P – 02

COSTOS LOGISTICOS CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR.

P – 02-01

GASTOS DE FUNCIONAMIENTO, SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS. INCLUYE GAS, ELECTRICIDAD, AGUA, ALCANTARILLADO Y ASEO

203

FUNDACION EMPRESARIAL, CULTURAL, AMBIENTAL Y

Nit 901,340,932-6

IVA Régimen Común

FLORENCIA - CL 25 2 43 BRR LA LIBERTAD Teléfono :3163724420

FUNDECAD

Oficina: 1 PRINCIPAL — COMPROBANTE DE EGRESO — CE 001 0000231

Pagado a: 1,088,344,862 FERRER MEZQUITA YAIZA

Dirección: FLORENCIA Florencia-Caquetá **Tel:**

Por concepto de: PAGO GASTOS DE FUNCIONAMIENTO DEL 3-31 DE AGOSTO **Fecha:** 31/08/2024

Cuenta: 11050501 Caja general **Cheque No:** 0

la suma de: $910,000.00 NOVECIENTOS DIEZ MIL PESOS MCTE

Cuenta	Identificación	Detalle	CC	Documento	Débito	Crédito
28051001	1088344862	PAGO GASTOS DE FUNCIONAMIENTO DEL 3-31 DE AGOSTO	2		910,000.00	
11050501	1088344862	PAGO GASTOS DE FUNCIONAMIENTO DEL 3-31 DE AGOSTO	2			910,000.00

Elaboro ADMIN 22/10/2024 9:57:53 a. m.	Reviso:	Aprobó:	Firma y cédula del Beneficiario:

204

D	M	A	CONSECUTIVO #
28	08	2024	19

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA DE VENTA

DOCUMENTO DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA OPERACIONES CON PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO

INFORMACION DE LA PERSONA NATURAL		
NOMBRE	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
YAIZA FERRER MEZQUITA	C.C. (X) NIT	1,088,344,862
DIRECCION	TELEFONO	CIUDAD DE DOMICILIO
BARRIO LAS AVENIDAS	3163724420	FLORENCIA- CAQUETÁ

INFORMACION DE LA EMPRESA		
NOMBRE	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
FUNDECAD	C.C. NIT (X)	901.340.932-6
DIRECCION	TELEFONO	CIUDAD
CL 25 2 43 BRR LA LIBERTAD	3163724420	FLORENCIA CAQUETÁ

CANTIDAD	CONCEPTO	VALOR DE LA OPERACIÓN	
		UNIDAD	TOTAL
1	GASTOS DE FUNCIONAMIENTO, SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS (ENERGÍA, ACUEDUCTO, GAS) CORRESPONDIENTE AL 3-31 DE AGOSTO DEL 2024	910,000	910,000

SON: NOVECIENTOS DIEZ MIL PESOS MCTE.

TOTAL	$910,000.00
BASE GRAVABLI	0
IVA	0
RTE IVA	0

FIRMA : _____

NOMBRE : YAIZA FERRER MEZQUITA

No C.C. : 1,088,344,862

DECLARO QUE SOY DEL REGIMEN SIMPLIFICADO Y SEGÚN ARTICULO 511 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO NO ESTOY OBLIGADO A EXPEDIR FACTURA

205

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14922774071

(415)7707212489984(8020) 000001492277407 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
1 0 8 8 3 4 4 8 6 2	1	Impuestos y Aduanas de Florencia	2 8	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 8 8 3 4 4 8 6 2	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
COLOMBIA	1 6 9	Risaralda	6 6	Pereira	0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
FERRER	MEZQUITA	YAIZA	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento		40. Ciudad/Municipio	
COLOMBIA 1 6 9	Caquetá	1 8	Florencia	0 0 1

41. Dirección principal
CR 9 B 6 02 BRR LAS AVENIDAS

42. Correo electrónico ferrermabogados@gmail.com

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

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
6 9 1 0	2 0 1 6 0 6 0 6						

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 5 2 2 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
22- Obligado a cumplir deberes formales a
49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros	Exportadores
54. Código	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 2023 - 06 - 27 / 16 : 42: 13

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 FERRER MEZQUITA YAIZA
985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

206

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.088.344.862

FERRER MEZQUITA

APELLIDOS

YAIZA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 29-SEP-1997

FLORENCIA
(CAQUETA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.57 ESTATURA | A+ G.S. RH | F SEXO

30-SEP-2015 PEREIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-2400100-00758110-F-1088344862-20151028 0047197047A 1 45070059

P - 03

ALIMENTACIÓN BENEFICIARIOS CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR.

P - 03-01
DESAYUNO

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 desayunos calientes diarios de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 desayunos entregados en el periodo informado de agosto.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Desayunos, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Una buena alimentación es fundamental en cada una de las etapas de nuestra vida desde la infancia hasta la vejez. Los aspectos básicos de una dieta son los mismos a lo largo de nuestra vida, pero las necesidades nutricionales individuales cambian a medida que vamos envejeciendo. Además, la correcta absorción de los alimentos puede verse afectada por alguna enfermedad. Conforme envejecemos, requerimos menos energía (calorías) que cuando éramos jóvenes. Esto se debe a que los procesos naturales del organismo requieren menor energía cuando disminuye la actividad física y hay una menor masa muscular.

Aunque los requerimientos calóricos varían de acuerdo con la edad y al nivel de actividad, un adulto mayor requiere alrededor de 1.600 calorías diariamente.

Éstas deben elegirse cuidadosamente procurando que aporten los nutrientes necesarios. La recomendación es dividir las 1.600 calorías en porciones de cada uno de los grupos incluidos en la pirámide nutricional:

- Pan y cereales: seis porciones
- Vegetales: tres porciones
- Frutas: dos porciones

- Leche y sus derivados: dos porciones
- Proteína: dos porciones
- Grasas: Usar con moderación

En tanto, los adultos mayores necesitan incluir dos porciones o 90 gramos de proteína diariamente en su dieta. Algunas opciones son carne, pollo, pescado y si éstos resultan difíciles de masticar puede suplirlos por huevos o frijoles.

Los expertos recomiendan el consumo diario de entre 20 y 35 gramos de fibra(para un adulto) para mejorar el movimiento del tubo digestivo, moderar los cambios de azúcar y de colesterol en la sangre que se producen después de las comidas e incrementar la eliminación de las sustancias cancerígenas producidas por las bacterias en el intestino grueso. Se encuentra principalmente en los granos enteros, algunas frutas y verduras.

La vitamina A contenida en vegetales de hoja verde y los de color amarillo y naranja, ayuda a los ojos a adaptarse a una luz tenue, protege nuestra piel, así como otros tejidos.

El **ácido fólico** participa en la formación de glóbulos rojos y su carencia puede provocar anemia. Lo contienen los vegetales de hoja verde, algunas frutas, los frijoles y los productos de grano enriquecidos.
La vitamina B12 participa con los folatos en la elaboración de **glóbulos rojos;** la ausencia de ésta provoca anemia y en algunos casos se le relaciona con problemas neurológicos. La carne, el pescado, el pollo los huevos y los productos lácteos son una buena fuente.

El zinc ayuda al organismo a combatir infecciones y a reparar los tejidos enfermos. Sus principales fuentes son: carne, mariscos, productos de grano y la leche.

Los adultos mayores necesitan tomar abundantes líquidos: de 8 a 12 tazas por día. Algunos alimentos proveen líquidos, pero aun así es necesario tomar todo

tipo de bebidas, jugos, leche, sopa, té o café, que pueden incluir además otras sustancias nutritivas, sin olvidar la mejor opción que es el agua pura.

Cada persona es diferente, por lo que es recomendable consultar con el médico cuáles son sus requerimientos alimenticios para su caso en particular tomando en cuenta su edad, estado de salud y la actividad que realiza diariamente.

