1600 gr	1600 gr	
GALLETAS TIPO DULCE							
GALLETAS DE SODA	5 Taco>			30 [illegible]			
GALLETA DE LECHE							
PAN MOLDE							
PAN	240			120 x 40 gr	120 x 40 gr		
HARINA DE TRIGO							
HARINA DE MAIZ	5 lb					5 lb	
ACEITE	6 Lt	1 Lt	1 Lt	1 Lt	1 Lt	2 Lt	
MANTEQUILLA	1 lb	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	200 gr	1/2 lb
PASTAS	5 1/2 lb	5 lb					
FIDEO					2 lb		
ARROZ	18 lb		5 lb	5 lb	3 lb	5 lb	3 lb
SAL	2 lb	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	
LENTEJA							
FRIJOL	5 lb			5 lb			
ARVEJA							
AVENA	8 lb		8 lb			8 lb	6 lb
OTROS							

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.GB.PP	25/8/2018
	Versión 2	Página 1 de 1
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Las Margaritas

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6: AM	4°	Elena
									2: PM	3°C	Elena
2	6: AM	4°C	Elena	13				24	6: AM	4°C	Elena
	2: PM	4°C	Elena						2: PM	3°C	Elena
3	6: AM	3°C	Elena	14	6: AM	4°C	Elena	25			
	2: PM	4°C	Elena		2: PM	3°C					
4				15	6: AM	4°C	Elena	26			
					2: PM	4°C					
5				16	6: AM	4°C	Elena	27	6: AM	4°C	Elena
					2: PM	4°C					
6	6: AM	4°C	Elena	17	6: AM	4°C	Elena	28			
	2: PM	3°C			2: PM	4°C					
7	6: AM	4°C	Elena	18				29			
	2: PM	3°C									
8	6: AM	4°C	Elena	19				30			
	2: PM	3°C									
9	6: AM	4°C	Elena	20	6: AM	4°C	Elena	31			
	2: PM	3°C			2: PM	3°C					
10	6: AM	4°C	Elena	21	6: AM	4°C	Elena				
	2: PM	3°C			2: PM	4°C					
11				22	6: AM	4°C	Elena				

OBSERVACIONES _____

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F7.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Las Margarita

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:00 AM	4°C	Milena
									2:00 PM	3°C	Milena
2	6:00	4°C	Milena	13				24	6:00 AM	4°C	Milena
	2:00	4°C	Milena						2:00 PM	4°C	Milena
3	6:00	3°C	Milena	14	6:00	4°C	Milena T	25			
	2:00	4°C	Milena		2:00	4.0 C	Milena T				
4				15	6:00	4.0C	Milena T	26			
					2:00	4.0 C	Milena T				
5				16	6:00	4.0°C	Milena T	27	6:00 AM	4°C	Milena
					2:00	4.1°C	Milena T				
6	6:00	4°C	Milena T	17	6:00	4°C	Milena T	28			
	2:00	3°C	Milena T		2:00	4.0°C	Milena				
7	6:00	4°C	Milena T	18				29			
	2:00	3°C	Milena T								
8	6:00	4°C	Milena T	19				30			
	2:00	3°C	Milena T								
9	6:00	4°C	Milena T	20	6:00	4.°C	Milena	31			
	2:00	3°C	Milena T		2:00	3°C	Milena				
10	6:00	4°C	Milena	21	6:00	4.0 C	Milena				
	2:00	2°C	Milena		2:00	4.0 C	Milena				
11				22	6:00	4.0C	Milena				

OBSERVACIONES

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.G8.PP	25/6/2018
	Versión 2	Página 1 de 1
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: Las Margaritas

