



FORMATO INFORME DE EJECUCIÓN
SEXTO INFORME DE EJECUCIÓN A 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
PERIODO CORRESPONDIENTE A UN SEXTO DESEMBOLSO EQUIVALENTE AL 10 % DEL VALOR TOTAL DEL APOORTE 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	<ol style="list-style-type: none">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 AGOSTO DE 2024.
FECHA PRESENTACIÓN DEL INFORME	5 DE SEPTIEMBRE 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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Se continua con la convocatoria en los Centros Comunitarios Barlovento y las Américas, por lo cual se siguió realizando invitación a la comunidad por medio, con el objetivo de invitarlos a participar en el proceso de preinscripción del 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. El talento humano digitó, revisó y depuró la base de datos de las	1.Base de datos beneficiarios del proyecto 2.Evidencia Fotográfica



			<p>personas preinscritas de acuerdo con los requisitos y la localización, caracterización de cada uno.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
2-CONTACTO A BENEFICIARIOS Y ENTREGA DE CARNETS	Contactar beneficiarios, entrega de carnets e información de la inclusión al	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Se hizo proceso de contacto a los beneficiarios seleccionados por medio de llamadas telefónicas, visitas domiciliarias y perifoneo para hacer entrega de los carnets y brindar información del	1.Evidencia fotográfica entrega de carnet. 2. Reporte llamadas realizadas.



	programa.		<p>proyecto.</p> <p>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.</p> <p>Luego de esto se estableció un punto dentro de los Centros Comunitarios donde se entregaron los carnés a cabalidad para cada beneficiario.</p> <p>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.</p>	
--	-----------	--	--	--



3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Proyección y compra de alimentos	SEPTIEMBRE 2 AL 30	<p>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 las minutas establecidas y aprobadas 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.</p> <p>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 anotararlo en la lista.</p>	1.Evidencia fotográfica compra y organización de alimentos.
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Modalidad y transportado caliente	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Teniendo en cuenta que a la fecha no se ha iniciado la preparación de los desayunos en la cocina del Centro Comunitario Barlovento debido a que aún 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	1.Evidencia Fotográfica de entrega



			<p>a los beneficiarios.</p> <p>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 barlovento, cumpliendo con las normas exigidas por las entidades nacionales y distritales de salud.</p> <p>Así garantizando en cada momento el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad.</p> <p>Esta modalidad se utilizará a partir del inicio de la ejecución del convenio y hasta que se surta la reforma estructural de la cocina del Centro Comunitario de Barlovento.</p>	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Modalidad Y preparada en sitio	SEPTIEMBRE 2 AL 30	<p>En el Centro Comunitario las Américas, al igual que el mes anterior, se implementó la modalidad preparada en sitio.</p> <p>La modalidad preparada en sitio se implementa en aquellos casos</p>	1.Evidencia Fotográfica proceso preparación



			<p>en donde la infraestructura del establecimiento educativo cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en la cocina del Centro Comunitario de Las Americas y garantiza la calidad e inocuidad del alimento.</p>	
<p>3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES</p>	<p>Alistamiento – y preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios</p>	<p>SEPTIEMBRE 2 AL 30</p>	<p>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.</p> <p>Se entregaron raciones alimenticias tipo desayuno aportando el 30% de las calorías y nutrientes que requieren en su alimentación diaria los beneficiarios.</p> <p>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</p>	<p>1.Evidencia fotográfica entrega de alimentos a beneficiarios modalidad transportado caliente y preparado en sitio</p>



			<p>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.</p> <p>En el periodo reportado se entregaron un total de 16.339 raciones de alimento tipo desayuno.</p>	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Ciclos de Menú	SEPTIEMBRE 2 AL 30	<p>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 población colombiana, establecidas mediante Resolución No. 3803 de 2016.</p>	<p>1.Ciclo de menú transportado caliente 2. Ciclo de menú Modalidad preparado en sitio</p>
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Celebración semana HEVS	SEPTIEMBRE 2 - 6	<p>Se inició explicando que son los hábitos alimentarios los cuales se pueden definir como los hábitos adquiridos a lo largo de la vida que influyen en nuestra alimentación. Llevar una dieta equilibrada, variada y suficiente acompañada de la práctica de ejercicio físico es la fórmula perfecta para estar sanos. Una dieta variada debe incluir alimentos de todos los grupos y en cantidades suficientes</p>	1.acta capacitación beneficiarios



			<p>para cubrir nuestras necesidades energéticas y nutritivas</p> <p>La importancia de tener un buen estado físico y de realizar actividad física en forma regular, para mantener el peso corporal adecuado y tener una buena salud. De igual manera la importancia de mantener una buena higiene personal, manejar el estrés, evitar el consumo de sustancias como el alcohol y el tabaco, entre otras para mantener unos estilos de vida sanos y el cuerpo en completa armonía</p>	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Consumo de frutas y verduras	SEPTIEMBRE 9 AL 13	<p>Se realiza educación nutricional con los beneficiarios sobre la importancia del consumo de frutas y verduras dentro de la alimentación diaria en el hogar.</p> <p>Las frutas y verduras son una parte importante de una dieta saludable. Ayudan a los niños a crecer y apoyan las funciones corporales y el bienestar físico, mental y social en todas las edades. Pueden ayudar a prevenir todas las formas de malnutrición (desnutrición, deficiencia de micronutrientes, sobrepeso y obesidad) y reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles.</p> <p>Además, el consumo suficiente (o incluso más de las cantidades recomendadas) de frutas y</p>	1. Acta capacitación beneficiarios



			verduras tiene muchos beneficios tales como Crecimiento y desarrollo de los niños, Una vida más larga, Mejor salud mental, Salud cardiovascular, Menor riesgo de cáncer, Menor riesgo de obesidad, Menor riesgo de diabetes y Mejor salud intestinal.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Perdidas y desperdicios	SEPTIEMBRE 16-20	Se da a conocer a los beneficiarios la importancia y el compromiso que tenemos como actores principales de la lucha contra la inseguridad alimentaria. Como primera medida se aclaro que Las pérdidas corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, poscosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción, y por su parte, el desperdicio de alimentos se define como la disminución de alimentos en las etapas de distribución, retail y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos. Se continua con la explicación sobre la problemática ambiental	1 acta capacitación beneficiarios



			que conlleva el hecho de no saber aprovechar al 100% los alimentos preparados en el hogar y la importancia del consumo completo de los alimentos para así contribuir a prevenir el despilfarro de los recursos que se utilizan en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Relaciones sexuales y seguras	SEPTIEMBRE 16-20	<p>Se inicia la actividad dando la bienvenida a los beneficiarios del programa se socializa la temática a tratar y posterior a esto se inicia informando que las relaciones sexuales con precaución (sexo seguro) significa tomar medidas antes y durante las relaciones sexuales que puedan impedir que usted contraiga una infección o que se la transmita a su pareja. Estos pasos pueden hacer que el sexo sea más seguro, pero no 100% seguro.</p> <p>Se explica que las enfermedades de transmisión sexual (ETS) son infecciones que se transmiten de una persona a otra durante el sexo.</p> <p>Finalmente se indican los métodos para estar protegido</p>	1 Acta capacitación beneficiarios.