OBJETIVOS:

- ✓ Aportar los nutrientes que los adultos mayores requieren para sus actividades diarias
- ✓ Entregar un alimento balanceado acorde con sus requerimientos nutricionales
- ✓ Entregar desayunos idóneos y balanceados a nuestros beneficiarios
- ✓ Prestar el servicio con dignidad a nuestros beneficiarios

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 03 al 31 de agosto 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

SEMANA No. 1							
TIEMPO DE COMIDA	**MENU No. 1**	**MENU No. 2**	**MENU No. 3**	**MENU No. 4**	**MENU No. 5**	**MENU No. 6**	**MENU No. 7**
DESAYUNO	CALDO DE PECHUGA DESMECHADA	HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE	CALDO DE PAJARILLA	HUEVOS REVUELTOS	HIGADO EN BISTEC (CEBOLLA Y TOMATE)	CALDO DE HUEVO	HUEVOS CON ESPINACA
	AREPA DE MAÍZ	MOGOLLA INTEGRAL	AREPA DE MAÍZ	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAÍZ	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO

	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE CEREAL	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA	CHOCOLATE EN LECHE
	PAPAYA PICADA	BANANO PICADO	MELON PICADO	PIÑA PICADA	MANGO PICADO	BANANO PICADO	MELON PICADO

SEMANA No. 2							
TIEMPO DE COMIDA	**MENU No. 8**	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**
DESAYUNO	CALDO CAMPESINO (CARNE DESMECHADA, HUEVO)	HUEVO COCIDO	QUESO	CALDO DE CARNE MACHACADA	HUEVOS CON MAIZ TIERNO	CALDO DE PECHUGA DESMECHADA	HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE
	AREPA DE MAÍZ	PAN INTEGRAL	AREPA DE CHOCLO	AREPA DE MAIZ	MOGOLLA	AREPA DE MAIZ	PAN BLANCO
	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE CEREAL	AGUA DE PANELA CON LECHE
	PAPAYA PICADA	BANANO PICADO	MELON PICADO	MANGO PICADO	PIÑA PICADA	BANANO PICADO	PAPAYA PICADA

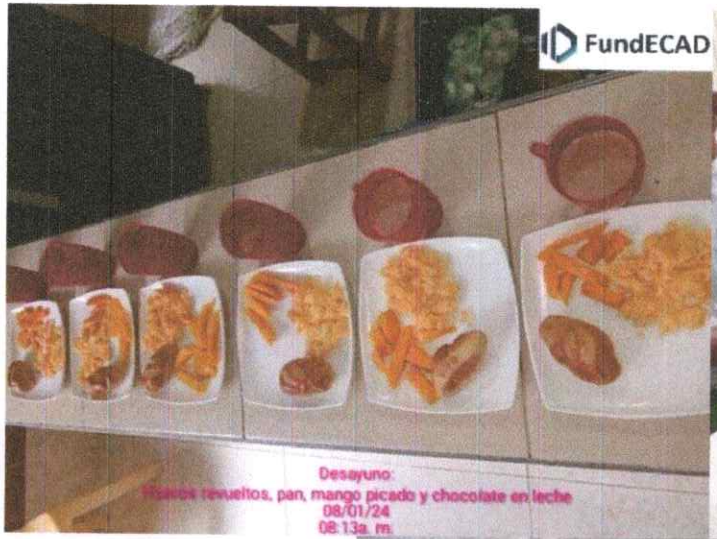
- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.
- El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones.
- A las 8:00 am se realiza la oración de agradecimiento y se inicia el servido del desayuno a los beneficiarios del programa.
- Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.

MATERIALES UTILIZADOS:

- Alimentos
- Menaje

• BPM • Dotación • Minuta • Equipos de refrigeración y congelación • Elementos de protección personal • Báscula digital • Transporte	
ACTIVIDAD	1-Entrega de 19 desayunos calientes diarios de lunes a viernes, servidos para los 19 beneficiarios del del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, para el periodo informado con un total de 551 desayunos servidos. 2-Servicio de 2 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

REGISTRO FOTOGRAFICO DESAYUNO HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO 2024







214


FundECAD
domingo, 4 de agosto de 2024 8:17 a. m.
Cl. 5 #8a-18, Valparaíso, Valparaíso, Caquetá, Colombia
minuta 14
huevo revuelto
arepa de maíz
agua de panela en leche
banano picado


FundECAD
domingo, 4 de agosto de 2024 8:17 a. m.
Cl. 5 #8a-18, Valparaíso, Valparaíso, Caquetá, Colombia
minuta 14
huevo revuelto
arepa de maíz
agua de panela en leche
banano picado


FundECAD
domingo, 4 de agosto de 2024 8:12 a. m.
minuta 14
huevo revuelto
arepa de maíz
agua de panela en leche
banano picado

215


FundECAD
menú 1
arepa de maíz
papaya picada
chocolate en leche


FundECAD
menú 1
papaya picada


FundECAD
5 ago 2024 8:20:52 a. m.
menú 1
caldo de pechuga desmechada
arepa de maíz
papaya picada
chocolate en leche

216


FundECAD
6 ago 2024 8:15:58 a. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 2 huevos cebolla y cebolla, mogolla íntegral,colada


FundECAD
6 ago 2024 8:12:18 a. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 2 huevos cebolla y cebolla, mogolla íntegral,colada


FundECAD
6 ago 2024 8:16:17 a. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 2 huevos cebolla y cebolla, mogolla íntegral,colada


FundECAD
Desayuno:
y chocolate en leche
08/09/24
08:17a. m.


FundECAD
Desayuno:
Higado encebollado, arepa de maiz, papaya picada
y chocolate en leche
08/09/24
08:13a. m.


FundECAD


FundECAD
10 ago 2024 8:12:57 a. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 caldo huevos, arepa maíz, colada de maizena, bar


FundECAD
10 ago 2024 8:18:25 a. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 caldo huevos, arepa maíz, colada de maizena, bar


FundECAD
10 ago 2024 8:18:38 a. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 caldo huevos, arepa maíz, colada de maizena, bar


FundECAD
menú 7
huevos con espinacas
pan blanco
chocolate en leche
melón picado


FundECAD
11 ago 2024 8:22:49 a. m.
menú 7
huevos con espinacas
pan blanco
chocolate en leche
melón picado


FundECAD
menú 7
huevos con espinacas
pan blanco
chocolate en leche
melón picado

22


FundECAD
Desayuno:


FundECAD
Desayuno:
Huevo cocido, pan integral, colada de Maizena, banano picado
08/13/24
08:26a. m.


FundECAD
Desayuno:
Huevo cocido, pan integral, colada de Maizena, banano picado
08/13/24
08:28a. m.


FundECAD
14 ago 2024 8:14:56 a. m.
Valparaíso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 10 queso, arepa choclo, chocolate con leche, papay


FundECAD
14 ago 2024 8:17:42 a. m.
Valparaíso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 10 queso, arepa choclo, chocolate con leche, papay


FundECAD
14 ago 2024 8:19:23 a. m.
Valparaíso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 10 queso, arepa choclo, chocolate con leche, papay

P - 03-02
REFRIGERIO MAÑANA

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 refrigerios, calientes diarios en la jornada de la mañana, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 refrigerios entregados en el periodo informado de agosto.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Refrigerios, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

Este concepto fue definido para Colombia en la Resolución 3803 de 2016 Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana (En adelante RIEN) como "aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes" (Res. 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Una buena alimentación es fundamental en cada una de las etapas de nuestra vida desde la infancia hasta la vejez. Los aspectos básicos de una dieta son los mismos a lo largo de nuestra vida, pero las necesidades nutricionales individuales cambian a medida que vamos envejeciendo. Además, la correcta absorción de los alimentos puede verse afectada por alguna enfermedad. Conforme envejecemos, requerimos menos energía (calorías) que cuando éramos jóvenes. Esto se debe a que los procesos naturales del organismo requieren menor energía cuando disminuye la actividad física y hay una menor masa muscular.

Aunque los requerimientos calóricos varían de acuerdo con la edad y al nivel de actividad, un adulto mayor requiere alrededor de 1.600 calorías diariamente.

