FORMATO INFORME DE EJECUCIÓN
CUARTO INFORME DE EJECUCIÓN A 31 DE JULIO DE 2024
PERIODO CORRESPONDIENTE A UN CUARTO DESEMBOLSO EQUIVALENTE AL 10 % DEL VALOR TOTAL DEL APORTE DEL DISTRITO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

NOMBRE DE LA ESAL	**FUNDACIÓN BARRANQUILLA SOLIDARIA. FUNBASOL**
NIT	802.013.652-8
DIRECCIÓN	Calle 55 # 44 -142
REPRESENTANTE LEGAL	FANNY MARIA DEL SOCORRO CONSUEGRA DE CASTRO
IDENTIFICACIÓN REP. LEGAL	32.712.476

2. IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO

NUMERO DE CONVENIO	CD-81-2024-2698
OBJETO DEL CONVENIO	"AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACION DE ACCIONES EN ALIMENTACION Y NUTRICION EN LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA EN EL MARCO DEL PROYECTO APOYO PARA LA ATENCIÓN DE GRUPOS VULNERABLES"
ACTA DE INICIO	29 DE ABRIL DE 2024
EJECUCIÓN	Fecha de Inicio: ABRIL 29 DE 2024

	Fecha de Finalización: 31 DE DICIEMBRE DE 2024

3. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO	DESAYUNOS PA TI
NÚMERO DE BENEFICIARIOS	1000
OBJETIVO GENERAL	Colocar en funcionamiento y operación una línea de comedores Kioskos comunitarios, para atender personas mayores de 18 años que no se encuentren vinculadas a ningún programa social del estado, a través de acciones de alimentación y nutrición como estrategia para combatir el hambre en la población vulnerable del Distrito de Barranquilla mediante el suministro de Raciones de Alimentos Saludables, Inocuos y Balanceados, contribuyendo con el segundo objetivo de Desarrollo Sostenible "Hambre Cero" brindando la oportunidad de acceder al consumo de alimentos saludables e inocuos al proporcionar una ración alimentaria balanceada.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1. Apoyar el desarrollo comunitario sirviendo como centros donde se pueden ofrecer apoyo psicosocial, y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanentemente. 2. Reducir la vulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres y vulnerables. 3. Elaborar y suministrar las raciones de alimentos saludables, inocuos y balanceados. 4. Realizar actividades de manipulación de los alimentos aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional. 5. Fomentar la participación cívica involucrando a voluntarios locales y otros miembros de la comunidad en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad.

4. REPORTE DE EJECUCIÓN

PERIODO REPORTADO	PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 31 DE JULIO DE 2024.
FECHA PRESENTACIÓN DEL INFORME	12 DE AGOSTO DE 2024
RESPONSABLE DEL REPORTE	Fanny Consuegra de Castro

4.1 Reporte de ejecución de actividades técnicas.

ETAPA	ACTIVIDAD	FECHA DE REALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN	SOPORTES ENTREGADOS
1-DIGITACION E INSCRIPCIÓN DE BENEFICIARIOS	Digitación, revisión, depuración de base de datos e inscripción de beneficiarios	JULIO 2 AL 31	Se continua con la convocatoria en los centros comunitarios Barlovento y las Américas, por lo cual se realizó invitación a la comunidad por medio la estrategia casa a casa la cual consiste en ir de casa en casa promocionando los desayunos para que las personas se incentivaran a preinscribirse en el proyecto. Posterior a esto, se llevó a cabo el proceso de verificación y revisión de los criterios de focalización establecidos por el proyecto para finalmente consolidar la base de datos de los beneficiarios del proyecto.	1.Base de datos beneficiarios del proyecto 2.Evidencia Fotográfica

			El talento humano digitó, revisó y depuró la base de datos de las personas preinscritas de acuerdo con los requisitos y la localización, caracterización de cada uno. Luego teniendo en cuenta los criterios de focalización, descritos en la propuesta, haciendo una revisión robusta de la información presentada por cada persona con el fin de no encontrar inconsistencias, incoherencias o irregularidades, realizando así la selección de los beneficiarios que cumplieron con todos los requisitos de escogencia, formalizando un registro con la información de cada uno para iniciar con la creación de los carnés. Estos procesos se siguieron realizando en el Centro Comunitario de las Américas y barlovento, respecto a las nuevas personas que se inscribieron y posteriormente se convirtieron en beneficiarios del proyecto.	
2-CONTACTO A BENEFICIARIOS Y ENTREGA DE CARNETS	Contactar beneficiarios, entrega de carnets e	JULIO 2 AL 31	Se hizo proceso de contacto a los beneficiarios seleccionados por medio de llamadas telefónicas, visitas domiciliarias y perifoneo	1.Evidencia fotográfica entrega de carnet. 2. Reporte llamadas realizadas.

	información de la inclusión al programa.		para hacer entrega de los carnets y brindar información del proyecto. Teniendo en cuenta la base de datos de beneficiarios creada, el equipo realizó el contacto vía telefónica a los nuevos beneficiarios escogidos informándoles que desde las 5:30 A.M. entre los días lunes a viernes podrán asistir a los Centros Comunitario de Barlovento y Las Américas, a consumir el desayuno, asimismo se informó que al momento de llegar al sitio se les hará la respectiva entrega de carnés a cada beneficiario. Luego de esto se estableció un punto dentro de los Centros Comunitarios donde se entregaron los carnés a cabalidad para cada beneficiario. Esta actividad, al igual que la anterior, se realiza en este periodo en consecuencia a la búsqueda activa, por parte de la ESAL, de nuevos beneficiarios para completar la cobertura.	

3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Proyección y compra de alimentos	JULIO 2 AL 31	La proyección y compra de alimentos se realiza de manera semanal en el cual se planifica la compra de los productos a utilizar de acuerdo a la minuta establecida y aprobada empieza con el ejercicio de apuntar a lo largo de la semana todas aquellas cosas que se nos han ido acabando o que tenemos previsto utilizar. **Revisar la despensa.** Ver las existencias que tenemos es muy importante antes de ir a la compra. Nos ayudará a evitar acumular alimentos, con el riesgo de que caduquen; nos permitirá, además, saber qué tenemos y en base a eso detectar qué nos hace falta para anotarlo en la lista.	1.Evidencia fotográfica compra y organización de alimentos.
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Modalidad transportado caliente	JULIO 2 AL 31	Teniendo en cuenta que a la fecha no se ha iniciado la preparación de los desayunos en las cocinas de los centros comunitarios debido a que se encuentran terminando las adecuaciones necesarias en estas, según lo contemplado en la propuesta presentada, el personal especializado realizó el transporte caliente de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura para ser distribuido a los beneficiarios.	1.Evidencia Fotográfica de entrega

			Por tal motivo se entregaron los desayunos en la modalidad transportada caliente con la finalidad de garantizar el suministro diario de las Raciones alimentarias, en la cual la alimentación, se prepara, procesa, cocina y se empaca en la planta de producción de la ESAL, y es transportada al centro comunitario, cumpliendo con las normas exigidas por las entidades nacionales y distritales de salud. Así garantizando en cada momento el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad. Esta modalidad se utilizará a partir del inicio de la ejecución del convenio y hasta que se surta la reforma estructural de los centros comunitarios con la creación de las cocinas.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Entrega de desayuno a los beneficiarios	JULIO 2 AL 31	Se realizó entrega de desayunos de lunes a viernes a partir de 5:30 a.m. a cada uno de los beneficiarios del proyecto. La entrega se realizó en el centro comunitario de Las Américas y Centro Comunitario de Barlovento. Se entregaron raciones	1.Evidencia fotográfica entrega de alimentos a beneficiarios

			alimenticias tipo desayuno aportando el 30% de las calorías y nutrientes que requieren en su alimentación diaria los beneficiarios. Además de las raciones alimenticias se realizó y realizarán a lo largo de la vigencia del proyecto, acompañamiento psicosocial, capacitaciones en estilos de vida saludable, talleres en educación nutricional y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios. Lo anterior con el fin de contribuir con el mejoramiento y mantenimiento del estado nutricional de cada beneficiario y su seguridad alimentaria, así como mejoramiento de su estado de ánimo y salud mental. En el periodo reportado se entregaron un total de 14.314 raciones de alimento tipo desayuno.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Ciclos de Menú	JULIO 2 AL 31	Se realizó verificación del ciclo de menú diseñado, en el cual se garantiza a los beneficiarios del proyecto el 30% del aporte calórico nutricional requerido. Teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la	1.Ciclo de menú

			población colombiana, establecidas mediante Resolución No. 3803 de 2016.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Mente sana cuerpo sano	JULIO 2 AL 5	Se realizó como actividad de vida saludable para los beneficiarios, en los Centros Comunitarios de Barlovento y Las Américas, la actividad sobre como tener un cuerpo sano y mente sana. Se explicó que cada día somos más las personas que nos decidimos a cuidar nuestro cuerpo y nuestra mente para conseguir un estilo de vida más saludable que nos permita disfrutar de la vida al máximo. En primer lugar, hay que señalar que existen cinco factores esenciales que nos ayudarán a mantener sanos nuestro cuerpo y nuestra mente, para un rendimiento físico y mental óptimo: seguir una dieta equilibrada y variada; evitar los tóxicos; dormir lo suficiente; deshacerse del estrés y practicar ejercicio físico con regularidad. ¿Qué es lo fundamental en cuanto a la dieta? La mayoría de nosotros debería aumentar el consumo de frutas y hortalizas hasta llegar a cubrir las cinco raciones diarias recomendadas. Se entregaron recomendaciones para mantener un estilo de vida	1.acta capacitación beneficiarios

			saludable y así prevenir enfermedades no transmisibles.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Manejo del estrés	JULIO 8 AL 12	Se realizó como actividad de vida saludable de MANEJO DEL ESTRÉS, dirigida a los beneficiarios, en los Centros Comunitarios de Barlovento y Las Américas. Se inició dando a conocer que el estrés es un sentimiento de tensión física o emocional. Puede provenir de cualquier situación o pensamiento que lo haga sentir a uno frustrado, furioso o nervioso. El estrés es la reacción de su cuerpo a un desafío o demanda. En pequeños episodios el estrés puede ser positivo, como cuando le ayuda a evitar el peligro o cumplir con una fecha límite. Pero cuando el estrés dura mucho tiempo, puede dañar su salud. El primer paso para manejar el estrés es reconocer la presencia del estrés en su vida. Todo el mundo experimenta el estrés de manera diferente. Es posible que se enoje o esté irritable, que no pueda dormir o que sufra dolores de cabeza o malestar estomacal. ¿Cuáles son las señales del estrés en usted? Una vez que conozca las señales que debe buscar podrá comenzar a manejarlo.	1.acta capacitación beneficiarios