CENTRO ZONAL: Valledupar 1 CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: Mayo AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	6:00 AM	-19°	Milena
									2:00 PM	-18°	Milena
2	6:00	-18°C	Milena T	13				24	6:00 AM	-20	Milena
	2:00	-19°C	Milena T						2:00 PM	-18	Milena
3	6:00	-19°	Milena T	14	6:00	-19°	Milena T	25			
	2:00	-18°C	Milena T		2:00	-18°C	Milena T				
4				15	6:00	-19°C	Milena T	26			
					2:00	-19.C					
5				16	6:00	-19.7	Milena	27	6:00 AM	-18	Milena
					2:00	-19°C					
6	6:00	-18°C	Milena T	17	6:00	-19.9°C	Milena	28			
	2:00	-19°C	Milena T		2:00	-18°C	Milena				
7	6:00	-18°C	Milena T	18				29			
	2:00	-19°C	Milena T								
	6:00	-18°C	Milena T	19				30			
	2:00	-19°C	Milena T								
9	6:00	-16°C	Milena T	20	6:00	-17°C	Milena	31			
	2:00	-19°C	Milena T		2:00	-19°	Milena				
10	6:00	-18°C	Milena T	21	6:00	-19°	Milena				
	2:00	-19°	Milena T		2:00	17.8	Milena				
11				22	6:00	-179	Milena				
					2:00	-19°C	Milena				

OBSERVACIONES:

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: las Margaritas

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO:

MES: Mayo

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	1:30 pm	4°C	Milena T
3	2:40	3°C	Milena	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	2:00 pm	4°C	Milena T	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	3:00	4°C	Milena T	21							
11				22							

OBSERVACIONES: Yogurt leche queso mantequilla

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

Scanned with ACE Scanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/6/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

SERVICIO: INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SERVICIO: Las Margaritas

CENTRO ZONAL: VALLEDUPAR 1

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO:

MES: Mayo

AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	1:30	-10°C	Milena T
3	2:40	-10°C	Milena Trillo	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17	2:30 PM	-10°C	Milena T	28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10	3:00	-10°C	Milena Trillo	21							
11				22							

OBSERVACIONES: Carne pollo Viceras Cerdo

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

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

Scanned with ACE Scanner

FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

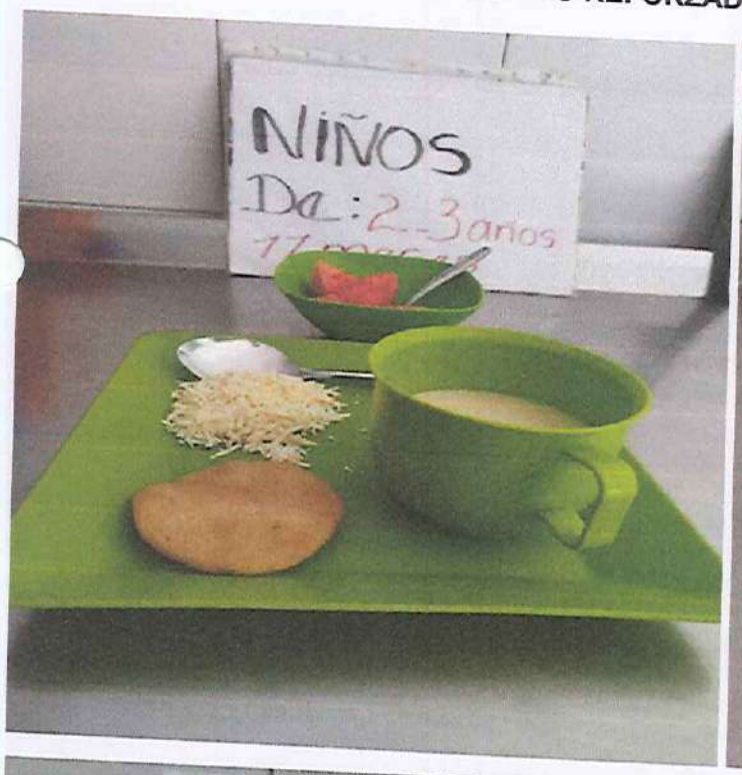
Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