Éstas deben elegirse cuidadosamente procurando que aporten los nutrientes necesarios. La recomendación es dividir las 1.600 calorías en porciones de cada uno de los grupos incluidos en la pirámide nutricional:

- Pan y cereales: seis porciones
- Vegetales: tres porciones
- Frutas: dos porciones
- Leche y sus derivados: dos porciones
- Proteína: dos porciones
- Grasas: Usar con moderación

En tanto, los adultos mayores necesitan incluir dos porciones o 90 gramos de proteína diariamente en su dieta. Algunas opciones son carne, pollo, pescado y si éstos resultan difíciles de masticar puede suplirlos por huevos o frijoles.

Los expertos recomiendan el consumo diario de entre 20 y 35 gramos de fibra(para un adulto) para mejorar el movimiento del tubo digestivo, moderar los cambios de azúcar y de colesterol en la sangre que se producen después de las comidas e incrementar la eliminación de las sustancias cancerígenas producidas por las bacterias en el intestino grueso. Se encuentra principalmente en los granos enteros, algunas frutas y verduras.

La vitamina A contenida en vegetales de hoja verde y los de color amarillo y naranja, ayuda a los ojos a adaptarse a una luz tenue, protege nuestra piel, así como otros tejidos.

El **ácido fólico** participa en la formación de glóbulos rojos y su carencia puede provocar anemia. Lo contienen los vegetales de hoja verde, algunas frutas, los frijoles y los productos de grano enriquecidos.
La vitamina B12 participa con los folatos en la elaboración de **glóbulos rojos;** la ausencia de ésta provoca anemia y en algunos casos se le relaciona con problemas neurológicos. La carne, el pescado, el pollo los huevos y los productos lácteos son una buena fuente.

El zinc ayuda al organismo a combatir infecciones y a reparar los tejidos enfermos. Sus principales fuentes son: carne, mariscos, productos de grano y la leche.

Los adultos mayores necesitan tomar abundantes líquidos: de 8 a 12 tazas por día. Algunos

alimentos proveen líquidos, pero aun así es necesario tomar todo tipo de bebidas, jugos, leche, sopa, té o café, que pueden incluir además otras sustancias nutritivas, sin olvidar la mejor opción que es el agua pura.

Cada persona es diferente, por lo que es recomendable consultar con el médico cuáles son sus requerimientos alimenticios para su caso en particular tomando en cuenta su edad, estado de salud y la actividad que realiza diariamente.

OBJETIVOS:

- ✓ Aportar los nutrientes que los adultos mayores requieren para sus actividades diarias
- ✓ Entregar un alimento balanceado acorde con sus requerimientos nutricionales
- ✓ Entregar refrigerios idóneos y balanceados a nuestros beneficiarios
- ✓ Prestar el servicio con dignidad a nuestros beneficiarios

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, Para este periodo de tiempo del 03 al 31 agosto de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

SEMANA No. 1							
TIEMPO DE COMIDA	**MENU No. 1**	**MENU No. 2**	**MENU No. 3**	**MENU No. 4**	**MENU No. 5**	**MENU No. 6**	**MENU No. 7**
REFRIGERIO	YOGURT	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE AVENA	SORBETE DE FRESA	YOGURT	QUESO RALLADO	SORBETE DE AVENA
	GRANOLA	GALLETA DE SODA	BANANO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL	GRANOLA	GRANOLA	MANDARINA
	MANGO PICADO				MANGO PICADO	PAPAYA PICADA	

SEMANA No. 2							
TIEMPO DE COMIDA	**MENU No. 8**	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**
REFRIGERIO	YOGURT	SORBETE DE MORA	SORBETE DE AVENA	YOGURT	SORBETE DE FRESA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	SORBETE DE CEREAL
	GRANOLA	MOGOLLA INTEGRAL	PAPAYA PICADA	MANDARINA	GALLETA DE SODA	SANDWICH DE QUESO	MANDARINA
	MANGO PICADO			GALLETAS DE LECHE			

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.
- El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones.
- A las 10:00 a.m. se inicia el servido del refrigerio de la mañana a los beneficiarios del programa.
- Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.

MATERIALES UTILIZADOS:

- Alimentos
- Menaje
- BPM
- Dotación
- Minuta
- Equipos de refrigeración y congelación
- Elementos de protección personal
- Báscula digital
- Transporte

ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 refrigerios calientes diarios de lunes a domingo, servidos para los 19 beneficiarios del del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, en horas de la mañana, para el periodo informado con un total de 551 refrigerios servidos. 2- Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

822

REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERIO JORNADA MAÑANA HOGAR VALPARAISO







FundECAD

229







FundECAD

230







231


FundECAD
Merienda de la mañana:
08/09/24
10:14a. m.


FundECAD
Merienda de la mañana:
Yogurt granola y mango picado
08/09/24
10:18a. m.


FundECAD

FundECAD

232







FundECAD

233







234


FundECAD
Merienda de la mañana:
Queso, pan y jugo
08/13/24
10:07a. m.


FundECAD
Merienda de la mañana:
Queso, pan y jugo
08/13/24
10:09a. m.


FundECAD

235


FundECAD
Merienda de la mañana:
Sandwich de queso y Jugo
08/17/24
10:24a. m.
Valparaiso


FundECAD
Merienda de la mañana:
Sandwich de queso y Jugo
08/17/24
10:15a. m.
Valparaiso


FundECAD
LUIS FRANCISCO
EL MEDICO

FundECAD

236







P - 03-03
ALMUERZO

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 Almuerzos calientes diarios en la jornada del medio día, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 Almuerzos entregados en el periodo informado agosto.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Almuerzos, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

Este concepto fue definido para Colombia en la Resolución 3803 de 2016 Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana (En adelante RIEN) como "aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes" (Res. 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Una buena alimentación es fundamental en cada una de las etapas de nuestra vida desde la infancia hasta la vejez. Los aspectos básicos de una dieta son los mismos a lo largo de nuestra vida, pero las necesidades nutricionales individuales cambian a medida que vamos envejeciendo. Además, la correcta absorción de los alimentos puede verse afectada por alguna enfermedad. Conforme envejecemos, requerimos menos energía (calorías) que cuando éramos

jóvenes. Esto se debe a que los procesos naturales del organismo requieren menor energía cuando disminuye la actividad física y hay una menor masa muscular.
Aunque los requerimientos calóricos varían de acuerdo con la edad y al nivel de actividad, un adulto mayor requiere alrededor de 1.600 calorías diariamente.
Éstas deben elegirse cuidadosamente procurando que aporten los nutrientes necesarios.
La recomendación es dividir las 1.600 calorías en porciones de cada uno de los grupos incluidos en la pirámide nutricional:

- Pan y cereales: seis porciones
- Vegetales: tres porciones
- Frutas: dos porciones
- Leche y sus derivados: dos porciones
- Proteína: dos porciones
- Grasas: Usar con moderación

En tanto, los adultos mayores necesitan incluir dos porciones o 90 gramos de proteína diariamente en su dieta. Algunas opciones son carne, pollo, pescado y si éstos resultan difíciles de masticar puede suplirlos por huevos o frijoles.

Los expertos recomiendan el consumo diario de entre 20 y 35 gramos de fibra(para un adulto) para mejorar el movimiento del tubo digestivo, moderar los cambios de azúcar y de colesterol en la sangre que se producen después de las comidas e incrementar la eliminación de las sustancias cancerígenas producidas por las bacterias en el intestino grueso. Se encuentra principalmente en los granos enteros, algunas frutas y verduras.

La vitamina A contenida en vegetales de hoja verde y los de color amarillo y naranja, ayuda a los ojos a adaptarse a una luz tenue, protege nuestra piel, así como otros tejidos.

El **ácido fólico** participa en la formación de glóbulos rojos y su carencia puede provocar anemia. Lo contienen los vegetales de hoja verde, algunas frutas, los frijoles y los productos de grano enriquecidos.
La vitamina B12 participa con los folatos en la elaboración de **glóbulos rojos;** la ausencia de ésta provoca anemia y en algunos casos se le relaciona con problemas

neurológicos. La carne, el pescado, el pollo los huevos y los productos lácteos son una buena fuente.