			Final mente se les dio tips para el manejo de situaciones de estrés que se estén presentando.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS	JULIO 15 al 19	Se dio a conocer al talento humano manipulador de alimentos y a los beneficiarios de los Centros Comunitarios de Barlovento y Las Américas, como Identificar de manera oportuna signos y síntomas que indiquen la presencia enfermedades transmitidas por alimentos ETA realizando un adecuado proceso de mitigación de la misma y un manejo eficaz. Las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. Por tal motivo se enfatizó en el personal manipulador la importancia de cumplir de manera estricta con las buenas prácticas de	1.acta Capacitación talento humano 2.acta capacitación beneficiarios Acta capacitación beneficiarios

			manofactura así mismo a los beneficiarios se les indica las medidas que no deben realizar en casa al momento de manipular alimentos con el fin de prevenir estas enfermedades transmitidas por alimentos Estas pueden ser por intoxicación o INFECCIÓN TRANSMITIDA POR ALIMENTOS. Se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej. salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis). INTOXICACIÓN CAUSADA POR ALIMENTOS. Se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej. Toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Seguimiento mensual y trimestral (beneficiarios con IMC = Delgadez)	JULIO 15 al 19	Se realizó seguimiento nutricional a los beneficiarios del proyecto identificados con IMC – Delgadez, con el objetivo de hacer monitoreo a la evolución de su estado	1.Acta de valoración 2.Evidencia fotográfica

			nutricional y con el principal fin de combatir el hambre a estos beneficiarios, implementando todos los beneficios de este proyecto, tales como la entrega diaria de raciones alimenticias y las actividades y talleres nutricionales, así como el apoyo psicosocial para superar este estado de Delgadez.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Higiene de los alimentos	JULIO 22 al 26	Se incentivó a los beneficiarios de los Centros Comunitarios de Barlovento y Las Américas, mediante talleres sobre la educación alimentaria y nutricional, en el entendido que deben realizar una adecuada higiene de los alimentos con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. La higiene alimentaria se define, según la OMS, como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos. La OMS indica que sólo un pequeño número de factores relacionados con la manipulación de alimentos son responsables de una gran proporción de los	1 Acta capacitación beneficiarios

			episodios de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo. Se dio a conocer a los beneficiarios las diez reglas de oro para la higiene de los alimentos.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Selección y conservación de los alimentos	JULIO 29 al 31	Se realizó en los Centros Comunitarios de Barlovento y Las Américas talleres sobre la selección y la conservación de los alimentos la cual es un proceso fundamental para garantizar la frescura, la calidad y la seguridad de los productos que consumimos. A lo largo de la historia, el ser humano ha desarrollado diferentes técnicas y métodos para preservar los alimentos, evitando su deterioro y prolongando su vida útil. Así mismo se informó de los diferentes métodos de conservación que se pueden aplicar en el hogar y así poder obtener unos alimentos seguros e inocuos y aprovechar todos sus nutrientes al máximo.	1.Acta capacitación beneficiarios

a. **Reporte de cumplimiento de cronograma de actividades**

ACTIVIDAD PROGRAMADA	**FECHA DE PROGRAMACIÓN** [1]	**FECHA DE REALIZACIÓN**	**ACTIVIDADES PLANEADAS VERSUS LO EJECUTADAS**
			OBSERVACIÓN

Digitación, revisión, depuración de base de datos e inscripción de beneficiarios	JULIO 2 AL 31	JULIO 2 AL 31	
Contactar beneficiarios, entrega de carnets e información de la inclusión al programa.	JULIO 2 AL 31	JULIO 2 AL 31	
Proyección y compra de alimentos	JULIO 2 AL 31	JULIO 2 AL 31	
Modalidad transportado caliente	JULIO 2 AL 31	JULIO 2 AL 31	
Entrega de desayuno a los beneficiarios	JULIO 2 AL 31	JULIO 2 AL 31	
Ciclos de Menú	JULIO 2 AL 31	JULIO 2 AL 31	
Mente sana cuerpo sano	JULIO 2 AL 5	JULIO 2 AL 5	
Manejo del estrés	JULIO 8 AL 12	JULIO 8 AL 12	

Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS	JULIO 15 al 19	JULIO 15 al 19	
Seguimiento mensual y trimestral (beneficiarios con IMC = Delgadez)	JULIO 15 al 19	JULIO 15 al 19	
Higiene de los alimentos	JULIO 22 al 26	JULIO 22 al 26	
Selección y conservación de los alimentos	JULIO 29 al 31	JULIO 29 al 31	

b. **Reporte de actividades NO realizadas de acuerdo con el cronograma**

ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN CRONOGRAMA QUE NO FUERON REALIZADAS DURANTE EL PERIODO	EXPLICACIÓN DE CAUSAS, CIRCUNSTANCIAS Y POSIBLES EFECTOS	REPROGRAMACIÓN
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

c. **Reporte de ejecución obligaciones contractuales**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	FECHA DE REALIZACIÓN	EVIDENCIA ENTREGADA

Cumplir de buena fe y a cabalidad con el objeto del contrato.	Realización de los procesos contractuales de forma clara, y transparente.	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades programadas para el periodo reportado
Cumplir con las cotizaciones al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales durante la ejecución del contrato	Se remite paz y salvo del sistema de seguridad social y parafiscales.	JULIO 2 AL 31	Certificación de cumplimiento del pago de aportes firmado por el revisor fiscal de la fundación
Mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la Secretaría General y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaría de Hacienda.	El Distrito de Barranquilla cuenta con los documentos actualizados de la entidad	JULIO 2 AL 31	Documentos actualizados para el proceso contractual.
Asistir puntualmente a las reuniones convocadas.	Se asiste puntualmente a las reuniones convocadas.	JULIO 2 AL 31	Actas de asistencia
Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades que le sean asignadas.	Organización de la documentación generada, estableciendo protocolos para el reporte y seguimiento de información.	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades programadas para el periodo reportado
Presentar al supervisor del contrato un informe mensual sobre las actividades realizadas durante la ejecución del contrato.	Se remite informe dentro de los tiempos previstos contractualmente.	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades programadas para el periodo reportado
Cumplir con lo establecido en el Decreto Único Reglamentario del	Proceso de contratación realizado de acuerdo con	JULIO 2 AL 31	Certificado de veracidad por parte del representante legal del talento humano

Sector Trabajo 1072 de 2015, articulo 2.2.4.6.28. en lo relacionado con el personal a emplear.	lo dispuesto en el decreto 1072 de 2015, Artículo 2.2.4.6.28.		contratado.
Constituir las pólizas pactadas en el contrato en el plazo máximo de tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del documento contractual, so pena que se ejecuten las multas y sanciones estipuladas en el contrato, y/o clausula penal conforme a lo establecido en el Decreto N°0513 de agosto 4 de 2014.	Pólizas pactadas cargadas en SECOP II	JULIO 2 AL 31	Pantallazo pólizas en SECOP II
Poner a disposición del Distrito de Barranquilla un equipo de profesionales y técnicos y/o auxiliares, con la idoneidad necesaria para la ejecución integral del contrato.	Proceso de selección y contratación de personal requerido para la acción	JULIO 2 AL 31	Certificado de idoneidad de contratación del talento humano por parte del representante legal.
Desarrollar el convenio en los términos y condiciones establecidas por el Distrito y acorde a los lineamientos y definiciones establecidas en la propuesta.	Organización de la documentación generada, estableciendo protocolos para el reporte y seguimiento de la información	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades programadas para el periodo reportado
Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad, es decir, cancelar los honorarios del recurso humano, al igual que los gastos operativos y logísticos que implique la ejecución del contrato.	El operador cumplirá con los gastos de talento humano, gastos operativos y logísticos que implique la ejecución del contrato	JULIO 2 AL 31	Soportes de pago del talento humano y otros gastos

Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la esencia o naturaleza del contrato.	Se remite informe dentro de los tiempos previstos contractualmente.	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades señaladas en el estudio previo, la propuesta presentada y con aquellas que se deriven de la esencia o naturaleza del contrato para el periodo reportado
Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades que le sean asignadas.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Cumplir con las demás obligaciones, especificaciones y actividades.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Cumplir con las actividades definidas en el numeral	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Condiciones técnicas exigidas del presente documento.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Entregar con cada informe de gestión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias decomunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el convenio.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Dictar 90 Capacitación bajo el componente nutricional y el lema “estilos de vida saludable” donde su enfoque es la promoción de un mejor bienestar nutricional (2 temáticas mensualesdistribuidas en 10 activida	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas

des).			
Realizar 18 Talleres en educación alimentaria y nutricional (2 mensuales). 5. Gestionar cursos y/o diplomados para los beneficiarios, dictados por Universidades y/o SENA, con la finalidad de impartir conocimientos y herramientas para mejorar su bienestar alimenticio y nutricional.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Apoyar el desarrollo comunitario sirviendo como centros donde se pueden ofrecer apoyo psicosocial, y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanentemente.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Reducir lavulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres yvulnerables.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Elaborar y suministrar las raciones de alimentos saludables, inocuos y balanceados.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Realizar actividades de manipulación de los alimentos aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas

Fomentar la participación cívica in volucrando a voluntarios locales y otros miembros dela comunidad en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	JULIO 2 AL 31	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas

d. **Reporte de Productos**

PRODUCTOS Se refiere a los resultados de tipo material concreto. Ejemplos: manuales. Libros, talleres, objetos y elementos tangibles.	**EVIDENCIAS QUE ENTREGAN LA CONCRESIÓN DE LOS PRODUCTOS** Se deben consultar el plan de trabajo y deben coincidir.
Se realizó la adquisición de los alimentos para elaborar los desayunos.	Evidencia de alimentos comprados.

e. Reporte de Adaptación:

i. Referido a riesgos

RIESGOS DETECTADOS	**MEDIDAS TOMADAS PARA FRENAR LOS RIESGOS Y QUE NO SE MATERIALIZARAN**
N/A	**N/A**
No asistencia a consumir las	• Realizar llamadas a cada beneficiario con el fin de establecer contacto consultando los motivos de su inasistencia y realizar invitación al proyecto.

raciones alimentarias por parte de la totalidad de los beneficiarios	• Realizar visitas domiciliarias a cada beneficiario para consultar motivo de inasistencia. • Implementar campañas de concientización a los beneficiarios de la importancia que es recibir estas raciones alimenticias.

ii. Referido a incidentes o Problemas presentados durante el periodo y recursos de afrontamiento.