			durante las relaciones sexuales.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Capacitación en Empaque rotulado y Etiquetado nutricional	SEPTIEMBRE 23-27	<p>Se aborda la temática la con el fin Identificar y garantizar la mejora en la toma de decisiones al momento de elegir y acceder un producto industrializado.</p> <p>Se dio a conocer que el etiquetado nutricional es toda la descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.</p> <p>La FAO promueve el etiquetado de los alimentos como una herramienta eficaz para proteger la salud de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria y nutrición. El etiquetado de los alimentos aporta información sobre la identidad y contenido del producto, y sobre cómo manipularlo, prepararlo y consumirlo de manera inocua.</p>	<p>1. acta capacitación Talento humano</p> <p>2. acta capacitación beneficiarios</p>
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Seguimiento mensual y trimestral (beneficiarios con IMC = Delgadez)	SEPTIEMBRE 23 AL 27	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 nutricional y con el	<p>1. Acta de valoración</p> <p>2. Evidencia fotográfica</p>



			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.	
--	--	--	---	--

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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	
Contactar beneficiarios, entrega de carnets e información de la inclusión al programa.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	
Proyección y compra de alimentos	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	
Modalidad transportado caliente	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	



Modalidad preparada en sitio	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	
Entrega de desayuno a los beneficiarios	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	
Ciclos de Menú	SEPTIEMBRE 2 AL 30	SEPTIEMBRE 2 AL 30	
Celebración semana HEVS	SEPTIEMBRE 2 - 6	SEPTIEMBRE 2 - 6	
Consumo de frutas y verduras	SEPTIEMBRE 9 AL 13	SEPTIEMBRE 9 AL 13	
Perdidas y desperdicios	SEPTIEMBRE 16-20	SEPTIEMBRE 16-20	
Relaciones sexuales seguras	SEPTIEMBRE 16-20	SEPTIEMBRE 16-20	



Capacitación en Empaque rotulado y Etiquetado nutricional	SEPTIEMBRE 23-27	SEPTIEMBRE 23-27	
Seguimiento mensual y trimestral (beneficiarios con IMC = Delgadez)	SEPTIEMBRE 23 AL 27	SEPTIEMBRE 23 AL 27	

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.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	Se remite paz y salvo del sistema de seguridad social y parafiscales.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Certificación de cumplimiento del pago de aportes firmado por el revisor fiscal de la fundación



ejecución del contrato			
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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Documentos actualizados para el proceso contractual.
Asistir puntualmente a las reuniones convocadas.	Se asiste puntualmente a las reuniones convocadas.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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 Sector Trabajo 1072 de 2015, artículo 2.2.4.6.28. en lo relacionado con el personal a emplear.	Proceso de contratación realizado de acuerdo con lo dispuesto en el decreto 1072 de 2015, Artículo 2.2.4.6.28.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Certificado de veracidad por parte del representante legal del talento humano 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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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.	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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 sean asignadas.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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 de comunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el convenio.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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 mensuales distribuidas en 10 actividades).	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas



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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Reducir la vulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres y vulnerables.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	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	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Fomentar la participación cívica involucrando a voluntarios locales y otros miembros de la comunidad	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	SEPTIEMBRE 2 AL 30	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas



en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad.			
---	--	--	--

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	<ul style="list-style-type: none"> Realizar llamadas a cada beneficiario con el fin de establecer contacto consultando los motivos de su inasistencia



consumir las raciones alimentarias por parte de la totalidad de los beneficiarios	y realizar invitación al proyecto. <ul style="list-style-type: none">• 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, septiembre 2 a 30 de 2024, el Centro Comunitario de 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 empa en la planta de producción de la ESAL y se transportan al Centro Comunitario barlovento bajo condiciones de máxima calidad de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes.

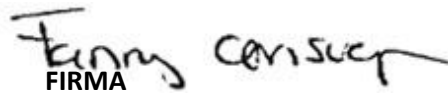
TOMA DE MUESTRAS: Diariamente se realiza por parte de una persona del equipo de cocina la toma de muestras de los alimentos preparados para brindar a los beneficiarios. Esta persona se encuentra capacitada en manipulación higiénica y todos los requisitos establecidos en la propuesta para realizar la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



CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: De acuerdo con lo estipulado en el inciso anterior, las raciones alimentarias 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 septiembre 2 a 30 se realizaron de acuerdo con el cronograma establecido.


FIRMA
Representante legal

1. Base de datos beneficiarios las americanas

N.	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO
1	YOLO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	72185610
2	MORA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	66621247
3	POLO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	62749845
4	QUEZ	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1143152431
5	DA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1844628669
6	GILFANIS DEL ROSARIO GARCÍA DE MIRANDA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1844684774
7	SANGULO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1847226178
8	JAIR O MARCELO PADILLA DITA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	72142222
9	RAF	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	12486472
10	MA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1143432466
11	MAH... GONZALEZ	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	62769032
12	MARVILIS ESTHER DÍAZ	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1891888073
13	MA... VASQUEZ	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1887892748
14	CARMEN SOF... MIRANDA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	32730316
15	ROS... NO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1143432465
16	NAIRO VILLO CORREA S	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	1129497611
17	YAL... YZA	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	62894152
18	MAG... SIO	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	62886532
19	ALCID... RIARTE	CC - CEDULA DE CIUDADANIA	72195151

Se protegen los datos personales de los beneficiarios de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012.