El zinc ayuda al organismo a combatir infecciones y a reparar los tejidos enfermos. Sus principales fuentes son: carne, mariscos, productos de grano y la leche.

Los adultos mayores necesitan tomar abundantes líquidos: de 8 a 12 tazas por día. Algunos alimentos proveen líquidos, pero aun así es necesario tomar todo tipo de bebidas, jugos, leche, sopa, té o café, que pueden incluir además otras sustancias nutritivas, sin olvidar la mejor opción que es el agua pura.

Cada persona es diferente, por lo que es recomendable consultar con el médico cuáles son sus requerimientos alimenticios para su caso en particular tomando en cuenta su edad, estado de salud y la actividad que realiza diariamente.

OBJETIVOS:

- ✓ Aportar los nutrientes que los adultos mayores requieren para sus actividades diarias
- ✓ Entregar un alimento balanceado acorde con sus requerimientos nutricionales
- ✓ Entregar almuerzos idóneos y balanceados a nuestros beneficiarios
- ✓ Prestar el servicio con dignidad a nuestros beneficiarios

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 03 al 31 de agosto de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

CENTRO DE PROTECCION ADULTO MAYOR VALPARAÍSO							
SEMANA No. 1							
TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5	MENU No. 6	MENU No. 7
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE CEREAL	SOPA DE FRIJOL	CONSOMÉ DE POLLO	SOPA DE ARVEJA	SOPA DE CUCHUCO
	CARNE DE RES	PECHUGA CON VERDURAS (ZAHAHORIA, HABICHUELA, ZUKINI, CEBOLLA CABEZONA)	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO	CARNE MOLIDA DE RES	POLLO DESMECHADO	CARNE DE CERDO EN JULIANAS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO
	MADURO COCIDO	PAPA DORADA EN CASCOS	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	MONEDAS DE PLATANO VERDE	PAPA CRIOLLA COCIDA	PURÉ DE PAPA
	ENSALADA LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	* VERDURAS DE LA PROTEINA	ENSALADA FRESCA	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE.	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y FRESA	TOMATE EN RODAJAS
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA

SEMANA No. 2							
TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14
ALMUERZO	SOPA DE PASTA	AJIAQUITO	SOPA DE PLATANO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE GARBANZO	SOPA DE CEREAL	CONSOMÉ DE POLLO
	CARNE DESMECHADA	POLLO DESMECHADO	CARNE DE CERDO EN FAJITAS	ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	HIGADO EN BISTEC (CEBOLLA Y TOMATE)	PECHUGA CON VERDURAS (ZAHAHORIA, HABICHUELA, ZUKINI, CEBOLLA CABEZONA)
	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
	YUCA EN TROZOS	MADURO COCIDO	PAPA AL VAPOR	PURÉ DE PAPA AMARILLA	PATACON	PURÉ DE PAPA	MADURO COCIDO
	ENSALADA DE TOMATE, ESPINACA Y CEBOLLA	ENSALADA FRESCA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y MANGO.	TOMATE EN RODAJAS	* VERDURAS DE LA PROTEINA
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.

- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.
- El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones.
- A las 12:00 p.m. se inicia el servido del almuerzo a los beneficiarios del programa.
- Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.

MATERIALES UTILIZADOS:

- Alimentos
- Menaje
- BPM
- Dotación
- Minuta
- Equipos de refrigeración y congelación
- Elementos de protección personal
- Báscula digital
- Transporte

ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 Almuerzos calientes diarios en la jornada del medio día, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 Almuerzos entregados en el periodo informado agosto. 2- Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

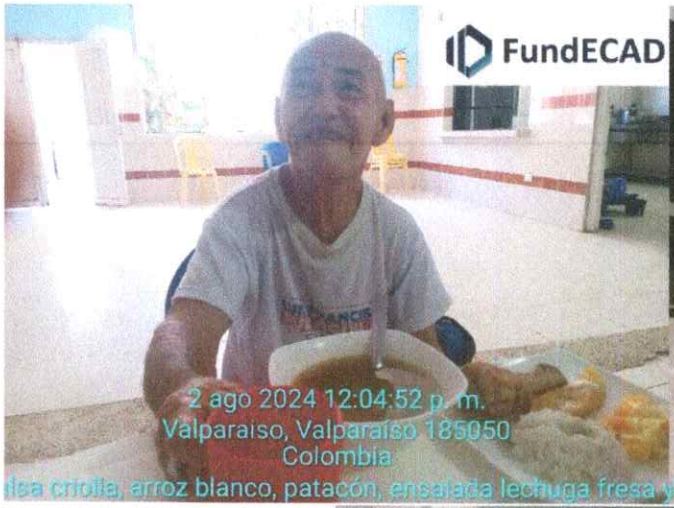
FundECAD

REGISTRO FOTOGRAFICO ALMUERZOS HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO








FundECAD
2 ago 2024 12:04:52 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
ilsa criolla, arroz blanco, patacón, ensalada lechuga fresa


FundECAD
2 ago 2024 12:02:08 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
ilsa criolla, arroz blanco, patacón, ensalada lechuga fresa


FundECAD
2 ago 2024 12:05:33 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
ilsa criolla, arroz blanco, patacón, ensalada lechuga fresa

FundECAD


FundECAD
menú 13
sopa de cereales
hígado en bistec
arroz con fideos
puré de papa
tomate en rodajas
jugo de fruta de cosecha


FundECAD
menú 13
sopa de cereales
hígado en bistec
arroz con fideos
puré de papa
tomate en rodajas
jugo de fruta de cosecha


FundECAD
menú 13
sopa de cereales
hígado en bistec
arroz con fideos
puré de papa
tomate en rodajas
jugo de fruta de cosecha

FundECAD







212

FundECAD


FundECAD
5 ago 2024 12:15:12 p. m.
menú 1
sopa de verduras
carne de res
arroz
maduro cocido
ensalada zanahoria, cebolla y tomate
jugo de fruta de cosecha


FundECAD
5 ago 2024 12:14:32 p. m.
menú 1
sopa de verduras
carne de res
arroz
maduro cocido
ensalada zanahoria, cebolla y tomate
jugo de fruta de cosecha


FundECAD
5 ago 2024 12:09:15 p. m.
menú 1
sopa de verduras
carne de res
arroz
maduro cocido
ensalada zanahoria, cebolla y tomate
jugo de fruta de cosecha


FundECAD
6 ago 2024 12:02:19 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 2 sopa lentejas, pechuga con verduras, arroz con fic


FundECAD
6 ago 2024 12:00:27 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 2 sopa lentejas, pechuga con verduras, arroz con fic


FundECAD
6 ago 2024 12:03:00 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 2 sopa lentejas, pechuga con verduras, arroz con fic

248

FundECAD


FundECAD
jueves, 8 de agosto de 2024 12:05 p. m.
minuta 4
sopa de frijol, carne molida
arroz blanco, maduro cosido
ensalada de cebolla y tomate
jugo de cosecha

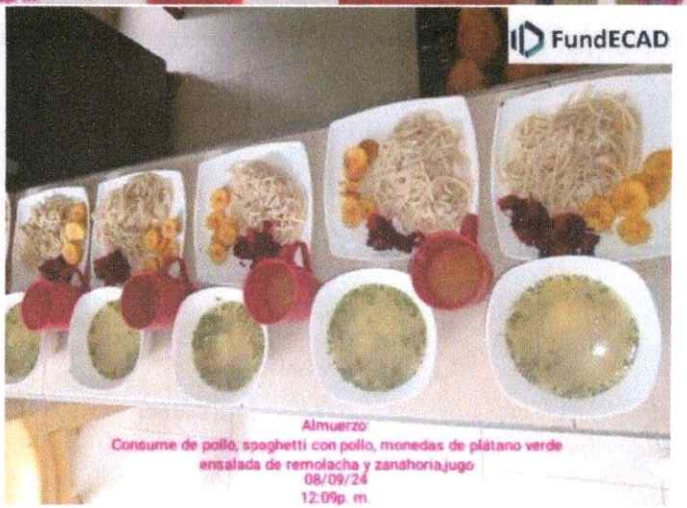

FundECAD
jueves, 8 de agosto de 2024 12:05 p. m.
minuta 4
sopa de frijol, carne molida
arroz blanco, maduro cosido
ensalada de cebolla y tomate
jugo de cosecha


FundECAD
jueves, 8 de agosto de 2024 12:00 p. m.
minuta 4
sopa de frijol, carne molida
arroz blanco, maduro cosido
ensalada de cebolla y tomate
jugo de cosecha

94


FundECAD
Almuerzo:
ensalada de remolacha y zanahoriajugo
08/09/24
12:12p. m.