INCIDENTES O PROBLEMAS PRESENTADOS	MEDIDAS TOMADAS PARA SUPERAR LOS PROBLEMAS E INCIDENTES PRESENTADOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA NO REPETICIÓN
N/A	**N/A**

iii. Referido a Actividades no previstas inicialmente que han sido realizadas o a incorporadas durante el periodo

ACTIVIDADES NO PREVISTAS INICIALMENTE QUE HAN SIDO REALIZADAS O INCORPORADAS	FECHA DE REALIZACIÓN	EXPLICACIÓN DE LA CIRCUNSTANCIA
N/A	**N/A**	**N/A**

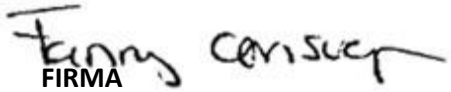
TRANSPORTADO CALIENTE: En el periodo reportado, julio 2 a 31 de 2024, el Centro Comunitario Las Américas y Barlovento aun no cuenta con las modificaciones y adecuaciones enfocadas en la creación de la cocina donde se realizarán los desayunos, por este motivo, de acuerdo con lo estipulado en la propuesta, actualmente se encuentra en operación la modalidad de transportado caliente, que consiste en que las raciones alimenticia se prepara, procesa y empaca en la planta de producción de la ESAL y se transportan al Centro Comunitario bajo condiciones de máxima calidad de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes.

TOMA DE MUESTRAS: Diariamente se realiza por parte de una persona del equipo de cocina la toma de muestras de los alimentos preparados para brindar a los beneficiarios. Esta persona se encuentra capacitada en manipulación higiénica y todos los requisitos establecidos en la propuesta para realizar la toma a cabalidad.

CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: De acuerdo con lo estipulado en el inciso anterior, las raciones alimentarías están siendo preparadas actualmente en la planta de producción de la ESAL, por tal motivo se adjunta a la presente el Concepto Sanitario Favorable emitido por la Coordinadora de Salud Ambiental del Municipio de Soledad, lugar donde queda ubicada la planta de producción.

5. **Conclusiones**

   La Fundación Barranquilla Solidaria, reporta el desarrollo de las actividades propuestas para las ETAPAS Julio 2 a 31 se realizaron de acuerdo con el cronograma establecido.



FIRMA
Representante legal

1. Base de datos beneficiarios

N.	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO
1	LEO[redacted]OLO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
2	DIN[redacted]ORA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
3	LILI[redacted]A NAVAR[redacted]LO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
4	AYL[redacted]ETE ROD[redacted]Z	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
5	KA[redacted]MARIA M[redacted]E MIRANDA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
6	GL[redacted]DEL RO[redacted]MAESTRE MIRANDA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
7	SH[redacted]ATRIC[redacted]NCO ANGULO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
8	JA[redacted]ANU[redacted]ILLA DITA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
9	R[redacted]REAL	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
10	M[redacted]LIS N[redacted]SOLANO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
11	M[redacted]MAG[redacted]A CABAR[redacted]ONZALEZ	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
12	[redacted]ELIS PA[redacted]ON	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
13	[redacted]A ELENA[redacted]EROS VASQUEZ	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
14	[redacted]EN SOFI[redacted]AÑO MIRANDA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
15	[redacted]RA NIEE[redacted]OLANO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
16	N[redacted]IS LUNA[redacted]RA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
17	YA[redacted]OLAN[redacted]ROZA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
18	MA[redacted]ALLEJO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]
19	ALCIDE[redacted]OYA IRIARTE	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	[redacted]

1 Basede datos Beneficiarios Barlovento

N°	NOMBRE COMPLETO	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO
1	OSC/ MERADO	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
2	RUB BA	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
3	CRL LASCA MEZA	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
4	JOS BEDC	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
5	AR AR CO CALANTE	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
6	FL CI NUEL ERO COGOLLO	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
7	C/ JC JRTAI RAN	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
8	FI ON DRIC	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
9	R .DO S CAE RO	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
10	C S MA . RUA NEZ	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
11	J GUIL O RC UEZ MIRANDA	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
12	U ELIE REVA ZCAINO	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
13	HU TO ERRE MEZ	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
14	MIG	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]
15	DEYM VILLANUEVA	CC CEDULA CIUDADANIA	[redacted]

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS











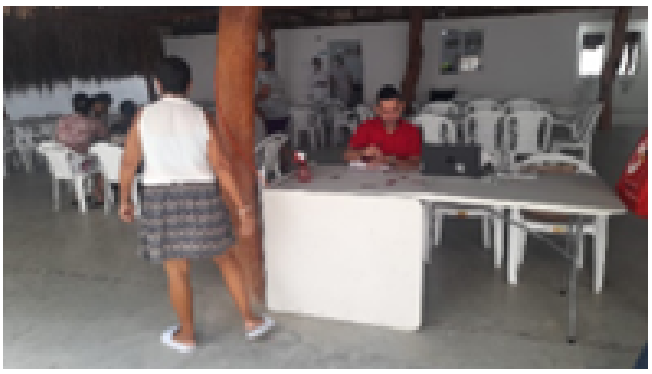
DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





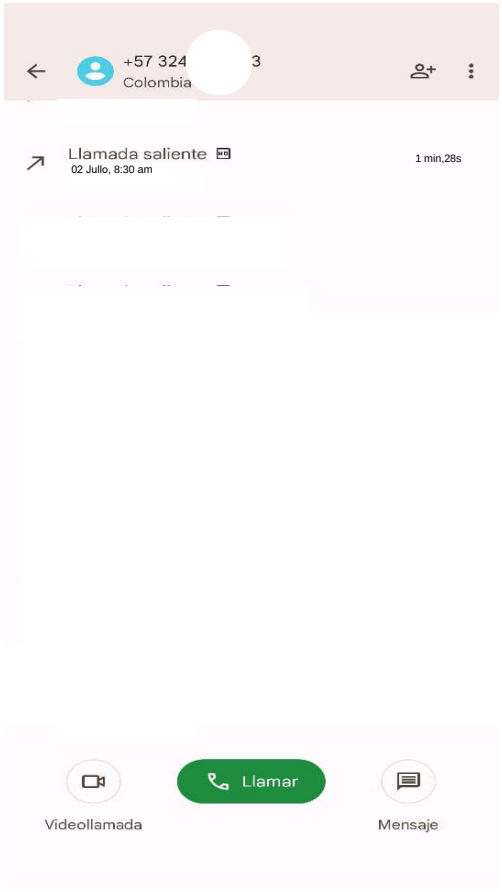







322 5
Colom
Llamada saliente
10 julio. 7:00 am
1 min,0s
Llamar
Videollamada
Mensaje

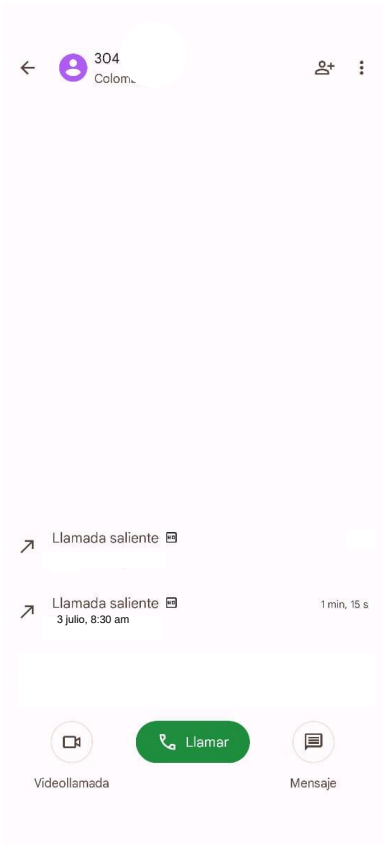

300 27
Colomb
Llamada saliente
12 julio, 7:30 am
3 min, 0 s
Llamar
Videollamada
Mensaje

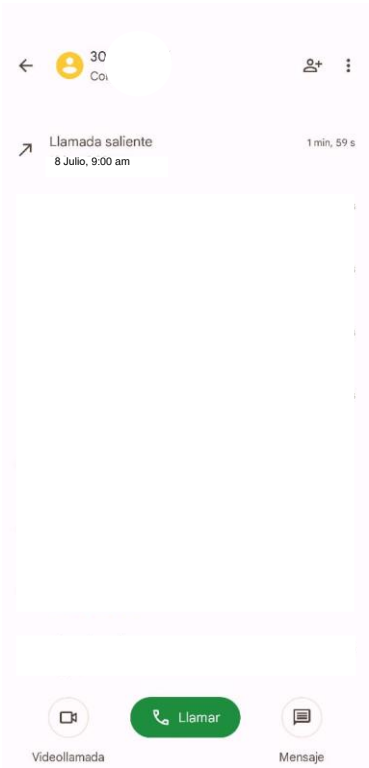

+57 324
3
Colombia
Llamada saliente
02 Jullo, 8:30 am
1 min,28s
Videollamada
Llamar
Mensaje