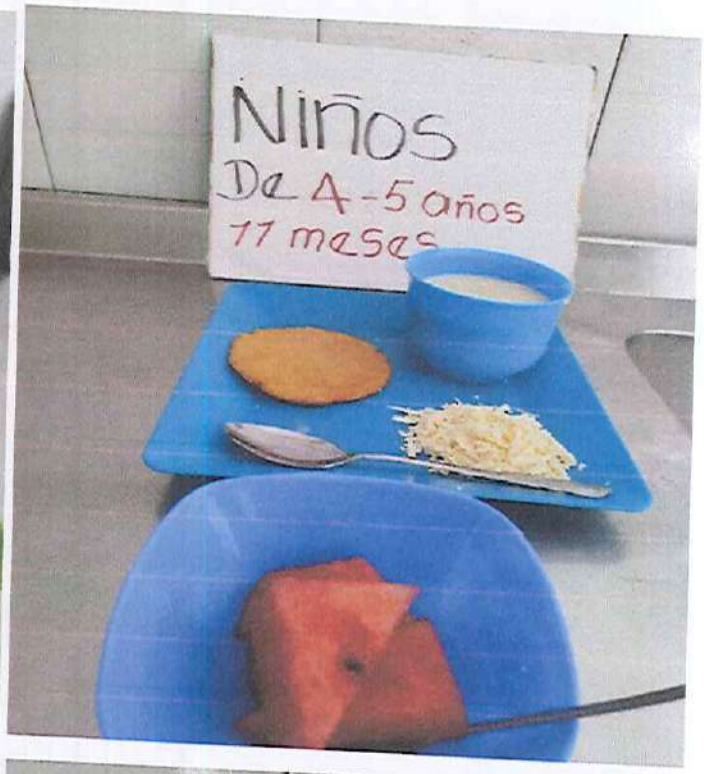
NIT 900.267.143-6

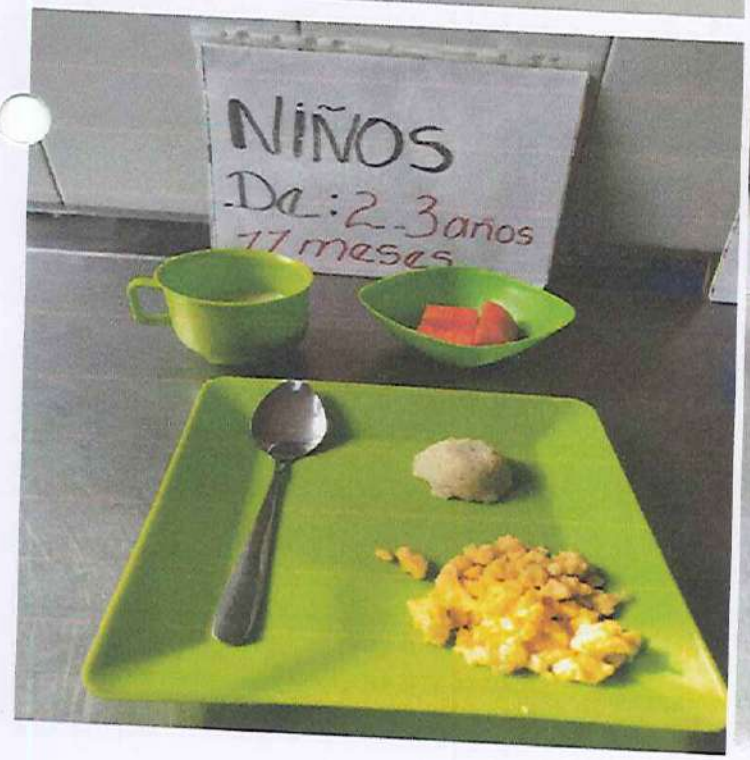
BIENESTAR FAMILIAR

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE RACIONES