FundECAD


FundECAD
Almuerzo:
Consume de pollo, spaghetti con pollo, monedas de plátano verde
ensalada de remolacha y zanahoriajugo
08/09/24
12:09p. m.


FundECAD
10 ago 2024 12:22:47 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 sopa arveja,carne cerdo, arroz con abichuela,papa


FundECAD
10 ago 2024 12:24:06 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 sopa arveja,carne cerdo, arroz con abichuela,papa


FundECAD
10 ago 2024 12:18:31 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 sopa arveja,carne cerdo, arroz con abichuela,papa

FundECAD


FundECAD
lunes, 12 de agosto de 2024 12:01 p. m.
minuta 8
sopa de pasta, carne desmechada
arroz con habicuela,yuca en trozos
ensalada de tomate, espinaca y cebolla
jugo de cosecha


FundECAD
lunes, 12 de agosto de 2024 12:05 p. m.
minuta 8
sopa de pasta, carne desmechada
arroz con habicuela,yuca en trozos
ensalada de tomate, espinaca y cebolla
jugo de cosecha


FundECAD
lunes, 12 de agosto de 2024 12:05 p. m.
minuta 8
sopa de pasta, carne desmechada
arroz con habicuela,yuca en trozos
ensalada de tomate, espinaca y cebolla
jugo de cosecha


FundECAD
Almuerzo:
Ajiaco, pollo desmechado, arroz blanco, maduro cocido
ensalada de cebolla y tomate, jugo
08/13/24
12:13p. m.


FundECAD
Almuerzo:
Ajiaco, pollo desmechado, arroz blanco, maduro cocido
ensalada de cebolla y tomate, jugo
08/13/24
12:16p. m.


FundECAD

FundECAD







452

P - 03-04
REFRIGERIO TARDE

256

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 refrigerios, calientes diarios en la jornada de la tarde, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 refrigerios entregados en el periodo informado de agosto.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Refrigerios, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

Este concepto fue definido para Colombia en la Resolución 3803 de 2016 Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana (En adelante RIEN) como "aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes" (Res. 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Una buena alimentación es fundamental en cada una de las etapas de nuestra vida desde la infancia hasta la vejez. Los aspectos básicos de una dieta son los mismos a lo largo de nuestra vida, pero las necesidades nutricionales individuales cambian a medida que vamos envejeciendo. Además, la correcta absorción de los alimentos puede verse afectada por alguna enfermedad. Conforme envejecemos, requerimos menos energía (calorías) que cuando éramos jóvenes. Esto se debe a que los procesos naturales del organismo requieren menor energía cuando disminuye la actividad física y hay una menor masa muscular.

Aunque los requerimientos calóricos varían de acuerdo con la edad y al nivel de actividad, un adulto mayor requiere alrededor de 1.600 calorías diariamente.

Éstas deben elegirse cuidadosamente procurando que aporten los nutrientes necesarios. La recomendación es dividir las 1.600 calorías en porciones de cada uno de los grupos incluidos en la pirámide nutricional:

- Pan y cereales: seis porciones
- Vegetales: tres porciones
- Frutas: dos porciones
- Leche y sus derivados: dos porciones
- Proteína: dos porciones
- Grasas: Usar con moderación

En tanto, los adultos mayores necesitan incluir dos porciones o 90 gramos de proteína diariamente en su dieta. Algunas opciones son carne, pollo, pescado y si éstos resultan difíciles de masticar puede suplirlos por huevos o frijoles.

Los expertos recomiendan el consumo diario de entre 20 y 35 gramos de fibra(para un adulto) para mejorar el movimiento del tubo digestivo, moderar los cambios de azúcar y de colesterol en la sangre que se producen después de las comidas e incrementar la eliminación de las sustancias cancerígenas producidas por las bacterias en el intestino grueso. Se encuentra principalmente en los granos enteros, algunas frutas y verduras.

La vitamina A contenida en vegetales de hoja verde y los de color amarillo y naranja, ayuda a los ojos a adaptarse a una luz tenue, protege nuestra piel, así como otros tejidos.

El **ácido fólico** participa en la formación de glóbulos rojos y su carencia puede provocar anemia. Lo contienen los vegetales de hoja verde, algunas frutas, los frijoles y los productos de grano enriquecidos.
La vitamina B12 participa con los folatos en la elaboración de **glóbulos rojos;** la ausencia de ésta provoca anemia y en algunos casos se le relaciona con problemas neurológicos. La carne, el pescado, el pollo los huevos y los productos lácteos son una buena fuente.

El zinc ayuda al organismo a combatir infecciones y a reparar los tejidos enfermos. Sus principales fuentes son: carne, mariscos, productos de grano y la leche.

Los adultos mayores necesitan tomar abundantes líquidos: de 8 a 12 tazas por día. Algunos alimentos proveen líquidos, pero aun así es necesario tomar todo tipo de bebidas, jugos, leche,

sopa, té o café, que pueden incluir además otras sustancias nutritivas, sin olvidar la mejor opción que es el agua pura.

Cada persona es diferente, por lo que es recomendable consultar con el médico cuáles son sus requerimientos alimenticios para su caso en particular tomando en cuenta su edad, estado de salud y la actividad que realiza diariamente.

OBJETIVOS:

- ✓ Aportar los nutrientes que los adultos mayores requieren para sus actividades diarias
- ✓ Entregar un alimento balanceado acorde con sus requerimientos nutricionales
- ✓ Entregar refrigerios idóneos y balanceados a nuestros beneficiarios
- ✓ Prestar el servicio con dignidad a nuestros beneficiarios

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 03 al 31 agosto de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

SEMANA No. 1							
TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5	MENU No. 6	MENU No. 7
REFRIGERIO	SORBETE DE FRUTA	SORBETE DE AVENA	YOGURT	MAZAMORRA CON LECHE	SORBETE DE CEREAL	SORBETE DE UVA	YOGURT
	GALLETA DE SODA	MANDARINA	PAPAYA PICADA	BOCADILLO DE GUAYABA	BANANO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL	BANANO PICADO
	QUESO		GRANOLA				GRANOLA

SEMANA No. 2							
TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14
REFRIGERIO	SORBETE DE CEREAL	YOGURT	MANGO Y PAPAYA PICADA	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE AVENA	YOGURT	SORBETE DE MANGO
	MELON PICADO	SANDWICH DE QUESO	QUESO RALLADO	GALLETA DE SODA	PAPAYA PICADA	MANGO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL
			GRANOLA			GRANOLA	

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.
- El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones.
- A las 10:00 a.m. se inicia el servido del refrigerio de la mañana y a las 4:00 p.m. el de la tarde a los beneficiarios del programa.
- Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.