301 11
Colomb.
Llamada saliente
04 Julio 9:00am
1 min, 4 s
Videollamada
Llamar
Mensaje


301
Colon
0
Llamada saliente
3 julio,8:00 am
2 min, 0s
Llamar
Videollamada
Mensaje


322 51
Colombia
Llamada saliente
16 julio, 8:30 am
2min, 3s
Llamar
Videollamada
Mensaje

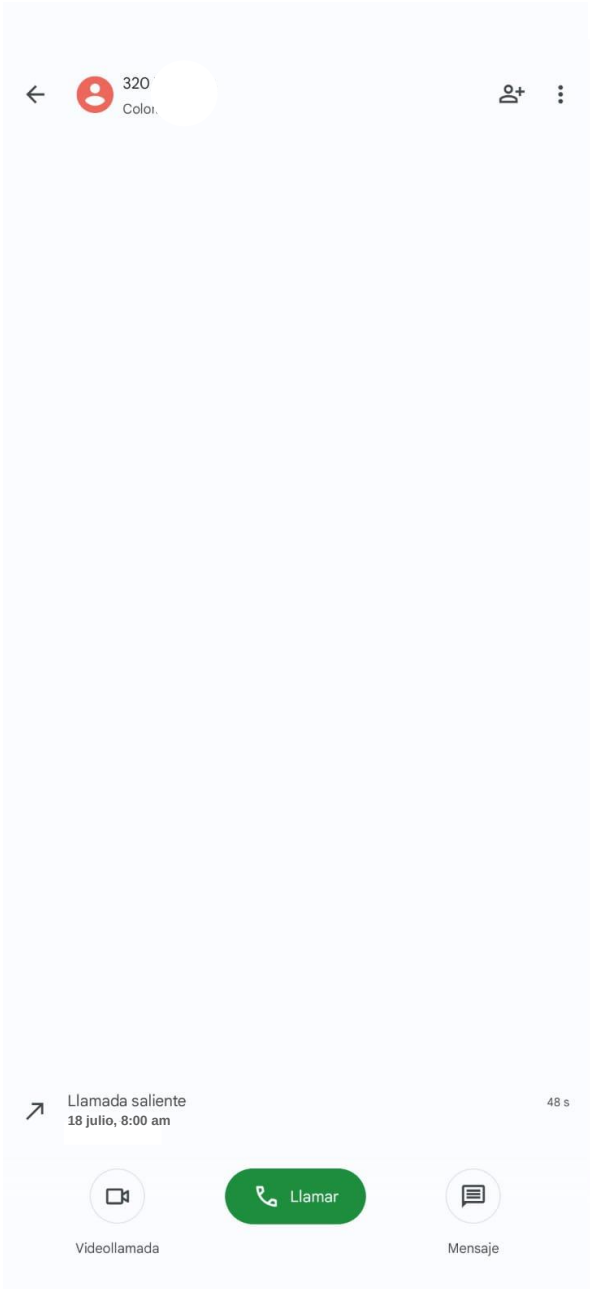

304
Colom
Llamada saliente
Llamada saliente
3 julio, 8:30 am
1 min, 15 s
Llamar
Videollamada
Mensaje


30
Co
Llamada saliente
8 Julio, 9:00 am
1 min, 59 s
Llamar
Videollamada
Mensaje


304 2
Colom
Llamada saliente
Llamada saliente
11 julio, 8:45 am
2 min, 46 s
Llamar
Videollamada
Mensaje


Llamada saliente
16 julio, 8:00 am
1 min, 3 s
Llamar
Videollamada
Mensaje


Llamada saliente
18 julio, 9:00 am
1 min, 20 s
Llamar
Videollamada
Mensaje


320
Colo
Llamada saliente
18 julio, 8:00 am
48 s
Videollamada
Llamar
Mensaje


313
Colo
Llamada saliente
19 julio, 8:30 am
2 min, 5 s
Videollamada
Llamar
Mensaje

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





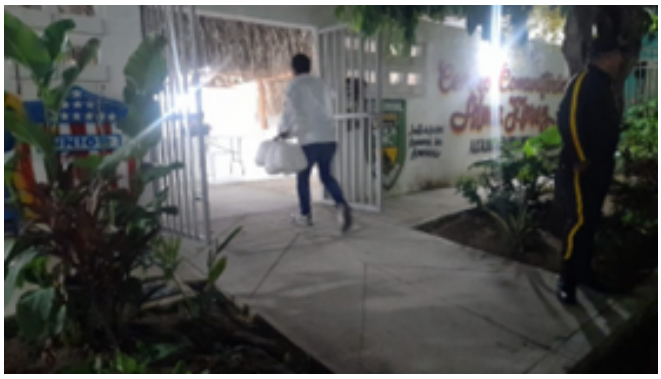






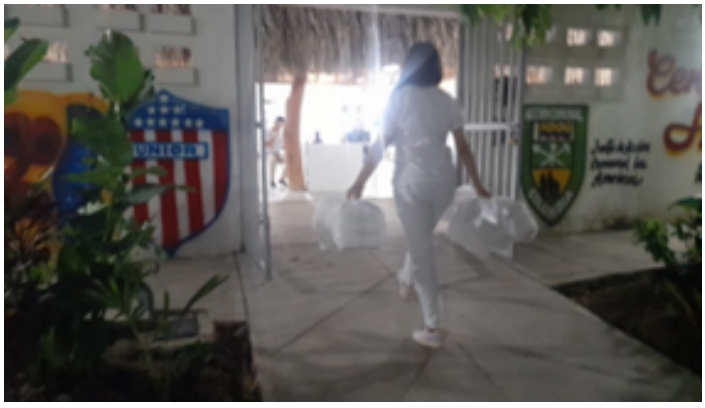


TRANSPORTE Y RECIBO DE ALIMENTACION















DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACION BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

LUGAR: KIOSKO LAS AMERICAS Y BARLOVENTO























ACTA DE REUNIÓN		
Hora: 9:00 a.m.		**Fecha:** 29 de abril de 2024
Lugar:	Gerencia de Desarrollo Social – Distrito de Barranquilla	
Dependencia que Convoca:	Gerencia de Desarrollo Social – Distrito de Barranquilla	
Proceso:	DESAYUNOS PA´TI – Convenio de Asociación No. CD-81-2024-2698	
Objetivo:	Cambio temporalmente de ciclo de menú del Convenio de Asociación No. CD-81-2024-2698.	

Agenda:

1. **Presentación de los asistentes.**

Se presentan los asistentes de la reunión, por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Karen Quevedo Angarita, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2024-2698 y Daniel Alejandro Vergara Cárdenas – Asesor Jurídico Externo- Gerencia de Desarrollo Social.

Por parte de Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol con NIT. 802.013.652-8 se presenta Fanny Consuegra Castro - representante legal.

2. **Desarrollo.**

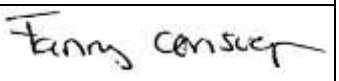
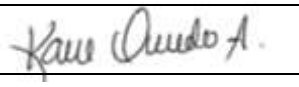
- **Supervisión.**

La representante legal de la ESAL inicia la reunión solicitando al Distrito la aprobación del cambio del ciclo de menú de las raciones alimenticias que se entregarán en el convenio debido a que a la fecha actual en los Centros Comunitarios de Las Américas y Barlovento no se encuentran construidas las cocinas donde se prepararán los alimentos, por este motivo se tiene que implementar la modalidad de transporte caliente hasta que se encuentren listas y en condiciones óptimas las respectivas cocinas. El ciclo de menú establecido en la propuesta no es recomendable para la modalidad de transporte caliente por el tipo de preparación se puede ver afectado con el empacado y el tiempo de espera, por tal motivo se presenta esta solicitud.

Por parte del Distrito de Barranquilla se aprueba el cambio dejando establecido que una vez se encuentren las cocinas construidas y en condiciones optimas para su utilización, se deberá implementar la minuta estipulada en la propuesta del convenio.

Cierre y compromisos.

Queda como compromiso por parte de la ESAL que una vez se encuentren las cocinas construidas y en condiciones óptimas para su utilización, se deberá implementar la minuta estipulada en la propuesta del convenio.

FIRMAS			
Nombre	**Cargo**	**Entidad**	**Firma**
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	
Karen Quevedo Angarita	Supervisora	Distrito de Barranquilla	
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	

PROGRAMA ALIMENTACION LOCALIDAD LAS AMERICAS

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA		MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	D: 220 cc		JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	Carnes D: 135 gr	Huevo D: 50 gr	HUEVO PERICO	QUESO RODAJA	PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA		CARNE DE RES EN GOULASH
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepas D: 113 gr	Pan D: 100 gr	PAN BLANCO	AREPA DULCE DE MAIZ	PAPA COCIDA	AREPA RELLENA	PAPA COCIDA
	Papa Fritas D: 89 gr	Plátano Frito D: 120 gr					
	Papa-Yuca cocida D: 89-120 gr	Plátano cocido D: 159 gr					
FRUTA	D: 135 gr			FRUTA PORCION		FRUTA PORCION	

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA		MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	D: 220 cc		JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	Carnes D: 135 gr	Huevo D: 50 gr		CERDO EN BISTECK	AREPA DE HUEVO		2 HUEVOS COCIDOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepas D: 113 gr	Pan D: 100 gr	DEDITOS FRITOS U HORNEADOS	MONEDITAS DE PLATANO VERDE / PATACON DE GUINERO VERDE O PLATADO COCIDO		AREPA DE MAIZ ASADA CON EMBUTIDO	PAPA O YUCA CHORREADA
	Papa Fritas D: 89 gr	Plátano Frito D: 120 gr					
	Papa-Yuca cocida D: 89-120 gr	Plátano cocido D: 159 gr					
FRUTA	D: 135 gr		FRUTA EN PORCION		FRUTA EN PORCION	FRUTA EN PORCION	