1 Base de datos Beneficiarios Barlovento

Nº	NOMBRE COMPLETO	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO
1	OSCAR ALEJANDRO MOYAS MERADO	CC CEDULA CIUDADANIA	072900
2	RUBEN DARIO BAUTISTA ALBA	CC CEDULA CIUDADANIA	0727002
3	CRUZ ALBERTO LASCARRO MEZA	CC CEDULA CIUDADANIA	0911015
4	JOSE REINALDO BEDOYA	CC CEDULA CIUDADANIA	4550625
5	ARMANDO CESAR COBA ESCALANTE	CC CEDULA CIUDADANIA	5094916
6	FLORENCIO MANUEL ROMERO COGOLLO	CC CEDULA CIUDADANIA	0000009
7	CAMILO JOSE HURTADO TERAN	CC CEDULA CIUDADANIA	7404770
8	FELIX CONDE RODRIGUEZ	CC CEDULA CIUDADANIA	7442201
9	REINALDO REYES CABALLERO	CC CEDULA CIUDADANIA	7460833
10	CARLOS MANUEL RUA JIMENEZ	CC CEDULA CIUDADANIA	7472140
11	JAIR GUILLERMO RODRIGUEZ MIRANDA	CC CEDULA CIUDADANIA	7470800
12	ULISES ELIECER AREVALO VIZCAINO	CC CEDULA CIUDADANIA	7507212
13	HUMBERTO GUTIERREZ AGAMEZ	CC CEDULA CIUDADANIA	0660044
14	MIGUEL ANTONIO SALGADO	CC CEDULA CIUDADANIA	0600401
15	DEYMAN DE JESUS ESCOBAR VILLANUEVA	CC CEDULA CIUDADANIA	0604622

Se protegen los datos personales de los beneficiarios de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





DETALLE DE LA JORNADA

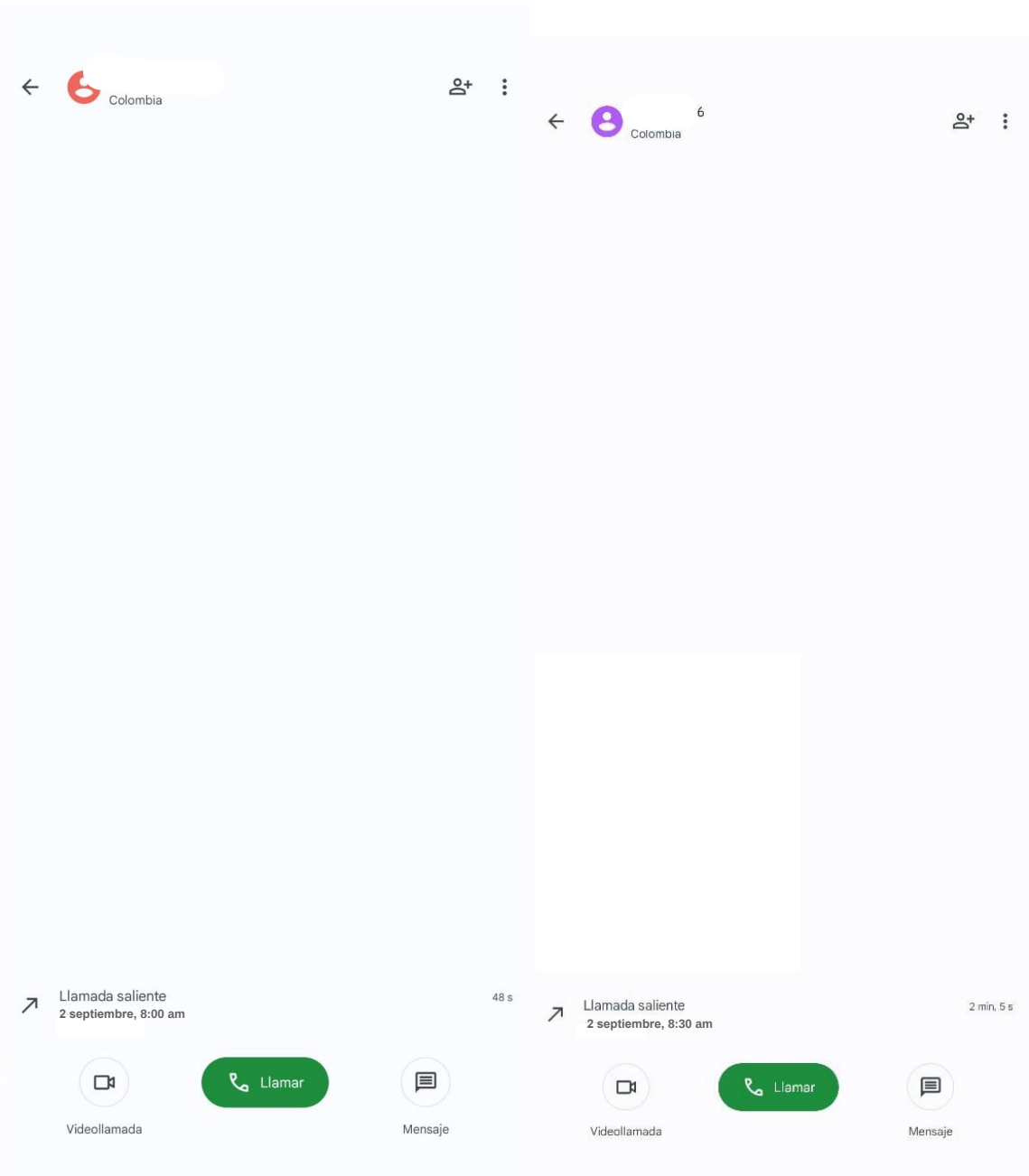
Operador:

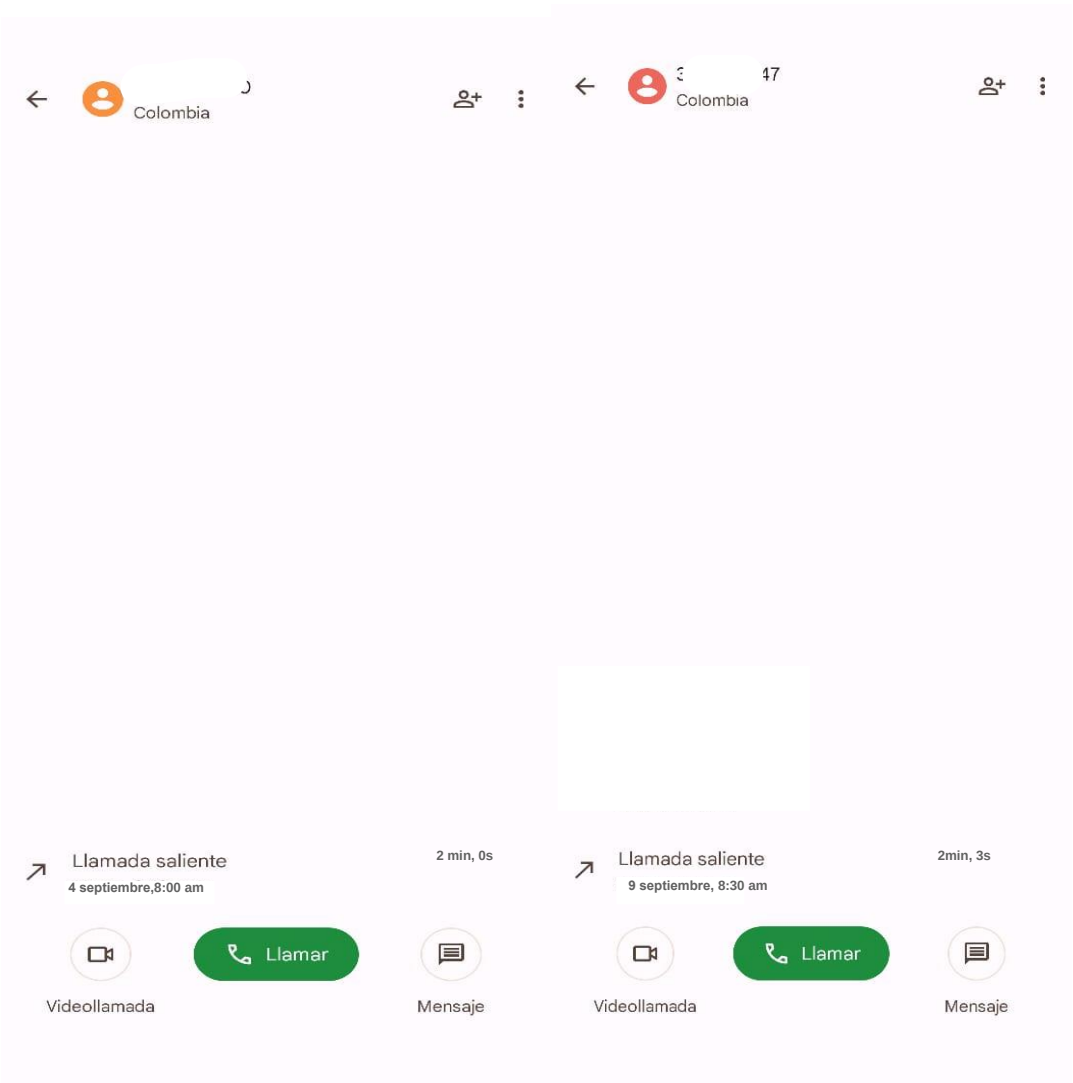
FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

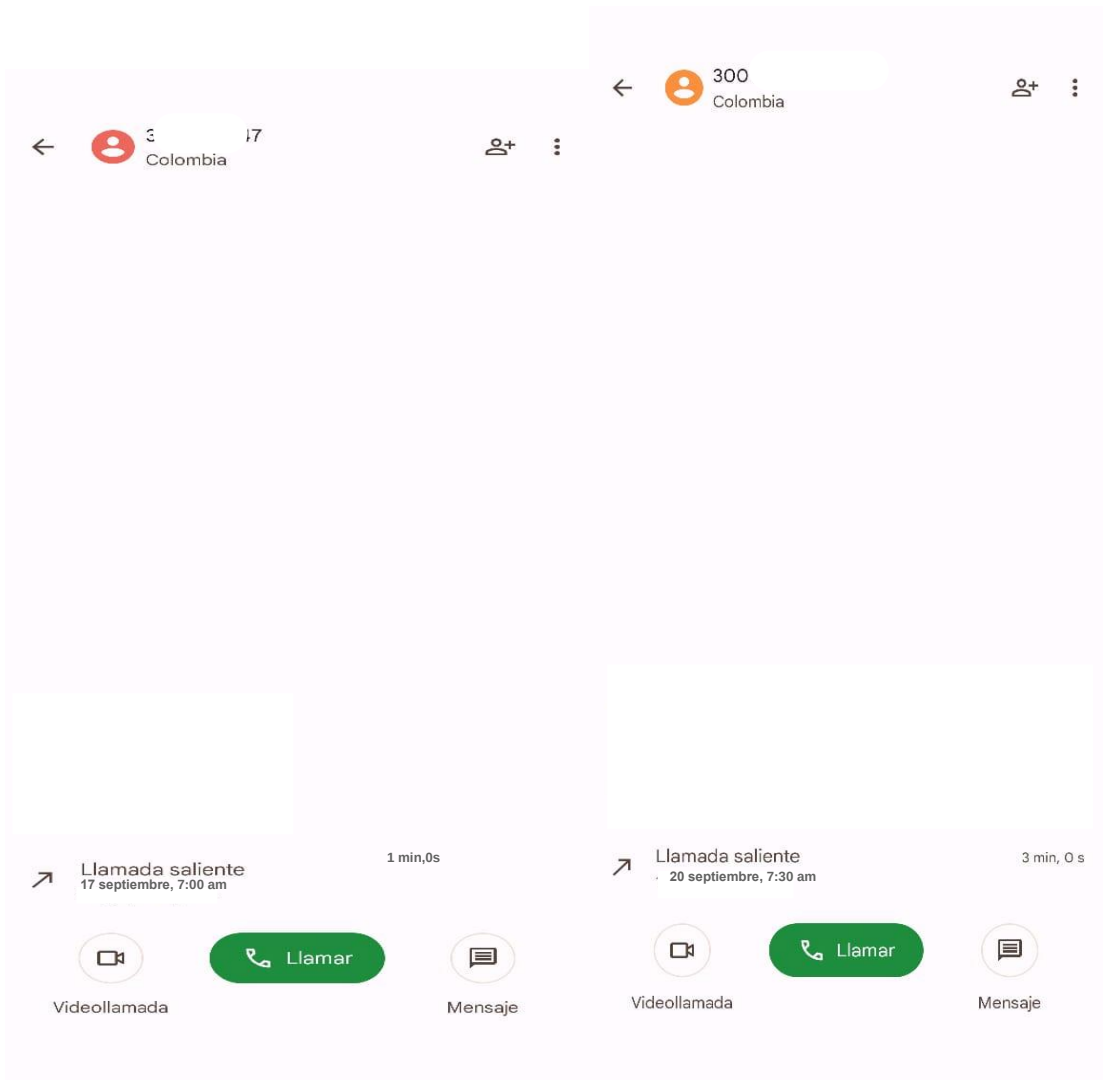
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