SERVIDAS EN EL CDI LAS MARGARITAS

REFRIGERIO REFORZADO POR GRUPO ETARIO









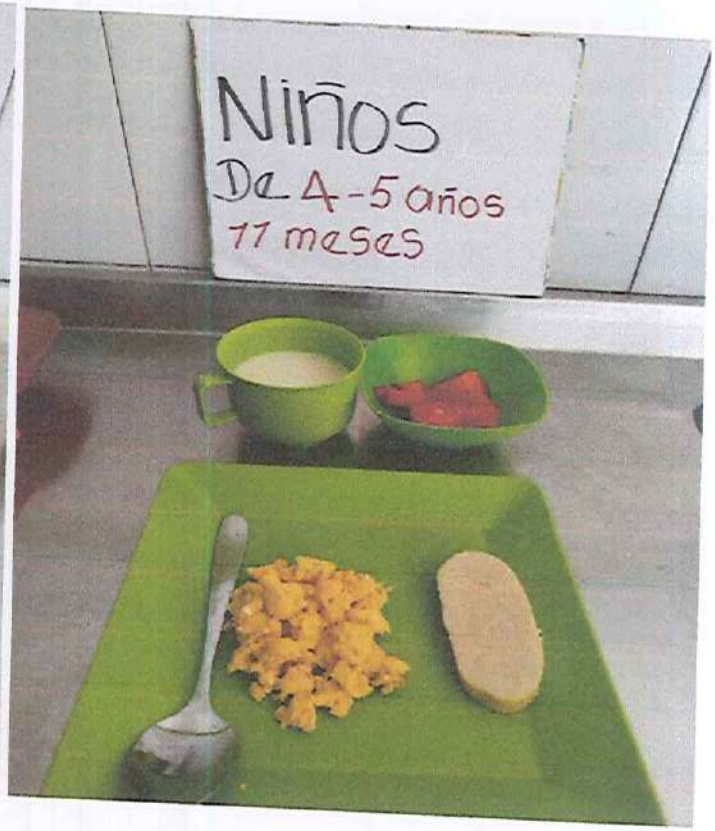
FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