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA		MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	D: 220 cc		JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	Carnes D: 135 gr	Huevo D: 50 gr		HUEVO PERICO	EMBUTIDO SALCHICHA BUTIFARRA SALSA CRIOLLA		CARNE DE RES A LA JARDINERA
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepas D: 113 gr	Pan D: 100 gr	DEDITO DE QUESO MOZZARELLA (2 UNIDADES)	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	BOLLITO DE HARINA DE MAIZ	EMPENADA DE POLLO O CARNE. (2 UNIDADES)	PAPA CHORREADA CON HOGAO
	Papa Fritas D: 89 gr	Plátano Frito D: 120 gr					
	Papa-Yuca cocida D: 89-120 gr	Plátano cocido D: 159 gr					
FRUTA	D: 135 gr		FRUTA EN PORCION			FRUTA EN PORCION	

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA		MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	D: 220 cc		JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA
ALIMENTO PROTEICO	Carnes D: 135 gr	Huevo D: 50 gr	ESTOFADO DE CERDO EN TROZOS		HUEVO REVUELTO	EMBUTIDO SALCHICHA Y BUTIFARRA CON AHOGADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepas D: 113 gr	Pan D: 100 gr	PLATANO COCIDO CON MANTEQUILLA	AREPA DE MAIZ FRITA	PAN MOGOLLA	CAYEYE	EMPANADAS O CARIBAÑOLA (2 UNIDADES)
	Papa Fritas D: 89 gr	Plátano Frito D: 120 gr					
	Papa-Yuca cocida D: 89-120 gr	Plátano cocido D: 159 gr					
FRUTA	D: 135 gr			FRUTA EN PORCION			FRUTA EN PORCION

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	INMACULADA FLOR MENDOZA MARTES
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 04416

ACTA DE TALLERES DE FORMACION A BENEFICIARIOS

FECHA: 2 - 5 /07/2024	**HORA: 8 :00 am**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Cuerpo sano Mente sana

RESPONSABLE: Wendy Maury s.- Nutricionista.

OBJETIVOS:

Incentivar a beneficiarios tomar las iniciativas correctas hacia una vida más saludable con el fin de disminuir la posibilidad de enfermedades crónicas y degenerativas

DESCRIPCION DE LA JORNADA:

La jornada de formación se llevó a cabo con el fin de socializar a beneficiarios la importancia cuerpo sano, bajo la intervención de la **Nutricionista Wendy Maury.**

CONCLUSIONES: Siendo las 7:00 am de manera presencial se realiza formación beneficiarios del centro comunitario, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta reunión, dar a conocer la importancia de llevar una alimentación sana.
Se inicia explicando el tomar las iniciativas correctas hacia una vida más saludable nivelará tus niveles de azúcar y colesterol en la sangre, disminuirá la posibilidad de enfermedades crónicas y degenerativas como la diabetes, la tensión alta, Alzheimer, entre otras.

Llevar una vida saludable hará que la vida cambie por completo las expectativas de vida. Usted en alguna oportunidad escucho la frase: “vive saludable”, pero muchos de nosotros no sabemos realmente el significado de esta frase y, muchos podemos pensar que esto significa cambiar de dieta para bajar de peso, más vivir saludable más allá de lo que comemos.

La educación es un factor clave en crear una cultura de prevención, en donde le damos el justo valor a llevar una vida sana. Así que, por ello te daremos algunas recomendaciones prácticas para tu día a día.

Para ello, hay hábitos que se recomiendan para mantener el cuerpo saludable. Conoce algunas recomendaciones de esta entidad experta:

1. Elegir qué alimentos consumir

La OPS indica aumentar el consumo de frutas y verduras a, por lo menos, cinco raciones diarias (400 gramos). También incluye legumbres (como lentejas y frijoles), nueces y granos integrales (como maíz, avena, trigo y arroz integral).
Además, también es importante reducir el consumo de azúcares y grasas**,** especialmente grasas saturadas y trans, como las presentes en alimentos horneados y fritos, snacks y alimentos preenvasados, como pizzas congeladas, tartas y galletas.

2. Hacer actividad física periódicamente

La actividad física regular es clave para prevenir y controlar las enfermedades cardíacas, la diabetes tipo 2 y el cáncer, así como para reducir los síntomas de depresión y ansiedad, el deterioro cognitivo, mejorar la memoria y la salud cerebral.
La OMS recomienda al menos 150 a 300 minutos de actividad aeróbica moderada a vigorosa por semana para todos los adultos y un promedio de 60 minutos por día para niños y adolescentes.

3. Evitar o dejar de fumar

Muchos de los beneficios para la salud de dejar de fumar son inmediatos**,** según la OPS. En 20 minutos, la frecuencia cardíaca y la presión arterial bajan, y en 12 horas, el nivel de monóxido de carbono en la sangre vuelve a la normalidad.

Los beneficios incrementan cuando transcurre el tiempo sin fumar. En 5 años, el riesgo de accidente cerebrovascular es igual al de un no fumador; en 10 el riesgo de cáncer de pulmón se reduce a la mitad; y en 15 años la probabilidad de desarrollar una enfermedad cardíaca es la misma que la de una persona que nunca fumó**.**

4. Evitar o reducir el consumo de bebidas alcohólicas

La OMS indica que el abuso del alcohol es un factor de salud importante, siendo un factor causal en más de 200 enfermedades y lesiones. En todo el mundo, 3 millones de muertes al año son el resultado del uso nocivo de esta sustancia.

El alcohol está asociado al riesgo de desarrollar enfermedades graves no transmisibles como la cirrosis hepática, algunos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares. También puede causar adicción, trastornos mentales y de conducta.

5. Control del peso

La organización indica que la obesidad afecta a la mayoría de los sistemas del cuerpo: el corazón, el hígado, los riñones, las articulaciones y el sistema reproductivo. Esto conduce a una serie de enfermedades crónicas no transmisibles (ENT) como la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión, los accidentes cerebrovasculares y diversas formas de cáncer, así como a problemas de salud mental.

Una buena alimentación, que evite los alimentos ricos en grasas y azúcares, junto con la actividad física regular es la recomendación de la OMS para prevenir la obesidad.

6. Sueño regular y de calidad

Una noche de sueño de calidad es capaz de reducir el estrés y el riesgo de problemas como diabetes, hipertensión e incluso infartos. Según la organización internacional, cuatro de cada diez personas en el mundo no duermen bien.

El sueño es fundamental para que el cuerpo cumpla con diferentes tareas, como la regulación hormonal, la restauración del sistema inmunológico y la preservación de las neuronas. Para los niños y adolescentes, la OMS advierte que dormir poco se asocia con sobrepeso y obesidad, así como con problemas de salud mental.

Una recomendación de la Academia Estadounidense de Medicina del Sueño (AASM) y la Sociedad de Investigación del Sueño (SRS) indica que los adultos deben dormir 7 o más horas por noche regularmente para promover una salud óptima.

7. Cuidar la salud mental

Entre los trastornos mentales, la depresión ocupa una posición de liderazgo, seguida de la ansiedad. Como la salud del cuerpo y la mente están vinculadas, la OMS indica que hábitos como la práctica de actividad física, evitar el consumo de sustancias como el alcohol y el tabaco, y una buena alimentación son algunas de las precauciones para tener una buena salud mental.

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE JORNADA DE FORMACIÓN

FECHA:2 a 5/07/2024 **HORA: 8:00 aM**

_













ACTA DE TALLERES DE FORMACION A BENEFICIARIOS

FECHA: 8- 12 /07/2024	**HORA: 7 :00 am**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Manejo del estrés

RESPONSABLE: Wendy Maury s.- Nutricionista.

OBJETIVOS:

Dar a conocer a beneficiarios la manera de mejorar la capacidad de hacer frente a las situaciones difíciles que ocurren en la vida.

CONCLUSIONES: Siendo las 7:00 am en las instalaciones del centro comunitario, de manera presencial se realiza formación beneficiarios del centro comunitario, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta reunión, Dar a conocer a beneficiarios la manera de mejorar la capacidad de hacer frente a las situaciones difíciles que ocurren en la vida.

Se inicia dando a conocer que el estrés es un sentimiento de tensión física o emocional. Puede provenir de cualquier situación o pensamiento que lo haga sentir a uno frustrado, furioso o nervioso.

El estrés es la reacción de su cuerpo a un desafío o demanda. En pequeños episodios el estrés puede ser positivo, como cuando le ayuda a evitar el peligro o cumplir con una fecha límite. Pero cuando el estrés dura mucho tiempo, puede dañar su salud.

El estrés es un sentimiento normal. Hay dos tipos principales de estrés:

- **Estrés agudo.** Este es estrés a corto plazo que desaparece rápidamente. Puede sentirlo cuando presiona los frenos, pelea con su pareja o esquía en una pendiente. Esto le ayuda a controlar las situaciones peligrosas. También ocurre cuando hace algo nuevo o emocionante. Todas las personas sienten estrés agudo en algún momento u otro.
- **Estrés crónico**. Este es el estrés que dura por un período de tiempo prolongado. Usted puede tener estrés crónico si tiene problemas de dinero, un matrimonio infeliz o problemas en el trabajo. Cualquier tipo de estrés que continúa por semanas o meses es estrés crónico. Puede acostumbrarse tanto al estrés crónico que no se dé cuenta que es un problema. Si no encuentra maneras de controlar el estrés, este podría causar problemas de salud.

¿Cómo puede evitar el estrés?

El estrés forma parte de la vida para la mayoría de las personas. Es posible que no pueda eliminar el estrés, pero puede buscar maneras de reducirlo.