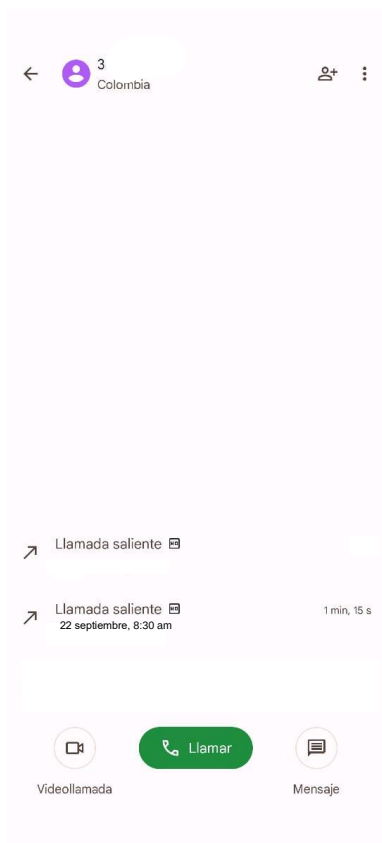


Proceso de contacto de beneficiarios mediante llamadas telefonicas











DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



TRANSPORTE Y RECIBO DE ALIMENTACION





PROCESO DE PRODUCCION PREPARADO EN SITIO





DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

LUGAR: KIOSKO LAS AMERICAS Y BARLOVENTO





ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 2:00 p.m.	Fecha: 01 de agosto 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 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 Maria Jose Oñoro Echeverria, 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. A partir de la fecha se van a manejar dos ciclos de menú, uno para el Centro Comunitario de Barlovento y uno para el Centro Comunitario de Las Américas. Las razones son las siguientes: <ul style="list-style-type: none">• En el Centro Comunitario de Barlovento seguirá implementándose la modalidad de transporte caliente hasta que se encuentre lista y en condiciones óptimas la cocina, por lo tanto se utilizará el mismo ciclo de menú con el cual se ha venido trabajando. (Ver anexo 1)• En el Centro Comunitario de Las Américas, se empezará a implementar la modalidad de cocinado en sitio, en la nueva cocina, expresa la representante legal de la ESAL lo siguiente sobre el cambio del ciclo de menú a implementar: “El ciclo de minuta fue ajustado teniendo en cuenta los gustos, tradiciones y requerimientos nutricionales de la población atendida: adultos y adultos mayores. Una alimentación adecuada es clave para el bienestar en la edad adulta y los adultos mayores. Invertir en una dieta balanceada puede marcar una gran diferencia en la salud a largo plazo y en la calidad de vida en general. La alimentación en la edad adulta y en los adultos mayores es fundamental por lo que al ofrecer “Desayunos Pa´ Ti”, contribuimos con nuestros beneficiarios a:	

- Mejorar su salud física, por ende, mejora la calidad de vida, permitiendo una mayor independencia y participación en actividades sociales.
- Mayor aporte de calcio y vitamina D que es vital para la salud ósea, especialmente en adultos mayores, para prevenir fracturas y osteoporosis.
- Las proteínas son esenciales para el mantenimiento de la masa muscular, que tiende a disminuir con la edad, esta se ofrece 3 veces por semana.
- Una alimentación rica en antioxidantes, que se encuentran en las frutas y verduras puede ayudar a mantener la función cognitiva, en Desayunos Pa'Ti, se ofrece la fruta en porción de 2 a 3 veces por semana en el ciclo de minutas y se realizan preparaciones que contienen verduras.

Una buena nutrición no solo contribuye a la salud física, sino que también mejora la calidad de vida, permitiendo una mayor independencia y participación en actividades sociales.

El desayuno no solo proporciona combustible para el cuerpo, sino que también desempeña un papel vital en el rendimiento mental, la regulación del peso y la promoción de hábitos alimenticios saludables.

Al priorizar esta comida, se establecen las bases para un día saludable y productivo, es por esto que el ciclo de minuta fue ajustado teniendo en cuenta los gustos, tradiciones y requerimientos nutricionales de la población atendida que son adultos y adultos mayores.

Estos desayunos aportan del 20 al 40% del requerimiento nutricional diario, el cual está basado en una alimentación de 2500 kcal, el ciclo de minutas de 20 días contiene proteínas 3 veces a la semana, con un gramaje de porción servida de 130g, fruta en porción de 2 a 3 veces a la semana, café con leche, avena, jugos de frutas, tubérculos como papa, yuca, plátano, guineo verde, que son de mucha aceptación por parte de los beneficiarios." Así las cosas se procede a exponer la minuta a implementar (Ver anexo 2)

Por parte del Distrito de Barranquilla se aprueba el seguimiento de la utilización del ciclo de menú establecido para la modalidad de transporte caliente en el Centro Comunitario de Barlovento y se aprueba el cambio del ciclo de menú expuesto por la ESAL para implementar en el Centro Comunitario de Las Américas.

Cierre y compromisos.

Queda como compromiso por parte de la ESAL que una vez se encuentre la cocina Centro Comunitario de Barlovento en condiciones óptimas para su utilización, se deberá implementar la minuta estipulada en el anexo 2 de la presente acta.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Castro Consuegra	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	<i>Fanny Consuegra</i>
Maria Jose Echeverria Oñoro	Supervisora	Distrito de Barranquilla	<i>Mjoe</i>
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	<i>Daniel Vergara C</i>

CICLO DE MENU DESAYUNOS

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
BEBDIDA LACTEA /BEBIDA DE FRUTA	220 cc		CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CAFÉ CON LECHE	JUGO DE MORA	AVENA
ALIMENTO PROTEICO	CARNES 130 gr	HUEVOS/QUESO 50 gr		HUEVOS PERICOS	EMPANADA DE POLLO	CARNE GOULASH	CERDO EN BISTEC
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA/BOLLO 110 gr	PAN 100 gr	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	PAN REDONDO		BOLLO DE MAIZ	PURÉ DE PAPA
	PAPA FRITA 90 gr	PLÁTANO FRITO 90 gr					
	PAPA-YUCA-ÑAME COCIDO 120 gr	PLÁTANO COCIDO 120 gr					
FRUTA	135 gr		PATILLA		BANANO		MANDARINA

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
BEBDIDA LACTEA /BEBIDA DE FRUTA	220 cc		CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE BANANO	JUGO DE MARACUYÁ	AVENA	JUGO DE MORA
ALIMENTO PROTEICO	CARNES 130 gr	HUEVOS/QUESO 50 gr	HUEVOS REVUELTOS		CERDO GUISADO		CARNE EN BISTEC
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA/BOLLO 110 gr	PAN 100 gr	PAN REDONDO	ROSCON DE HARINA	PAPA COCIDA	AREPA DULCE	PURÉ DE GUINEO
	PAPA FRITA 90 gr	PLÁTANO FRITO 90 gr					

CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA-YUCA- ÑAME COCIDO 120 gr	PLÁTANO COCIDO 120 gr	PAN REDONDO	DE MAÍZ	PAPA COCIDA	CON ANIS	GUINEO VERDE
FRUTA	135 gr			NARANJA		MELON	