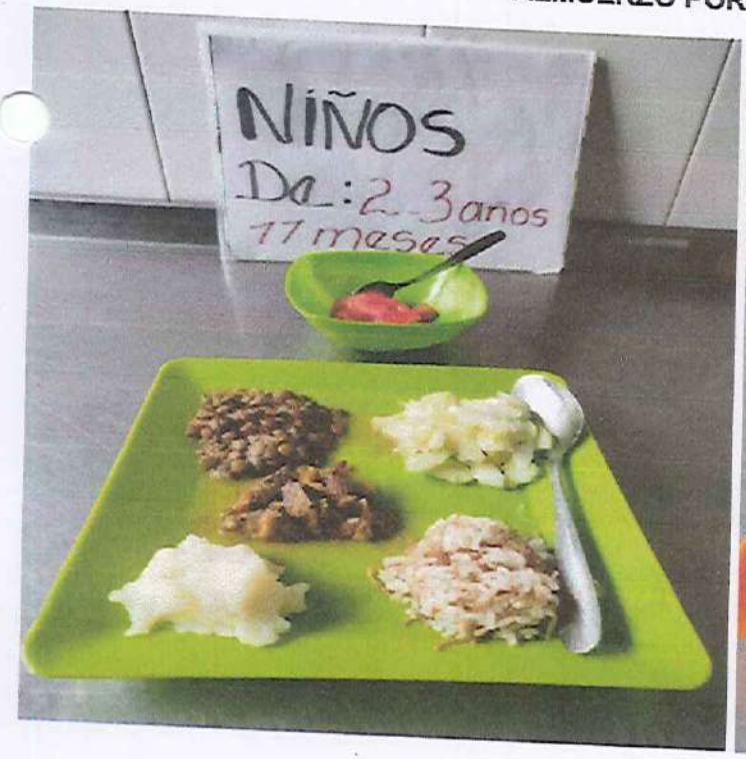
NIT 900.267.143-6

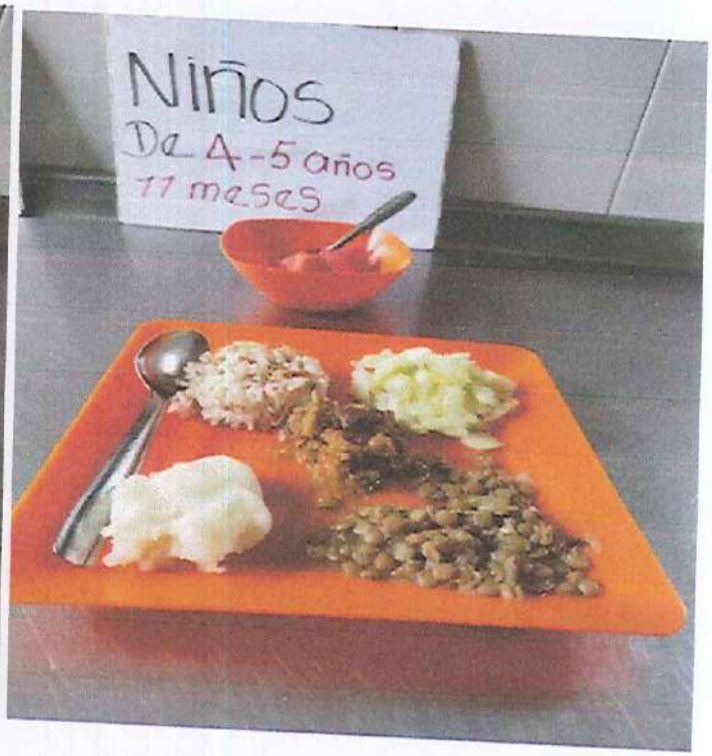
BIENESTAR FAMILIAR





ALMUERZO POR GRUPO ETARIO



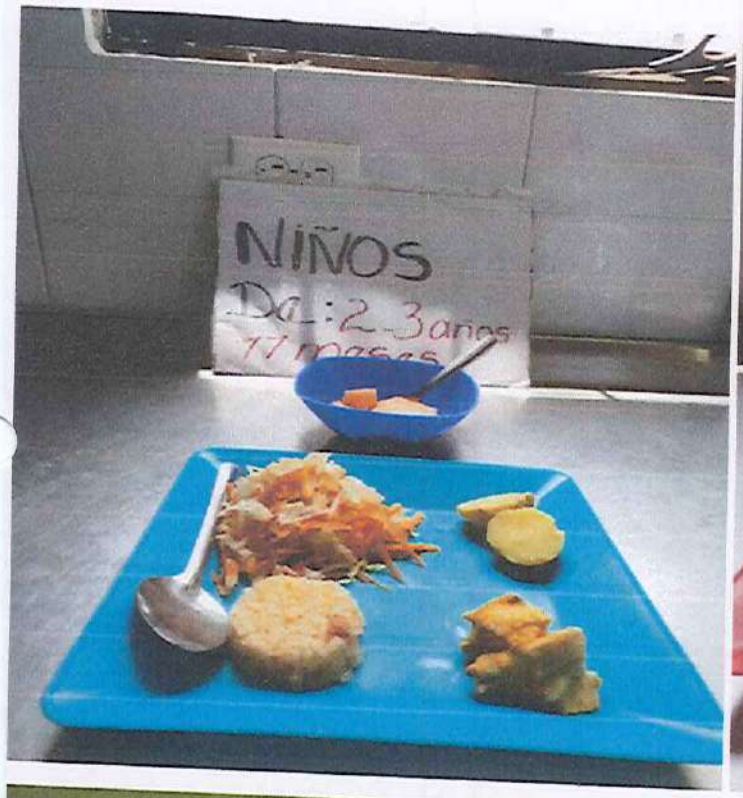