Podría probar algunas de estas ideas:

- Aprenda mejores maneras de manejar su tiempo. Es posible que haga más con menos estrés si tiene un cronograma. Piense acerca de cuáles son las cosas más importantes y hágalas primero.
- Encuentre mejores maneras de sobrellevar las situaciones. Observe cómo ha estado sobrellevando el estrés. Sea honesto con respecto a qué funciona y qué no. Piense en otras cosas que podrían funcionarle mejor.
- Cuídese bien. Descanse lo suficiente. Coma bien. No fume. Limite la cantidad de alcohol que bebe.
- Pruebe nuevas maneras de pensar. Cuando note que está comenzando a preocuparse, intente detener los pensamientos. O anote sus preocupaciones e intente dejar de pensar en las cosas que no puede cambiar. Aprenda a decir "no".
- Exprésese. No poder hablar sobre sus necesidades e inquietudes genera estrés y puede empeorar los sentimientos negativos. La comunicación asertiva puede ayudarle a expresar cómo se siente de una manera atenta y considerada.
- Pida ayuda. Las personas que tienen una red sólida de familiares y amigos manejan mejor el estrés.

¿Cómo puede aliviar el estrés?

Se sentirá mejor si puede encontrar maneras de eliminar el estrés de su sistema. Las mejores maneras de

aliviar el estrés varían de una persona a otra. Pruebe algunas de estas ideas para ver cuáles le dan resultado:

- Haga ejercicio. Hacer ejercicio regularmente es una de las mejores maneras de manejar el estrés. Caminar es una excelente manera de comenzar.
- Escriba. Escribir acerca de las cosas que le están molestando puede ser de ayuda.
- Deje que se vean sus sentimientos. Hable, ría, llore y exprese enojo cuando lo necesite con alguna persona en la que confíe.
- Haga algo que disfrute. Un pasatiempo puede ayudarle a relajarse. El trabajo voluntario o el trabajo que ayuda a otras personas pueden ser un poderoso liberador del estrés.
- Aprenda maneras de relajar el cuerpo. Esto puede incluir ejercicios de respiración, ejercicios de relajación muscular, masajes, aromaterapia, yoga o ejercicios de relajación, como tai chi y qi gong.
- Concéntrese en el presente. Pruebe la meditación y los ejercicios de imágenes. Escuche música relajante. Intente buscarle el humor a la vida. La risa puede ser realmente el mejor medicamento.

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE JORNADA DE FORMACIÓN











ACTA DE TALLERES DE FORMACION TALENTO HUMANO

FECHA: 1 5 /07/2024	**HORA: 3 :00- PM**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA

RESPONSABLE: Wendy Maury s.- Nutricionista.

OBJETIVOS:

Identificar de manera oportuna signos y síntomas que indiquen la presencia enfermedades transmitidas por alimentos ETA realizando un adecuado proceso de mitigación de la misma y un manejo eficaz.

AGENDA:

1- Bienvenida/Saludo
2- Presentación de la temática
3- Desarrollo de la temática.
4- Conclusiones
5- Cierre

CONCLUSIONES: Siendo las 3:00 Pm de manera presencial se realiza socialización talento humano, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta reunión, Socializar información pertinente a tener en cuenta con respecto a las enfermedades transmitidas por alimentos ETA.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. De hecho, las estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados ocurren en el hogar. Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones.

• INFECCIÓN TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej. salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).

• INTOXICACIÓN CAUSADA POR ALIMENTOS

Se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej. Toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

¿Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA?

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su toxina como:

• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.

• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.

• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

• La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión.

• Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican

condiciones higiénicas inadecuadas

SÍNTOMAS

Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc. La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA?

Podrían considerarse dos mecanismo de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

¿Cómo se puede identificar un brote por ETA?

Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma. Usualmente se presentan en familias, establecimientos de preparación y consumo de alimentos, instituciones educativas y centros que agrupan población (cárceles, centros para adulto mayor, entre otros).

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS









ACTA DE TALLERES DE FORMACION TALENTO HUMANO

FECHA: 1 5 - 1 9 /07/2024	**HORA: 8 :00- AM**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA

RESPONSABLE: Wendy Maury s.- Nutricionista.

OBJETIVOS:

Identificar de manera oportuna signos y síntomas que indiquen la presencia enfermedades transmitidas por alimentos ETA realizando un adecuado proceso de mitigación de la misma y un manejo eficaz.

AGENDA:

1- Bienvenida/Saludo
2- Presentación de la temática
3- Desarrollo de la temática.
4- Conclusiones
5- Cierre

CONCLUSIONES: Siendo las 8:00 am de manera presencial se realiza educacion a beneficiarios, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta reunión, Socializar información pertinente a tener en cuenta con respecto a las enfermedades transmitidas por alimentos ETA.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. De hecho, las estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados ocurren en el hogar. Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones.

• INFECCIÓN TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej. salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).

• INTOXICACIÓN CAUSADA POR ALIMENTOS

Se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej. Toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

¿Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA?

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su toxina como:

• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.

• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.

• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

• La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión.

• Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican

condiciones higiénicas inadecuadas

SÍNTOMAS

Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc. La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA?

Podrían considerarse dos mecanismo de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

¿Cómo se puede identificar un brote por ETA?

Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma. Usualmente se presentan en familias, establecimientos de preparación y consumo de alimentos, instituciones educativas y centros que agrupan población (cárceles, centros para adulto mayor, entre otros).

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS













ACTA DE SEGUIMIENTO BENEFICIARIOS

FECHA: 15 a 19/07/2024	**HORA:8:00 am**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Seguimiento Tamizaje nutricional mensual y trimestral

RESPONSABLE: Medico.

OBJETIVOS:

Realizar seguimiento mensual y trimestral a beneficiarios identificados del programa Desayunos Pa Ti

TEMAS ATRATAR:

- Acompañamiento beneficiarios identificados con déficit
- Tamizaje nutricional trimestral

DESCRIPCION DE LA JORNADA:

Se inicia la jornada del segundo tamizaje trimestral del total de beneficiarios y seguimiento tamizaje nutricional el cual es de vital importancia para verificar el avance en el aumento de peso de los beneficiarios identificados con déficit con el fin de verificar el avance de cada uno de los beneficiarios con respecto a la última toma nutricional.

Se enfatiza a todos los beneficiarios a llevar un estilo de vida saludable Diariamente, al consumir alimentos no hay conocimiento claro de sus contenidos nutricionales, calorías, cantidades de sodio o azúcar y se habla que es preferible consumir más proteínas que harinas o que son mejores las dietas recomendadas por los conocidos o encontradas en páginas de internet que consultar a un especialista.

Se puede decir que la alimentación saludable es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado. Para lograrlo, es necesario el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, leche, carnes, aves y pescado y aceite vegetal en cantidades adecuadas y variadas. Si lo hacemos así, estamos diciendo que tenemos una alimentación saludable.

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

FECHA: 15 A 19/07/2024 **HORA: 8:00 AM**













ACTA DE TALLERES DE FORMACION A BENEFICIARIOS

FECHA: 22- 26 /07/2024	**HORA: 7 :00 am**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Higiene de los alimentos

RESPONSABLE: Wendy Maury s.- Nutricionista.

OBJETIVOS:

Incentivar a los beneficiarios realizar adecuada higiene de los alimentos con el fin de garantizar el consumo de alimentos inocuos.

CONCLUSIONES: Siendo las 7:00 am en las instalaciones del centro comunitario, de manera presencial se realiza formación beneficiarios del centro comunitario, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta reunión, incentivar a los beneficiarios realizar adecuada higiene de los alimentos con el fin de garantizar el consumo de alimentos inocuos.

La higiene alimentaria se define, según la OMS, como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.

la OMS indican que sólo un pequeño número de factores relacionados con la manipulación de alimentos son responsables de una gran proporción de los episodios de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo. Errores comunes incluyen:

- la preparación de alimentos para varias horas antes de su consumo, junto con su almacenamiento a temperaturas que favorecen el crecimiento de bacterias patógenas y / o formación de toxinas;
- cocinando insuficiente o recalentamiento de los alimentos para reducir o eliminar los agentes patógenos;
- la contaminación cruzada, y
- las personas con mala higiene personal de manipulación de alimentos.

Diez Reglas de Oro:

1. Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos

Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene siempre adquirir la leche pasteurizada en vez de cruda, y si es posible, comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante. Al hacer las compras hay que tener en cuenta que los alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas, deben lavarse cuidadosamente.

2. Cocinar bien los alimentos

Muchos alimentos crudos (en particular, los pollos, la carne, la leche no pasteurizada) están a menudo contaminados por agentes patógenos. Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento. Ahora bien, no hay que olvidar que la temperatura aplicada debe llegar al menos a 70º C en toda la masa de éste. Si el pollo asado se encuentra todavía crudo junto al hueso, habrá que meterlo de nuevo en el horno hasta que esté bien hecho. Los alimentos congelados (carne, pescado y pollo) deben descongelarse completamente antes de cocinarlos.

3. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados

Cuando los alimentos cocinados se enfrían a la temperatura ambiente, los microbios empiezan a proliferar. Cuanto más se espera, mayor es el riesgo. Para no correr peligros inútiles, conviene comer los alimentos inmediatamente después de cocinados.

4. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados

Si se quiere tener en reserva alimentos cocinados, o simplemente, guardar las sobras, hay que prever su almacenamiento en condiciones de calor (cerca o por encima de 60º C) o de frío (cerca o por debajo de 10º C). Esta regla es vital si se pretende guardar comida durante más de cuatro o cinco horas. En el caso de los alimentos para lactantes, lo mejor es no guardarlos, ni poco ni mucho. Un error muy común al que se deben incontables casos de intoxicación alimentaria es colocar en el refrigerador una cantidad excesiva de alimentos

calientes. En un refrigerador abarrotado, los alimentos cocinados no se pueden enfriar por dentro tan deprisa como sería de desear. Si la parte central del alimento sigue estando caliente (a más de 10º C) demasiado tiempo, los microbios proliferan y alcanzan rápidamente una concentración susceptible de causar enfermedades.

5. Recalentar bien los alimentos cocinados

Esta regla es la mejor medida de protección contra los microbios que puedan haber proliferado durante el almacenamiento (un almacenamiento correcto retrasa la proliferación microbiana pero no destruye los gérmenes). También en este caso, un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 70º C.