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
BEBDIDA LACTEA /BEBIDA DE FRUTA	220 cc		AVENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MELON	AVENA
ALIMENTO PROTEICO	CARNES 130 gr	HUEVOS/QUESO 50 gr	EMPANADA DE CARNE	PECHUGA A LA JARDINERA	HUEVOS PERICO	LONJA DE QUESO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA/BOLLO 110 gr	PAN 100 gr		YUCA COCIDA	PAN REDONDO	PLATANO COCIDO	AREPUCLAS DE HARINA DE TRIGO
	PAPA FRITA 90 gr	PLÁTANO FRITO 90 gr					
	PAPA-YUCA- ÑAME COCIDO 120 gr	PLÁTANO COCIDO 120 gr					
FRUTA	135 gr		BANANO		PATILLA		MANDARINA

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
BEBDIDA LACTEA /BEBIDA DE FRUTA	220 cc		JUGO DE MANGO	CAFÉ CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MARACUYA
ALIMENTO PROTEICO	CARNES 130 gr	HUEVOS/QUESO 50 gr	HUEVO COCIDO		CARNE BISTEC		PECHUGA EN SALSA

CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA/BOLLO 110 gr	PAN 100 gr	CAYEYE	AREPA DULE CON ANIS	PAPA COCIDA	DEDITOS DE QUESO	PURÉ DE GUINEO VERDE
	PAPA FRITA 90 gr	PLÁTANO FRITO 90 gr					
	PAPA-YUCA- ÑAME COCIDO 120 gr	PLÁTANO COCIDO 120 gr					
FRUTA	135 gr			BANANO		NARANJA	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

SHIRLEY PADILLA MANJARRES

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 3066
-------	--	--------------------------	-------------

MENÚ No.	1 AL 20
-----------------	----------------

MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10,0	10,0	47	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	110,0	110,0	396	13,8	1,9	79,5	16,5	4,7	1,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	1,5	1,4	2	0,2	0,1	0,0	0,7	0,0	3,0
FRUTA	PATILLA	Sandía, cruda	C079	338,0	135,2	23	0,5	0,0	5,0	5,4	0,4	4,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	6,0	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						636	18,8	13,7	107,8	167,3	5,6	204,5
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						25%	29%	20%	27%	7%	70%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			SHIRLEY PADILLA MANJARRES									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066				

MENÚ No. 2						
		NOMBRE DEL		PESO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES

COMPONENTE	PREPARACIÓN	ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	100,0	60,0	34,8	1,0	0,1	7,5	6,0	0,5	4,2
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	50,4	75,1	6,4	5,4	0,2	26,7	0,9	70,1
		Tomate, crudo	B103	10,0	8,0	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	11,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,0	9,5	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	13,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN REDONDO	Pan redondo	TECNIPAN	100	100	305	8,4	3,9	60,4	43,4	3,1	233,7
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						577	16,0	22,4	79,0	79,2	4,5	526,5
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						23%	25%	32%	19%	3%	56%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	2,0	2,0	7	0,2	0,0	1,6	2,8	0,1	0,2
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4

CEREAL ACOMPAÑANTE	EMPANADA DE POLLO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	110,0	110,0	418	10,0	4,1	81,3	4,4	3,0	1,1
ALIMENTO PROTEICO		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	65,0	60,5	100	12,5	5,6	0,1	6,6	0,4	38,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,0	9,5	4	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	1,0	1,0	1	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,2
		Pimentón verde, crudo	B081	10,0	8,0	2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,2
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10,0	8,5	4	0,1	0,0	0,8	2,3	0,0	3,0
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	193,0	135,1	136	2,0	0,1	30,1	10,8	1,2	9,5
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						897	29,0	26,8	129,0	171,6	4,9	248,9
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						36%	45%	39%	32%	7%	61%	12%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	67,0	60,3	44,6	0,6	0,1	8,8	25,3	1,0	0,0
		Res, carne magra, cruda	F099	130,0	130,0	181	28,3	7,4	0,0	7,8	3,5	66,3

ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE GOULASH	Cebolla cabezona, cruda	B027	10,0	9,5	4	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	10,0	8,0	2	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		Pimentón rojo, crudo	B080	10,0	8,5	3	0,1	0,0	0,5	0,6	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	110,0	110,0	418	10,0	4,1	81,3	4,4	3,0	15,4
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						809	39,3	24,6	101,8	41,6	7,6	499,8
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						32%	60%	35%	25%	2%	95%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	42,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4

		CANELA	CN	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN BISTEC	Cerdo, carne magra, cruda	F011	130,0	130,0	182	27,8	7,8	0,3	22,1	1,0	66,3
		Cebolla cabeza, cruda	B027	20,0	19,0	8	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	20,0	16,0	4	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	1,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	150,0	120,0	89	2,3	0,1	18,4	16,8	0,4	422,4
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	194,0	135,8	73	1,2	0,1	15,5	47,5	0,4	2,7
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	13,0	13,0	97	0,1	10,7	0,0	2,9	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						621	38,3	23,9	59,7	244,9	2,7	926,4
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						25%	59%	34%	15%	10%	34%	46%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	2,0	2,0	7	0,2	0,0	1,6	2,8	0,1	0,2

		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	50,4	75,1	6,4	5,4	0,2	26,7	0,9	70,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN REDONDO	Pan redondo	TECNIPAN	100	100	305	8,4	3,9	60,4	43,4	3,1	233,7
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						619	18,9	26,4	77,9	214,0	4,1	500,2
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						25%	29%	38%	19%	9%	51%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	61	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	4,2
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	110,0	110,0	418	10,0	4,1	81,3	4,4	3,0	1,1
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	225,0	135,0	55	0,9	0,4	11,9	44,6	1,8	2,7
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0

GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	SAL	L014	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						758	15,8	21,5	120,3	194,8	5,3	204,3
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						30%	24%	31%	30%	8%	67%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No.8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	C056	188,0	60,2	36,1	0,9	0,3	7,5	5,4	1,0	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO GUISADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	130,0	130,0	182	27,8	7,8	0,3	22,1	1,0	66,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,0	9,5	4	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	10,0	8,0	2	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		Pimentón rojo, crudo	B080	10,0	8,5	3	0,1	0,0	0,5	0,6	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	150,0	120,0	89	2,3	0,1	18,4	16,8	0,4	422,4
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0

MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						473	31,3	21,3	37,8	48,4	2,5	880,2
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						19%	48%	31%	9%	2%	32%	44%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	42,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	110,0	110,0	418	10,0	4,1	81,3	4,4	3,0	1,1
		ANIS	CN	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
FRUTA	MELON	Melón, crudo	C060	270,0	135,0	34	0,9	0,0	6,8	14,9	0,5	4,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						737	17,4	22,2	111,4	168,5	4,3	244,4

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 3066
-------	--	-----------------------	-------------