MATERIALES UTILIZADOS:

- Alimentos
- Menaje
- BPM
- Dotación
- Minuta
- Equipos de refrigeración y congelación
- Elementos de protección personal
- Báscula digital
- Transporte

ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 refrigerios calientes diarios de lunes a domingo, servidos para los 19 beneficiarios del del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, en horas de la tarde, para el periodo informado con un total de 551 refrigerios servidos. **2-** Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

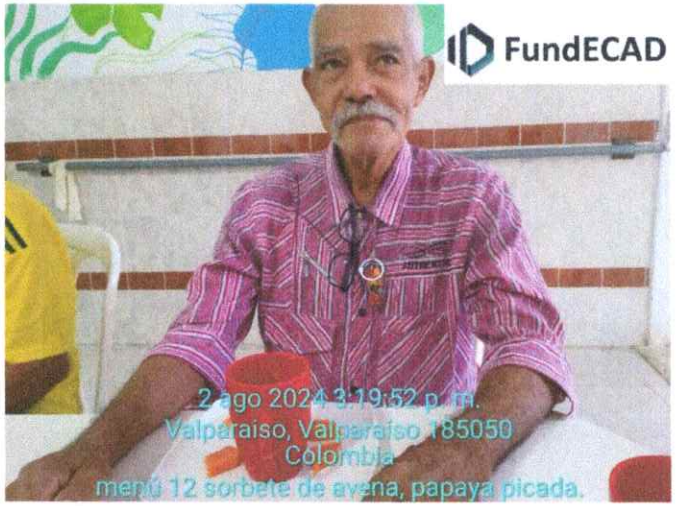
261

REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERIOS JORNADA TARDE HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO








FundECAD
2 ago 2024 3:19:52 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 12 sorbete de avena, papaya picada.


FundECAD
2 ago 2024 3:17:36 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 12 sorbete de avena, papaya picada.


FundECAD
2 ago 2024 3:20:29 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 12 sorbete de avena, papaya picada.


FundECAD
menú 13
yogurt
granola
mango picado


FundECAD
yogurt
granola
mango picado


FundECAD
menú 13
yogurt
granola
mango picado

FundECAD

264







FundECAD


FundECAD
5 ago 2024 3:14:49 p. m.
menú 1
sorbete de fruta
galleta de soda
queso


FundECAD
5 ago 2024 3:12:40 p. m.
galleta de soda
queso


FundECAD
sorbete de fruta
galleta de soda
queso


FundECAD
7 ago 2024 3:15:25 p. m.
menú 3
yogurt
papaya picada
granola


FundECAD
7 ago 2024 3:14:48 p. m.
menú 3
yogurt
papaya picada
granola


FundECAD
7 ago 2024 3:12:23 p.m.
menú 3
yogurt
papaya picada
granola

FundECAD

692







FundECAD


FundECAD
10 ago 2024 3:21:23 p. m.
Valparaíso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 sorbete de fruta, Sandwich de pollo.


FundECAD
10 ago 2024 3:26:54 p. m.
Valparaíso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 sorbete de fruta, Sandwich de pollo.


FundECAD
10 ago 2024 3:25:45 p. m.
Valparaíso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 6 sorbete de fruta, Sandwich de pollo.

P - 03-05
CENA

270

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 cenas, calientes diarios en la jornada de la tarde-noche, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 cenas entregados en el periodo informado de agosto.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Cenas, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

Este concepto fue definido para Colombia en la Resolución 3803 de 2016 Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana (En adelante RIEN) como "aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes" (Res. 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Una buena alimentación es fundamental en cada una de las etapas de nuestra vida desde la infancia hasta la vejez. Los aspectos básicos de una dieta son los mismos a lo largo de nuestra vida, pero las necesidades nutricionales individuales cambian a medida que vamos envejeciendo. Además, la correcta absorción de los alimentos puede verse afectada por alguna enfermedad. Conforme envejecemos, requerimos menos energía (calorías) que cuando éramos jóvenes. Esto se debe a que los procesos naturales del organismo requieren menor energía cuando disminuye la actividad física y hay una menor masa muscular.

Aunque los requerimientos calóricos varían de acuerdo con la edad y al nivel de actividad, un adulto mayor requiere alrededor de 1.600 calorías diariamente.

Éstas deben elegirse cuidadosamente procurando que aporten los nutrientes necesarios. La recomendación es dividir las 1.600 calorías en porciones de cada uno de los grupos incluidos en la pirámide nutricional:

- Pan y cereales: seis porciones
- Vegetales: tres porciones
- Frutas: dos porciones
- Leche y sus derivados: dos porciones
- Proteína: dos porciones
- Grasas: Usar con moderación

En tanto, los adultos mayores necesitan incluir dos porciones o 90 gramos de proteína diariamente en su dieta. Algunas opciones son carne, pollo, pescado y si éstos resultan difíciles de masticar puede suplirlos por huevos o frijoles.

Los expertos recomiendan el consumo diario de entre 20 y 35 gramos de fibra(para un adulto) para mejorar el movimiento del tubo digestivo, moderar los cambios de azúcar y de colesterol en la sangre que se producen después de las comidas e incrementar la eliminación de las sustancias cancerígenas producidas por las bacterias en el intestino grueso. Se encuentra principalmente en los granos enteros, algunas frutas y verduras.

La vitamina A contenida en vegetales de hoja verde y los de color amarillo y naranja, ayuda a los ojos a adaptarse a una luz tenue, protege nuestra piel, así como otros tejidos.

El **ácido fólico** participa en la formación de glóbulos rojos y su carencia puede provocar anemia. Lo contienen los vegetales de hoja verde, algunas frutas, los frijoles y los productos de grano enriquecidos.
La vitamina B12 participa con los folatos en la elaboración de **glóbulos rojos;** la ausencia de ésta provoca anemia y en algunos casos se le relaciona con problemas neurológicos. La carne, el pescado, el pollo los huevos y los productos lácteos son una buena fuente.

El zinc ayuda al organismo a combatir infecciones y a reparar los tejidos enfermos. Sus principales fuentes son: carne, mariscos, productos de grano y la leche.

Los adultos mayores necesitan tomar abundantes líquidos: de 8 a 12 tazas por día. Algunos

alimentos proveen líquidos, pero aun así es necesario tomar todo tipo de bebidas, jugos, leche, sopa, té o café, que pueden incluir además otras sustancias nutritivas, sin olvidar la mejor opción que es el agua pura.

Cada persona es diferente, por lo que es recomendable consultar con el médico cuáles son sus requerimientos alimenticios para su caso en particular tomando en cuenta su edad, estado de salud y la actividad que realiza diariamente.

OBJETIVOS:

- ✓ Aportar los nutrientes que los adultos mayores requieren para sus actividades diarias
- ✓ Entregar un alimento balanceado acorde con sus requerimientos nutricionales
- ✓ Entregar cenas idóneos y balanceados a nuestros beneficiarios
- ✓ Prestar el servicio con dignidad a nuestros beneficiarios

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 03 al 31 de agosto de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

CENTRO DE PROTECCION ADULTO MAYOR VALPARAÍSO							
SEMANA No. 1							
TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5	MENU No. 6	MENU No. 7
CENA	HUEVOS REVUELTOS	CALDO CAMPESINO (CARNE DESMECHADA, HUEVO)	TORTILLA DE HUEVO CON VERDURAS (ESPINACA, ACELGA, CEBOLLA)	CREMA DE AUYAMA	CARNE DESMECHADA CON VERDURAS (CEBOLLA, TOMATE Y HABICHUELA)	POLLO EN TROZOS CON VERDURAS (ZUKINI, BROCOLI, CEBOLLA)	CALDO DE MENUDENCIA
	ARROZ CON VERDURAS (ARVEJA, ZANAHORIA Y HABICHUELA)	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	POLLO DESMECHADO	AREPA DE MAÍZ	MADURO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA
	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA CON LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA CON LECHE	AGUA DE PANELA

SEMANA No. 2							
TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14
CENA	POLLO EN TROZOS CON VERDURAS (ZUKINI, BROCOLI, CEBOLLA)	HUEVOS CON ESPINACA	CALDO DE VERDURAS CON POLLO	HUEVO CON VERDURAS (ESPINACA, ACELGA, CEBOLLA)	CREMA DE ZANAHORIA	CALDO CAMPESINO (CARNE DESMECHADA, HUEVO)	ESPAGUETIS CON VERDURAS
	AREPA DE MAÍZ	ARROZ BLANCO	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	CARNE DESMECHADA	AREPA DE MAIZ	CARNE MOLIDA
	CHOCOLATE	AROMATICA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.
- El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones.
- A las 5:40 p.m. se inicia el servido a los beneficiarios del programa.
- Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.