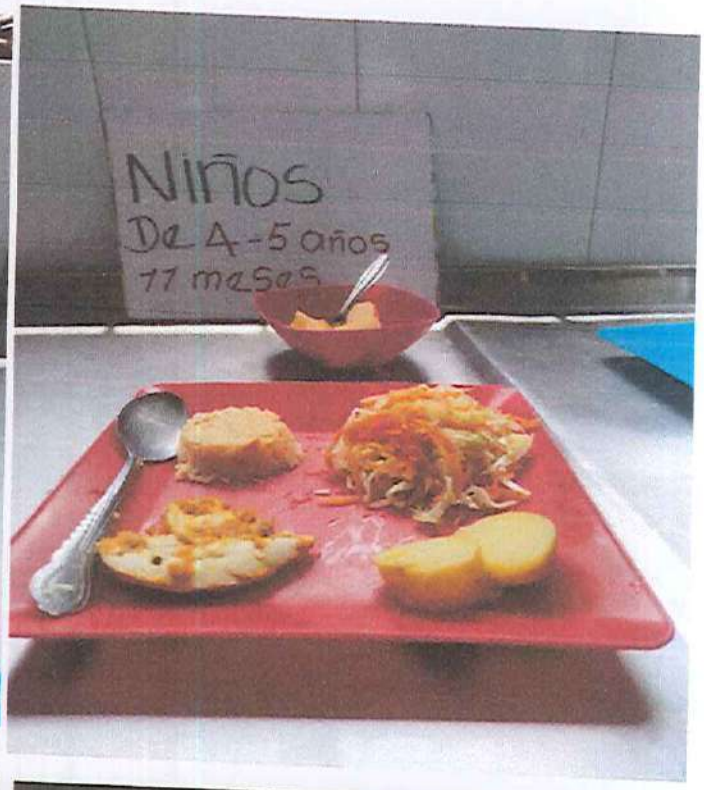
FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

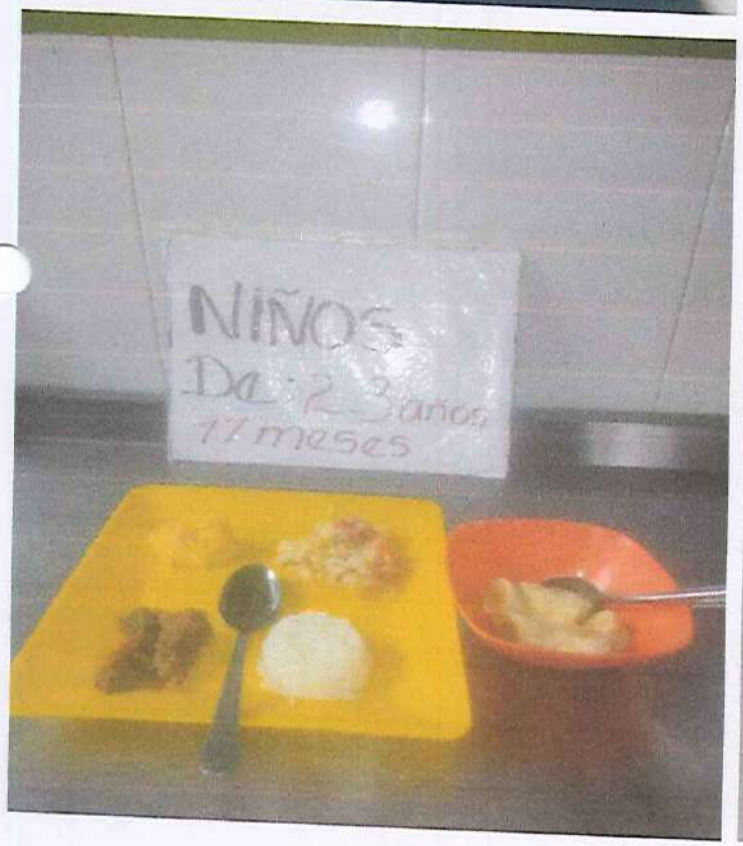
Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR