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	42,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	EMPANADA DE CARNE	Harina de maíz blanco, precocida	A034	110,0	110,0	418	10,0	4,1	81,3	4,4	3,0	1,1
ALIMENTO PROTEICO		Res, carne semigorda, molida, cruda	F101	60,0	60,0	116	11,8	7,6	0,1	6,6	1,1	30,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,0	9,5	4	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Pimentón verde, crudo	B081	10,0	8,0	2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,2
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10,0	8,5	4	0,1	0,0	0,8	2,3	0,0	3,0
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	193,0	135,1	136	2,0	0,1	30,1	10,8	1,2	9,5
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0

GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						967	30,6	30,0	136,9	176,8	6,1	478,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						39%	47%	43%	34%	7%	77%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	100,0	60,0	34,8	1,0	0,1	7,5	6,0	0,5	4,2
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	140,0	130,2	216	27,0	12,0	0,1	14,3	0,9	82,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,0	9,5	4	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		Pimentón verde, crudo	B081	10,0	8,0	2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,2
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10,0	8,5	4	0,1	0,0	0,8	2,3	0,0	3,0
		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	150,0	120,0	191	1,1	0,4	44,9	19,2	0,4	0,0
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0

MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						609	29,3	25,4	64,5	45,4	1,9	477,7
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						24%	45%	37%	16%	2%	23%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10,0	10,0	47	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	50,4	75,1	6,4	5,4	0,2	26,7	0,9	70,1
		Tomate, crudo	B103	20,0	16,0	3,7	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	22,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,0	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	26,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN REDONDO	Pan redondo	TECNIPAN	100	100	305	8,4	3,9	60,4	43,4	3,1	233,7
FRUTA	PATILLA	Sandía, cruda	C079	338,0	135,2	23	0,5	0,0	5,0	5,4	0,4	4,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0

MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						685	20,0	28,0	88,9	226,2	4,9	553,3
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						27%	31%	40%	22%	9%	61%	28%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE MELON	Melón, crudo	C060	120,0	60,0	15	0,4	0,0	3,0	6,6	0,2	1,8
ALIMENTO PROTEÍCO	LONJA DE QUESO PASTEURIZADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tino costeño	G018	50,0	50,0	152	8,8	12,8	0,5	391,5	0,7	8,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	177,0	120,4	11	1,4	0,2	47,3	9,6	0,5	31,3
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						334	10,6	26,0	60,7	407,8	1,4	264,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						13%	16%	37%	15%	16%	17%	13%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15,0	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	42,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
		CANELA	CN	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	110,0	110,0	396	13,8	1,9	79,5	16,5	4,7	1,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	1,5	1,4	2	0,2	0,1	0,0	0,7	0,0	3,0
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	193,0	135,1	73	1,2	0,1	15,4	47,3	0,4	2,7
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						764	21,6	20,3	120,2	213,7	5,9	246,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						31%	33%	29%	30%	9%	74%	12%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)

FRUTA	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	C051	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	1,8
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	50,4	75,1	6,4	5,4	0,2	26,7	0,9	70,1
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CAYEYE	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	B084	200,0	120,0	154	1,6	0,1	36,4	4,8	0,8	16,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,0	19,0	8	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	20,0	16,0	4	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	1,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	7,0	7,0	52	0,1	5,8	0,0	1,5	0,0	15,6
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						372	8,8	11,4	57,0	48,5	2,2	493,9
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						15%	13%	16%	14%	2%	27%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	Café soluble, descafeinado, en polvo	L004	2,0	2,0	7	0,2	0,0	1,6	2,8	0,1	0,2
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4

CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	110,0	110,0	418	10,0	4,1	81,3	4,4	3,0	1,1
		ANIS	CN	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	193,0	135,1	136	2,0	0,1	30,1	10,8	1,2	9,5
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						793	16,2	21,2	128,7	159,1	4,3	207,0
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						32%	25%	31%	32%	6%	54%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	Res, carne magra, cruda	F099	130,0	130,0	181	28,3	7,4	0,0	7,8	3,5	66,3
		Cebolla cabeza, cruda	B027	20,0	19,0	8	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	20,0	16,0	4	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	1,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1

		Vinagre	L018	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	150,0	120,0	89	2,3	0,1	18,4	16,8	0,4	422,4
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	D013	13,0	13,0	117	0,0	13,0	0,0	0,0	0,0	29,0
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						548	35,5	24,7	42,4	179,9	4,3	911,5
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						22%	55%	36%	10%	7%	54%	46%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10,0	10,0	47	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	DEDITOS DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	30,0	30,0	91	5,3	7,7	0,3	234,9	0,4	4,8
CEREAL ACOMPAÑANTE		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	110,0	110,0	396	13,8	1,9	79,5	16,5	4,7	1,1
		Huevo de gallina, entero. crudo	J004	1,5	1,4	2	0,2	0,1	0,0	0,7	0,0	3,0

FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	225,0	135,0	55	0,9	0,4	11,9	44,6	1,8	2,7
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	D013	7,0	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	15,6
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	6,0	6,0	45	0,0	4,9	0,0	1,3	0,0	13,4
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						813	24,5	27,7	114,9	442,7	7,3	236,9
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						33%	38%	40%	28%	18%	92%	12%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
FRUTA	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	C056	188,0	60,2	36,1	0,9	0,3	7,5	5,4	1,0	2,4
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	140,0	130,2	216	27,0	12,0	0,1	14,3	0,9	82,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,0	19,0	8	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	20,0	16,0	4	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	1,0
		Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Vinagre	L018	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1

TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE GUINEO VERDE	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	B084	200,0	120,0	154	1,6	0,1	36,4	4,8	0,8	16,8
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	D013	7,0	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	15,6
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	D015	6,0	6,0	45	0,0	4,9	0,0	1,3	0,0	13,4
MISCELANEOS	SAL	Sal	L015	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8
TOTAL MENÚ						565	29,9	24,4	56,2	32,4	2,9	519,9
RECOMENDACIÓN						2500	65,2	69,4	406,2	2500	8,0	2000
% ADECUACIÓN						23%	46%	35%	14%	1%	37%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				SHIRLEY PADILLA MANJARRES								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			COLNUD 3066			

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

FECHA: 02 - 06 /09/2024

HORA: 05 : 30 AM
- 10:00 AM

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS
AMERICAS Y BARLOVENTO

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Celebración semana HEVS

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVOS:

Fomentar beneficiarios la importancia de adquirir hábitos y estilos de vida saludables

AGENDA:

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

DESCRIPCION: Siendo las 5:30 am en las instalaciones de los centros comunitarios barlovento y las americas, de manera presencial se realiza formación beneficiarios, en primera instancia se inicia con saludo de bienvenida, el apoyo en salud y nutrición les da a conocer la intencionalidad de esta intervención

Se inició explicando que son los hábitos alimentarios los cuales se pueden definir como los hábitos adquiridos a lo largo de la vida que influyen en nuestra alimentación. Llevar una dieta equilibrada, variada y suficiente acompañada de la práctica de ejercicio físico es la fórmula perfecta para estar sanos. Una dieta variada debe incluir alimentos de todos los grupos y en cantidades suficientes para cubrir nuestras necesidades energéticas y nutritivas.