MATERIALES UTILIZADOS:

- Alimentos
- Menaje
- BPM
- Dotación
- Minuta
- Equipos de refrigeración y congelación
- Elementos de protección personal
- Báscula digital
- Transporte

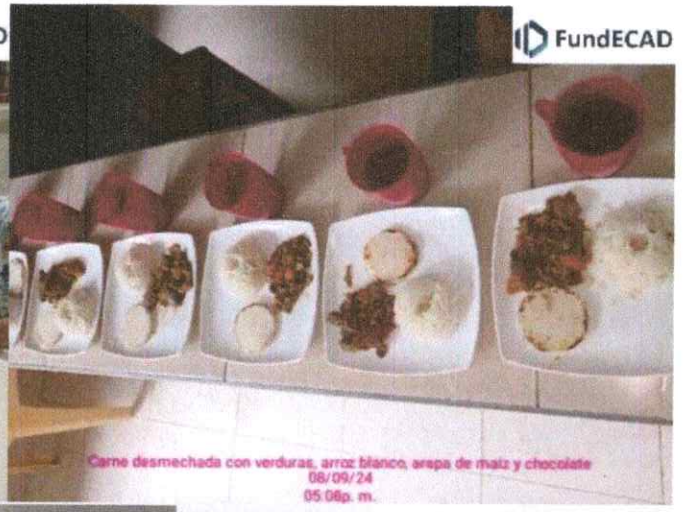
ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 cenas, calientes diarios en la jornada de la tarde-noche, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 551 cenas entregados en el periodo informado agosto. **2-** Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

42

REGISTRO FOTOGRAFICO CENAS HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO







FundECAD


FundECAD
minuta 4
crema de auyama
pollo desmechado
agua de panela


FundECAD
minuta 4
crema de auyama
pollo desmechado
agua de panela


FundECAD
minuta 4
crema de auyama
pollo desmechado
agua de panela

FundECAD







942


FundECAD
lunes, 12 de agosto de 2024 5:06 p. m.
minuta 8
pollo en trozos con verduras, arroz
arepa de maíz y chocolate


FundECAD
lunes, 12 de agosto de 2024 5:06 p. m.
minuta 8
pollo en trozos con verduras, arroz
arepa de maíz y chocolate


FundECAD
lunes, 12 de agosto de 2024 5:03 p. m.
minuta 8
pollo en trozos con verduras, arroz
arepa de maíz y chocolate

FundECAD







278

FundECAD


FundECAD
14 ago 2024 5:09:34 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 10 caldo de verduras con pollo, arepa de maíz, agua


FundECAD
14 ago 2024 5:09:08 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 10 caldo de verduras con pollo, arepa de maíz, agua


FundECAD
14 ago 2024 5:05:39 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 10 caldo de verduras con pollo, arepa de maíz, agua

FundECAD

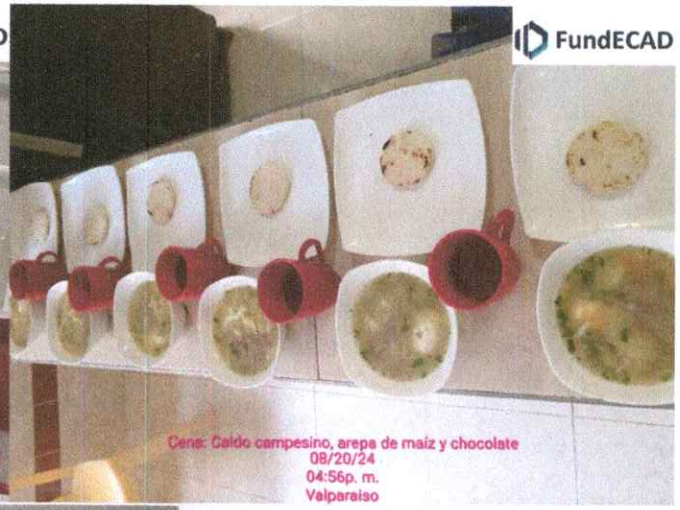

FundECAD
19 ago 2024 5:03:24 p. m.
8a29 Calle 5
Valparaiso
Valparaíso
Caquetá
menú 1
huevos revueltos
arroz con verduras
agua de panela


FundECAD
8a21 Calle 5
Valparaiso
Valparaíso
Caquetá
menú 1
huevos revueltos
arroz con verduras
agua de panela


FundECAD
19 ago 2024 5:09:58 p. m.
8a19 Calle 5
Valparaiso
Valparaíso
Caquetá
menú 1
huevos revueltos
arroz con verduras
agua de panela

FundECAD

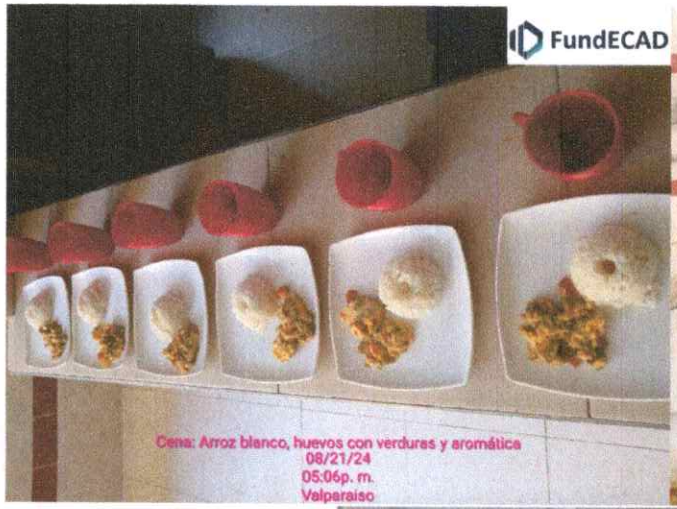


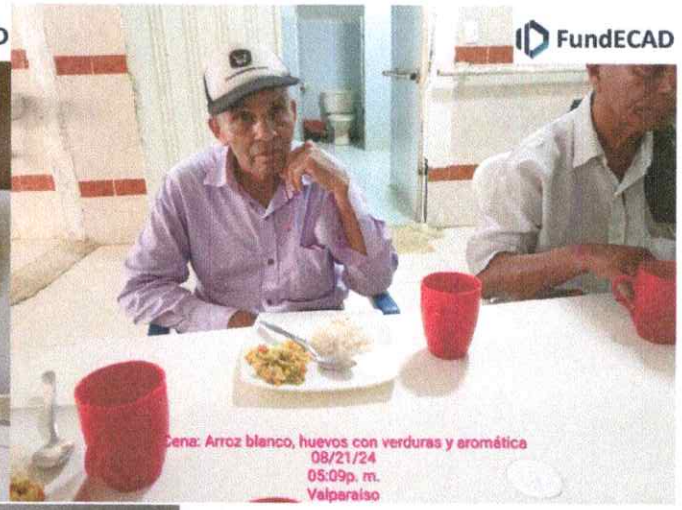




281

FundECAD


FundECAD
Cena: Arroz blanco, huevos con verduras y aromática
08/21/24
05:06p. m.
Valparaiso


FundECAD
Cena: Arroz blanco, huevos con verduras y aromática
08/21/24
05:09p. m.
Valparaiso


FundECAD
Cena: Arroz blanco, huevos con verduras y aromática
08/21/24
05:09p. m.
Valparaiso

FundECAD


FundECAD
22 ago 2024 5:16:26 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 4 crema ahuyama, pollo desmechado, agua de pan


FundECAD
22 ago 2024 5:13:35 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 4 crema ahuyama, pollo desmechado, agua de pan


FundECAD
22 ago 2024 5:11:36 p. m.
Valparaiso, Valparaíso 185050
Colombia
menú 4 crema ahuyama, pollo desmechado, agua de pan

FundECAD







282

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

ASISTENCIA DE ALIMENTACION
CENTRO DE PROTECCION HOGAR DIVINO NIÑO
CONVENIO DE ASOCIACION N°02 - 2024
(DESAYUNO – REFRIGERIO -ALMUERZO – REFRIGERIO – CENA)