6. Evita el contacto alimentos crudos y los cocinados

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos. Esta contaminación cruzada puede ser directa, como sucede cuando la carne cruda de pollo entra en contacto con alimentos cocinados. Pero también puede ser más sutil. Así, por ejemplo, no hay que preparar jamás un pollo crudo y utilizar después la misma tabla de trinchar y el mismo cuchillo para cortar el ave cocida; de lo contrario podrían reaparecer todos los posibles riesgos de proliferación microbiana y de enfermedad consiguiente que había antes de cocinar el pollo.

7. Lavarse las manos a menudo

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular si se hace para cambiar al niño de pañal o para ir al retrete). Si se ha estado preparando ciertos alimentos crudos, tales como pescado, carne o pollo, habrá que lavarse de nuevo antes de manipular otros productos alimenticios. En caso de infección de las manos, habrá que vendarlas o recubrirlas antes de entrar en contacto con alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, sobre todo, tortugas) albergan a menudo agentes patógenos peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos.

8. Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina

Como los alimentos se contaminan fácilmente, conviene mantener perfectamente limpias todas las superficies utilizadas para prepararlos. No hay que olvidar que cualquier desperdicio, migaja o mancha puede ser un reservorio de gérmenes. Los paños que entren en contacto con platos o utensilios se deben cambiar cada día y hervir antes de volver a usarlos. También deben lavarse con frecuencia las bayetas utilizadas para fregar los suelos.

9. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales

Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes bien cerrados.

10. Utilizar agua pura

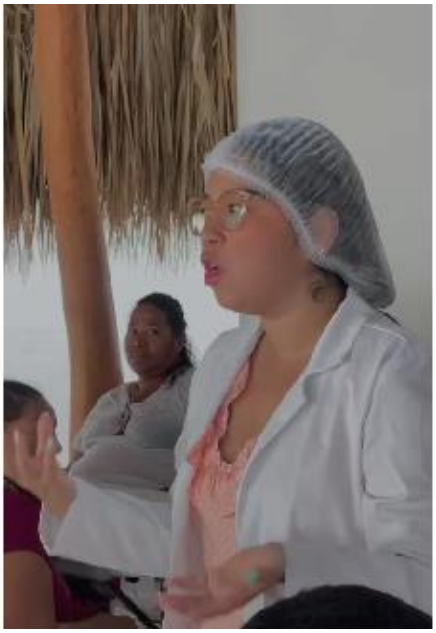
El agua pura es tan importante para preparar los alimentos como para beber. Si el suministro hidráulico no inspira confianza, conviene hervir el agua antes de añadirla a los alimentos o de transformarla en hielo para refrescar las bebidas. Importa sobre todo tener cuidado con el agua utilizada para preparar la comida de los lactantes.

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE JORNADA DE FORMACIÓN













ACTA DE TALLERES DE FORMACION A BENEFICIARIOS

FECHA: 29- 31 /07/2024	**HORA: 7 :00 am**

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Selección y conservación de alimentos

RESPONSABLE: Wendy Maury s.- Nutricionista.

OBJETIVOS:

Garantizar que los beneficiarios realicen adecuado proceso de conservación de los alimentos en el hogar con el fin de garantizar alimentos seguros

CONCLUSIONES: Siendo las 7:00 am en las instalaciones del centro comunitario, de manera presencial se realiza formación beneficiarios del centro comunitario, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta reunión, Garantizar que los beneficiarios realicen adecuado proceso de conservación de los alimentos en el hogar con el fin de garantizar alimentos seguros

Se inicia dando a conocer que la conservación de los alimentos es un proceso fundamental para garantizar la frescura, la calidad y la seguridad de los productos que consumimos. A lo largo de la historia, el ser humano ha desarrollado diferentes técnicas y métodos para preservar los alimentos, evitando su deterioro y prolongando su vida útil.

las principales estrategias de conservación de alimentos y cómo podemos aplicarlas

Refrigeración

La refrigeración es una de las formas más comunes de conservación de alimentos. Consiste en mantener los productos a bajas temperaturas para ralentizar el crecimiento de microorganismos y enzimas responsables de su descomposición.

Es importante almacenar los alimentos perecederos, como carnes, lácteos, frutas y verduras, en el refrigerador a una temperatura adecuada (entre 0 °C y 4 °C) y consumirlos antes de su fecha de caducidad.

Congelación

La congelación es otra técnica ampliamente utilizada para conservar los alimentos. Al reducir la temperatura por debajo de 0 °C, se detiene el crecimiento de microorganismos y enzimas, lo que prolonga significativamente la vida útil de los productos.

Antes de congelar los alimentos, es recomendable limpiarlos, cortarlos en porciones adecuadas y almacenarlos en recipientes o bolsas herméticas. Además, es importante respetar los tiempos de congelación recomendados para evitar la pérdida de calidad y nutrientes.

Deshidratación

La deshidratación es una técnica milenaria que consiste en eliminar el agua de los alimentos, reduciendo así la actividad de los microorganismos y enzimas. Se puede llevar a cabo mediante la exposición al sol, el uso de deshidratadores eléctricos o el horno a baja temperatura.

Frutas, verduras, hierbas y carne seca son algunos ejemplos de alimentos deshidratados. Es fundamental almacenarlos en recipientes herméticos y en un lugar fresco y seco para preservar su calidad a largo plazo.

Envasado al vacío

El envasado al vacío es una técnica que implica eliminar el aire del envase para reducir el crecimiento de microorganismos aeróbicos y prevenir la oxidación de los alimentos. Esta técnica se utiliza comúnmente para carnes, pescados, quesos y otros productos perecederos.

El envasado al vacío puede llevarse a cabo mediante máquinas específicas o bolsas y recipientes especiales. Al eliminar el aire, los alimentos pueden conservarse durante más tiempo sin perder sus propiedades organolépticas.

Conservas

Las conservas son alimentos que se han sometido a un proceso de esterilización y sellado hermético en recipientes, generalmente de vidrio o lata. El calor utilizado en el proceso de enlatado destruye los microorganismos y enzimas presentes, lo que permite una larga vida útil sin necesidad de refrigeración.
Sin embargo, es fundamental asegurarse de que las latas estén en buen estado, sin abolladuras o fugas, antes de consumir los alimentos en conserva.

Envases y almacenamiento adecuados

Además de aplicar las técnicas mencionadas, es crucial utilizar envases adecuados y seguir prácticas de almacenamiento correctas para conservar los alimentos de manera segura. Los recipientes herméticos, como bolsas herméticas, frascos de vidrio y recipientes de plástico con cierre hermético, son ideales para proteger los alimentos de la humedad, el aire y la contaminación.

Asimismo, es importante etiquetar los envases con la fecha de envasado o caducidad para llevar un control adecuado de los productos almacenados. Además, es recomendable almacenar los alimentos en un lugar fresco, seco y oscuro para evitar la proliferación de microorganismos y mantener la calidad de los alimentos por más tiempo.

Como resultado, la conservación de alimentos es esencial para garantizar su frescura, calidad y seguridad. Las diferentes técnicas y métodos, como la refrigeración, la congelación, la deshidratación, el envasado al vacío, las conservas, la fermentación, la salazón, el ahumado, así como el uso de envases adecuados y el almacenamiento correcto, nos permiten prolongar la vida útil de los alimentos y disfrutar de ellos de manera segura.

Al aplicar estas estrategias en nuestra vida diaria, podemos reducir el desperdicio de alimentos y aprovechar al máximo los productos que tenemos a nuestra disposición.

DETALLE DE LA JORNADA	
Operador:	**FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA**

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE JORNADA DE FORMACIÓN













Nit. 802.013.652 - 8

PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES
ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002.
(PERSONAS JURÍDICAS).

El suscrito, **ELIECER ANTONIO CABARCAS TRIANA,** Identificado con la **C.C. No. 8.713.903** de **Barranquilla – Atlántico** y con **T.P. No. 22.451 – T,** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Riscal de la **FUNDACIÓN BARRANQUILLA SOLIDARIA - FUNBASOL,** identificada con el **NIT. No. 802.013.652 – 8**, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de **Barranquilla – Atlántico**, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la Fundación, bajo la gravedad de juramento **CERTIFICO**, que, en cumplimiento de lo dispuesto en el **Artículo 50 de la Ley 789 de 2002**, la Fundación ha cumplido durante los últimos **SEIS (6) MESES**, con los Pagos de los Aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y con los Aportes Parafiscales correspondientes a todos sus Empleados Vinculados por Contrato de Trabajo, por lo cual, la Fundación se encuentra a **PAZ Y SALVO** con las Empresas Promotoras de Salud – EPS, con los Fondos de Pensiones, con las Administradoras de Riesgos Laborales – ARL, con las Cajas de Compensación Familiar, con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y con el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, dando cumplimento así, al **Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016.**

Dada en **Barranquilla – Atlántico,** a los 16 días del mes de **A**gosto de **2024**.