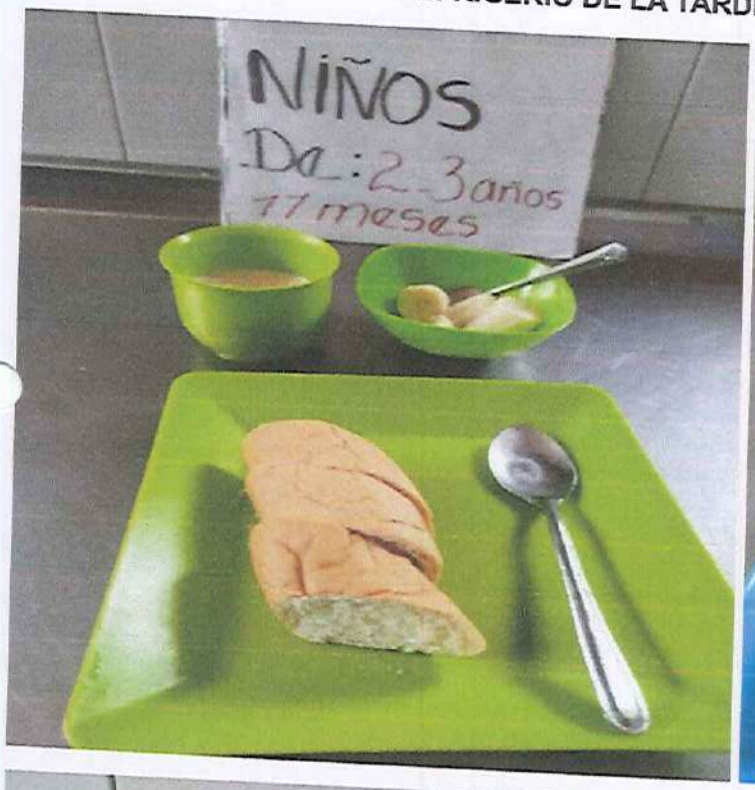
FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

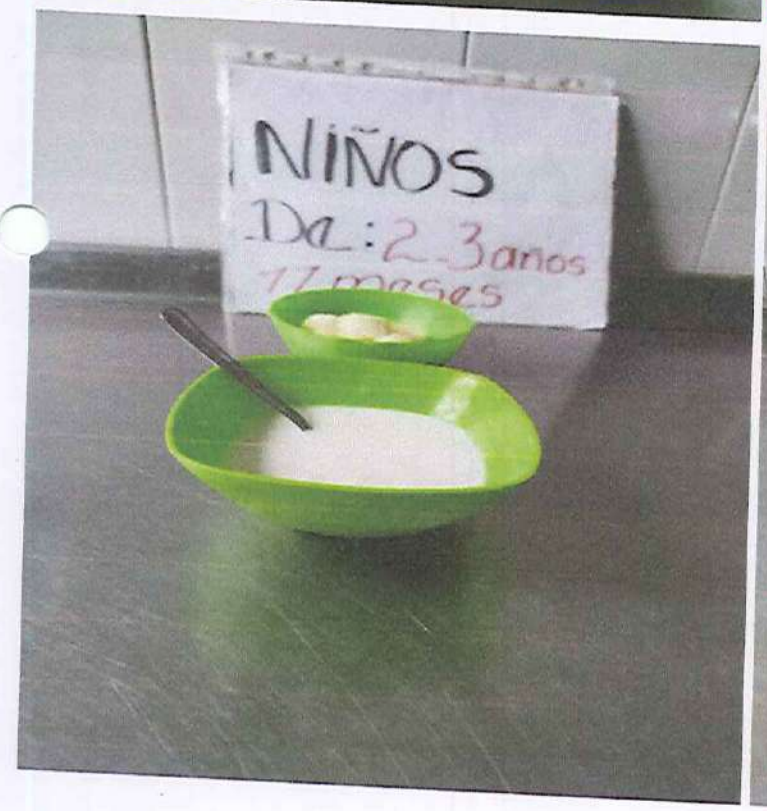
NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

REFRIGERIO DE LA TARDE POR GRUPO ETARIO









FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LAS PREPARACIONES DE LOS ALIMENTOS



FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR



FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR

EVIDENCIA FOTOGRAFIA DE LOS USUARIS CONSUMIENDO LOS ALIEMNTOS





FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR





FUNDACION CONSTRUYENDO TEJIDO SOCIAL

Amor y Dedicación Construimos Tejido Social

NIT 900.267.143-6

BIENESTAR FAMILIAR