FECHA DE INICIO: 01/08/2024 FECHA FIN: 04/08/2024
RESPONSABLE: Angela Fernandez

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MR	JV	VN	SB	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590				X	X	X	X	Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251				X	X	X	X X	
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543				X	X	X	X	
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204				X	X	X	X	
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903				X	X	X	X	
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258				X	X	X	✓	
7	JOSE IGNACIO ORTIZ	4.960.829				X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767				X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511				X	X	X	X	

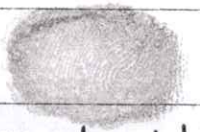


285

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

10	ALFONSO TRUJILLO	2372968				X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067				X	X	X	X	LUIS ALBERTO
12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448				X	X	X	X	
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406				X	X	X	X	MARTHA
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063				X	X	X	X	
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367				X	X	X	X	
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032				X	X	X	X	ORLANDO MOSQUERA
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620				X	X	X	X	
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097				X	X	X	X	
19	REINALDO VACA	3.046.856				X	X	X	X	

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

ASISTENCIA DE ALIMENTACION
CENTRO DE PROTECCION HOGAR DIVINO NIÑO
CONVENIO DE ASOCIACION N°02 - 2024
(DESAYUNO -- REFRIGERIO -ALMUERZO – REFRIGERIO -- CENA)

FECHA DE INICIO: 05/08/2024 FECHA FIN: 11/08/2024
RESPONSABLE: Angela Cancinales

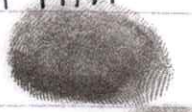
N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MR	JV	VN	SB	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590	X	X	X	X	X	X	X	Arnulfo Reyes Arias
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X	X	X	X	X	X	
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X	X	X	X	X	X	
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X	X	X	X	X	X	
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	X	X	X	X	X	X	
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X	X	X	X	X	X	
7	JOSE IGNACIO ORTIZ	4.960.829	X	X	X	X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511	X	X	X	X	X	X	X	

282

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

10	ALFONSO TRUJILLO	2372968	X	X	X	X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X	X	X	X	X	X	LUIS ALBERTO R
12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448	X	X	X	X	X	X	X	
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406	X	X	X	X	X	X	X	MARTHA
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063	X	X	X	X	X	X	X	
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367	X	X	X	X	X	X	X	
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032	X	X	X	X	X	X	X	ORLANDO MOSQUERA
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620	X	X	X	X	X	X	X	
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097	X	X	X	X	X	X	X	
19	REINALDO VACA	3.046.856	X	X	X	X	X	X	X	

OBSERVACIONES:

_____

_____

FIRMA DEL RESPONSABLE

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

ASISTENCIA DE ALIMENTACION
CENTRO DE PROTECCION HOGAR DIVINO NIÑO
CONVENIO DE ASOCIACION N°02 - 2024
(DESAYUNO – REFRIGERIO -ALMUERZO – REFRIGERIO -- CENA)

FECHA DE INICIO: 12/08/2024 FECHA FIN: 18/08/2024
RESPONSABLE: Angela Coniveti

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MR	JV	VN	SB	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590	X	X	X	X	X	X	X	Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X	X	X	X	X	X	
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X	X	X	X	X	X	
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X	X	X	X	X	X	
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	X	X	X	X	X	X	
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X	X	X	X	X	X	
7	JOSE IGNACIO ORTIZ	4.960.829	X	X	X	X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511	X	X	X	X	X	X	X	

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

10	ALFONSO TRUJILLO	2372968	X	X	X	X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X	X	X	X	X	X	LUIS Alberto
12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448	X	X	X	X	X	X	X	
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406	X	X	X	X	X	X	X	MARTHA
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063	X	X	X	X	X	X	X	
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367	X	X	X	X	X	X	X	
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032	X	X	X	X	X	X	X	ORLANDO MOSQUERA
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620	X	X	X	X	X	X	X	
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097	X	X	X	X	X	X	X	
19	REINALDO VACA	3.046.856	X	X	X	X	X	X	X	

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE

290

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

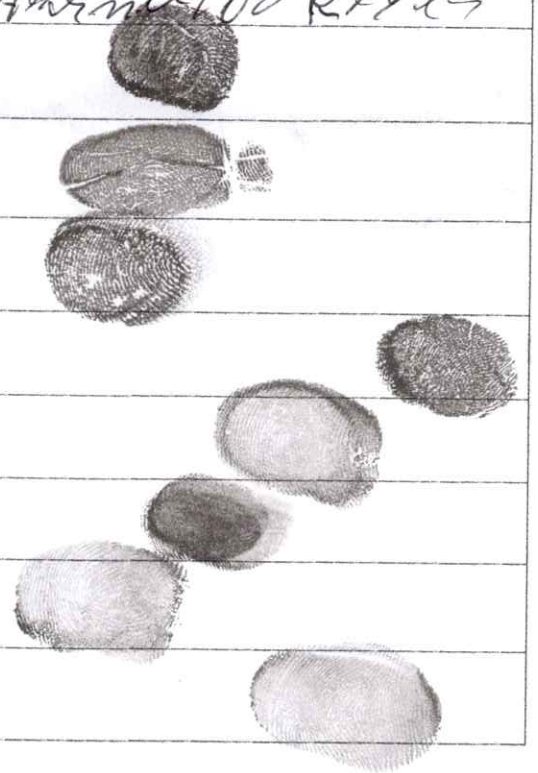
FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

ASISTENCIA DE ALIMENTACION
CENTRO DE PROTECCION HOGAR DIVINO NIÑO
CONVENIO DE ASOCIACION N°02 - 2024
(DESAYUNO – REFRIGERIO -ALMUERZO – REFRIGERIO – CENA)

FECHA DE INICIO 19/08/2024 FECHA FIN: 25/08/2024

RESPONSABLE: Angela Quintero D.

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MR	JV	VN	SB	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590	X	X	X	X	X	X	X	Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X	X	X	X	X	X	
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X	X	X	X	X	X	
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X	X	X	X	X	X	
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	X	X	X	X	X	X	
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X	X	X	X	X	X	
7	JOSE IGNACIO ORTIZ	4.960.829	X	X	X	X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511	X	X	X	X	X	X	X	



294

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

10	ALFONSO TRUJILLO	2372968	X	X	X	X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X	X	X	X	X	X	LUIS ALBERTO RAMOS
12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448	X	X	X	X	X	X	X	
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406	X	X	X	X	X	X	X	MARTHA
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063	X	X	X	X	X	X	X	
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367	X	X	X	X	X	X	X	
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032	X	X	X	X	X	X	V	ORLANDO MOSQUERA
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620	X	X	X	X	X	X	X	
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097	X	X	X	X	X	X	X	
19	REINALDO VACA	3.046.856	X	X	X	X	X	X	X	

OBSERVACIONES:

_____

_____

_____
FIRMA DEL RESPONSABLE

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

ASISTENCIA DE ALIMENTACION
CENTRO DE PROTECCION HOGAR DIVINO NIÑO
CONVENIO DE ASOCIACION N°02 - 2024
(DESAYUNO – REFRIGERIO -ALMUERZO – REFRIGERIO – CENA)

FECHA DE INICIO: 26/08/2024 FECHA FIN: 31/08/2024
RESPONSABLE: Angela Cervantes A.

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MR	JV	VN	SB	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590	X	X	X	X	X	X		Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X	X	X	X	X		
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X	X	X	X	X		
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X	X	X	X	X		
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	X	X	X	X	X		
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X	X	X	X	X		
7	JOSE IGNACIO ORTIZ	4.960.829	X	X	X	X	X	X		
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X	X	X		
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511	X	X	X	X	X	X		

293

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 002

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

10	ALFONSO TRUJILLO	2372968	X	X	X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X	X	X	X	X	LUIS Alberto
12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448	X	X	X	X	X	X	
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406	X	X	X	X	X	X	MARTHA ELENA VALENCIA
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063	X	X	X	X	X	X	
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367	X	X	X	X	X	X	
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032	X	X	X	X	X	X	ORLANDO MOSQUERA
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620	X	X	X	X	X	X	
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097	X	X	X	X	X	X	
19	REINALDO VACA	3.046.856	X	X	X	X	X	X	

OBSERVACIONES:

_____

_____

FIRMA DEL RESPONSABLE

294