ELIECER ANTONIO CABARCAS TRIANA
C.C. No. 8.713.903 de Barranquilla – Atlántico
T.P. No. 22.451 – T
Revisor Riscal de la **FUNDACIÓN BARRANQUILLA SOLIDARIA – FUNBASOL**
NIT. No. 802.013.652 – 8

Calle 55 No. 44 – 142- Oficina 201, Barranquilla – Colombia
Tel. 3797616. Cel. 3006137670 - 3007224453
E-mail: info@funbasol.co

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 14973110830

(415)7707212489984(8020) 000001497311083 0

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 2 0 1 3 6 5 2	8	Impuestos de Barranquilla 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA FUNBASOL

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Atlántico 0 8	Barranquilla 0 0 1

41. Dirección principal
CL 55 44 142 OF 201 BRR BOSTON

42. Correo electrónico info@funbasol.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
0 8 0 0 1	3 7 9 7 6 1 6	3 0 0 7 2 2 4 4 5 1

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
9 4 9 9	2 0 0 0 0 8 1 8	5 6 1 9	2 0 1 3 0 7 0 2	4 7 2 9 / 0 1 1 3		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4	7	8	1	4	1	6	4	2	5	2	5	5													

04- Impto renta y compl. régimen especial 55 - Informante de Beneficiarios Finales
07- Retención en la fuente a título de rent
08- Retención timbre nacional
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 01 - 17 / 12 : 36: 26

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre CONSUEGRA DE CASTRO FANNY MARIA DEL SOCORRO

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14973110830

(415)7707212489984(8020) **000001497311083 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 2 0 1 3 6 5 2	8	Impuestos de Barranquilla 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1 6	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número	1	
73. Fecha	2 0 0 0 0 6 0 9	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 0 0 0 8 1 8	
77. No. Matrícula mercantil	3 3 9 3	
78. Departamento	0 8	
79. Ciudad/Municipio	3	

Vigencia

80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Ministerio de Salud y de la Protección Social 1 9

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 5 1 2 3 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14973110830

(415)7707212489984(8020) **000001497311083 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 2 0 1 3 6 5 2	8	Impuestos de Barranquilla	2

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 3 1 2 1 2

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	3 2 7 1 2 4 7 6		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CONSUEGRA	DE CASTRO	FANNY	MARIA DEL SOCORRO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 3 1 2 1 2

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 4 0 8 4 6 6 8 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
OCHOA	MARTINEZ	ASHLYN	BRIGITTE

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14973110830

(415)7707212489984(8020) **000001497311083 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 2 0 1 3 6 5 2	8	Impuestos de Barranquilla 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	7 2 2 1 7 4 9 5		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
COBA	SARMIENTO	LUIS	ERNESTO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 1 1 0 8	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 1 4 0 8 2 0 2 2 1		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
HENRIQUEZ	ARIZA	EUCLIDES	

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 1 1 0 8	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 0 6 8 6 9 1 8 2		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
LOPEZ	CONSUEGRA	ALICE	MARIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 1 1 0 8	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	2 2 5 1 4 9 1 7		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
FERRER	ELLES	JUANA	BENITA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 1 1 0 8	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 4 0 8 4 6 6 8 7		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
OCHOA	MARTINEZ	ASHLYN	BRIGITTE

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 1 1 0 8	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14973110830

(415)7707212489984(8020) **000001497311083 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 2 0 1 3 6 5 2	8	Impuestos de Barranquilla 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	8 7 1 3 9 0 3		2 2 4 5 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
CABARCAS	TRIANA	ELIECER	ANTONIO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 1 9 0 3 2 3

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 8.713.903

CABARCAS TRIANA

APELLIDOS

ELIECER ANTONIO

NOMBRES



FIRMA

REPUBLICA DE COLOMBIA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 19-JUN-1961

CALI
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.75 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

09-NOV-1979 BARRANQUILLA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0300100-00049023-M-0008713903-20080815 0002126482A 1 3360017442

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO



22451-T

ELIECER ANTONIO
CABARCAS TRIANA
C.C. 671.3803
RESOLUCION INSCRIPCION 2085 FECHA 30/11/88
UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

Presidente

00030065

CARVAJAL S.A. 02/92 - 2005

FIRMA DEL TITULAR

Esta tarjeta es el único documento que acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

DUPLICADO

000384

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

2C8BC4097FFB5A94

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ELIECER ANTONIO CABARCAS TRIANA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 8713903 de BARRANQUILLA (ATLANTICO) Y Tarjeta Profesional No 22451-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	○ Sí ◉ No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega	A definir
El contrato puede ser prorrogado	○ Sí ○ No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?	◉ Sí ○ No			
Garantías por lotes, grupos o etapas	○ Sí ◉ No			
Seriedad de la oferta	○ Sí ○ No			
Cumplimiento	◉ Sí ○ No			
☑ Cumplimiento del contrato				
	◉ % del valor del contrato	10,000000	Fecha de vigencia (desde)	26/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios				
	◉ % del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	26/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	31/12/2027 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio				
	◉ % del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	26/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Responsabilidad civil extra contractual	◉ Sí ○ No			
	◉ No. de SMMLV	300		

26/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 26/04/2024 5:39:46 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Fecha límite para entrega de garantías:

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	Detalle	A
CO1.WRT.14222371	Responsabilidad civil extra contractual	Contrato de seguro	390.000.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S A	26/12/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aceptada	Detalle	
CO1.WRT.14222829	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	Contrato de seguro	741.115.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S A	31/12/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aceptada	Detalle	

Agregar

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? Sí No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura A definir

Comentarios

Comentarios

Anexos del contrato

Descripción

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Calle 34 N°43-31

Ubicación CO-ATL-08001 - Barranquilla

País COLOMBIA

Departamento Atlántico

Municipio Barranquilla

Dirección Calle 34 N°43-31

Código postal 018000

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos ('')
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
	CALLE 34 43 31	COLOMBIA > Atlántico > Barranquilla

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 **Documentos del contrato**
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
☐	AVISO DE CONVOCATORIA_COMEDORES.pdf	AVISO DE CONVOCATORIA_COMEDORES.pdf	(detalle)
☐	BPIN.pdf	BPIN.pdf	(detalle)
☐	ANALISIS DEL SECTOR JURIDICA (1).pdf	ANALISIS DEL SECTOR JURIDICA (1).pdf	(detalle)
☐	CDP COMEDORES (1).pdf	CDP COMEDORES (1).pdf	(detalle)
☐	Estudio previo comedores.pdf	Estudio previo comedores.pdf	(detalle)
☐	MINUTA FUNBASOL.pdf	MINUTA FUNBASOL.pdf	(detalle)

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

Nit. 802.013.652 - 8

CERTIFICA

El suscrito, **ELIECER ANTONIO CABARCAS TRIANA,** Identificado con la **C.C. No. 8.713.903** de **Barranquilla – Atlántico** y con **T.P. No. 22.451 – T,** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Riscal de la **FUNDACIÓN BARRANQUILLA SOLIDARIA - FUNBASOL,** identificada con el **NIT. No. 802.013.652 – 8**, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de **Barranquilla – Atlántico**, bajo la gravedad de juramento **CERTIFICO**, que, en cumplimiento del Contratado No. CD-81-2024-2698, cuyo Objeto es: Aunar esfuerzos y recursos técnicos, administrativos y financieros para la implementación de acciones en alimentación y nutrición en los comedores comunitarios del distrito de barranquilla en el marco del proyecto apoyo para la atención a grupos vulnerables, la Fundación ha cumplido durante el Periodo comprendido entre el **2 al 31 de Julio de 2024,** con la Entrega Total de **14.314 Desayunos.**

Dada en **Barranquilla – Atlántico,** a los **31** días del mes de **Julio** de **2024**.

ELIECER ANTONIO CABARCAS TRIANA
Revisor Riscal de FUNBASOL

Calle 55 No. 44 – 142- Oficina 201, Barranquilla – Colombia
Tel. 3797616. Cel. 3006137670 - 3007224453
E-mail: info@funbasol.co

BBVA

BBVA COLOMBIA
NIT 860.003.020-1

CERTIFICA

Que **FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA FUNBASOL** identificado(a) con **número 802.013.652** se encuentra vinculado(a) a nuestra entidad a través de la **Cuenta Corriente No 00130091000100038117** aperturada el **21 de junio de 2024**, cuenta **activa** y que a la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido contractualmente.

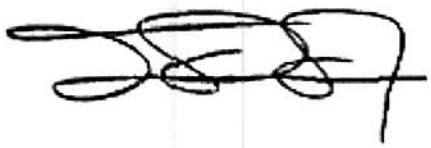
El número de cuenta podrá ser utilizada en nuestros canales como se indica a continuación:

9 dígitos: **091038117**
10 dígitos: **0091038117**
16 dígitos: **0091000100038117**

Recuerde que para pago en nómina a través de Net Cash, el formato a utilizar es de 16 dígitos.

Esta certificación se expide a solicitud del titular el día **21** de **junio** de **2024** a las **15:33**, con destino a **Quien Interese.**

FIRMA AUTOGRAFICA



FIRMA AUTORIZADA

BBVACOLOMBIA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

BBVA COLOMBIA ESTABLECIMIENTO BANCARIO

funbasol
Fundación Barranquilla Solidaria
Luz a un Mejor Desarrollo Social
Nit. 802.013.652-8

CALLE 55 44-142 TELS: 3797616 CEL:3797616
funbasol@hotmail.com
BARRANQUILLA - COLOMBIA

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA NRO : FB 254

CLIENTE	: DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA		FECHA FACTURA	: 2024/08/16	13:03:38
NIT	: 8901020181	CIUDAD : BARRANQUILLA	FORMA DE PAGO	: CREDITO	
DIRECCION	: CL 34 43 31		PLAZO DE PAGO	: 45 DIA(S)	
TELEFONOS	: 33333333		VENCIMIENTO	: 2024/09/30	

Item	POR CONCEPTO DE	VALOR TOTAL
1	CONVENIO No.CD-81-2024-2698, CUYO OBJETO ES: AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA EN EL MARCO DEL PROYECTO APOYO PARA LA ATENCIÓN A GRUPOS VULNERABLES. CORRESPONDIENTE AL CUARTO DESEMBOLSO EQUIVALENTE AL 10% DEL VALOR TOTAL DEL APORTE DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA.	207,512,200

SON DOSCIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS DOCE MIL DOSCIENTOS PESOS M/L
****

TOTAL BRUTO	**207,512,200**
TOTAL IVA	**0**
T O T A L	**207,512,200**

OBSERVACIONES : NOTA: FAVOR CONSIGNAR AL BANCO BBVA CUENTA CORRIENTE No.0091038117

Total items: 1

8e264d0bd6646b334ef5c2cef39aa748e859ee207e76534fcb4cbb3f2877725680f44437973ee616a41b92863fea367d

FABRICANTE DEL SOFTWARE: SISTEMAS PENTAGONO SAS NIT: 802.022.120-1. SOFTWARE: PENTAGONO. PROVEEDOR TECNOLOGICO: TELEINTE SAS NIT:830.020.470-5

Fecha validación DIAN: 2024-08-16 13:03:42