LOS HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLE, se pueden definir como la forma de vida en la cual la persona mantiene un armónico equilibrio en su alimentación, actividad física, intelectual, recreación al aire libre, descanso, higiene y paz espiritual. La importancia de tener un buen estado físico y de realizar actividad física en forma regular, para mantener el peso corporal adecuado y tener una buena salud. De igual manera la importancia de mantener una buena higiene personal, manejar el estrés, evitar el consumo de sustancias como el alcohol y el tabaco, entre otras para mantener unos estilos de vida sanos y el cuerpo en completa armonía.

Desde esta perspectiva se puede determinar que los hábitos necesarios para llevar una vida saludable son los siguientes:

- **Dieta equilibrada:** una alimentación saludable se rige por incluir todos los alimentos contemplados en la pirámide nutricional, pero en las proporciones adecuadas y en la cantidad suficiente (no más) para mantener las necesidades nutricionales del organismo en función del consumo energético que éste realiza con la actividad diaria. El valor energético diario de la dieta debe ser de 30-40 kilocalorías por kilo de peso. Los hidratos de carbono deben ocupar un 50-55% de los nutrientes, con no más de un 10% de azúcares simples. Las grasas han de ser un 30% del valor energético total, repartiéndose del siguiente modo: un 15-20% de grasas monoinsaturadas, un 5% de poliinsaturadas y no más de un 7-8% de saturadas. Las proteínas

consumidas no deben superar el 10% de la dieta. Finalmente, se debe aportar al organismo unos 20-25 gramos de fibra vegetal.

- **Hábitos tóxicos:** el tabaco, el alcohol y las drogas inciden de forma muy negativa sobre la salud. La única tolerancia se refiere exclusivamente al vino o la cerveza, de los que incluso se recomienda el consumo del equivalente a una copa diaria.
- **Ejercicio físico:** las recomendaciones generales determinan unos 30 minutos diarios de actividad física, siendo suficiente caminar a paso rápido durante este tiempo. Ello permite quemar las calorías sobrantes y fortalecer músculos y huesos, pero también ayuda a controlar la tensión arterial, el colesterol y los niveles de glucosa en sangre, además de contribuir a la eliminación del estrés y ayudar a dormir mejor, adquirir un estado de relajación y evitar cambios de humor, mejorar la autoestima y el estado de satisfacción personal. También puede ser un buen medio para desarrollar una saludable actividad social cuando el ejercicio se hace en compañía.
- **Higiene:** una higiene adecuada evita muchos problemas de salud: desde infecciones a problemas dentales o dermatológicos. El concepto de higiene no sólo se refiere al aseo y limpieza del cuerpo, sino que afecta también al ámbito doméstico.
- **Productos tóxicos:** son muchos los productos a los que la exposición del organismo, puntual o continuo, puede resultar en un serio riesgo para la salud. La contaminación ambiental de las ciudades está considerado como uno de los factores de riesgo más importantes para la salud.

Equilibrio mental: no se refiere a la existencia de enfermedades mentales, sino al estado de bienestar emocional y psicológico, necesario para mantener y desarrollar las capacidades cognitivas, las relaciones sociales y el afrontamiento de los retos personales y profesionales de la vida diaria. El estrés, el cansancio, la irascibilidad, la ansiedad son, entre otros, algunos de los signos que indican que el estado mental no es del todo saludable.

- **Actividad social:** las relaciones sociales son un aspecto fundamental para la salud del ser humano y, en consecuencia, para un envejecimiento saludable. El aislamiento social puede llevar a un deterioro gradual e irreversible de las capacidades físicas y mentales, incluso a la incapacidad física y la demencia.

Realizar monitoreo constante de los niños y prestar mucha atención frente a posibles cambios de conducta y actitud puede prevenir complicaciones de salud en nuestros niños. Por eso damos a conocer las siguientes recomendaciones para que aprendas a detectar cambios en el estado de salud de tu hijo y cómo debes actuar frente a estas situaciones:

No olvides

- Las infecciones en los niños en su mayoría son virales por lo cual no es necesario en todas las ocasiones el uso de antibióticos
- No midas la temperatura de tu niño con tu mano o cualquier otro método no confiable que te hayan aconsejado, solo utiliza el termómetro esta es la única herramienta que muestra con certeza la temperatura corporal.
- Identifica los signos de alarma en los niños y solo acude a urgencias cuando sea necesario

- Brinda solo medicación a tu hijo, cuando ésta sea recomendada por tu médico tratante. Así evitarás complicaciones de salud en los niños.

Tips

- Si el termómetro marca una temperatura mayor o igual a 38°C, tu hijo tiene fiebre
- Para controlar la fiebre es recomendable bañar al niño con agua tibia durante 20 minutos y administrar acetaminofén, pero siempre bajo recomendación médica.
- Realiza constante monitoreo y seguimiento de los días en que tu niño ha presentado fiebre y que su temperatura ha sido medida por el termómetro, analiza su comportamiento y estado ánimo.
- LA fiebre no es igual al uso indiscriminado de antibióticos
- Consulta solo con expertos en salud
- Si tu hijo presenta diarrea o vómito bríndale inicialmente en cucharadas y durante 5 minutos, suero oral o sales de rehabilitación oral para evitar complicaciones

Signos de alarma

- Fiebre que no cede con baños de agua tibia ni administración de acetaminofén durante 3 días.
- Diarrea más de 10 veces al día o 4 veces en 4 horas de abundante cantidad
- Vómito constante
- Dificultad respiratoria
- Sangrado por nariz o encías
- Coloración azul de los labios o piel.
- Convulsiones, estado de inconciencia o que permanezca dormido de manera anormal.

COMPROMISOS:

- Realizar actividad física
- Llevar una alimentación variada y equilibrada
- Cumplir con las horas de sueño
- Realizar rutinas de higiene

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO BARLOVENTO Y LAS AMERICAS





ACTA DE TALLERES

FECHA: 09 - 13 /09/2024

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS AMERICAS Y
BARLOVENTO

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Consumo de frutas y verduras.

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVO:

Analizar y explicar los beneficios de consumo de este grupo de alimentos, para lograr una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.

AGENDA:

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

DESCRIPCION: Se inició la jornada saludando de forma agradable a los usuarios beneficiarios asistentes, posteriormente se transmiten una serie de conceptos y beneficios que tiene el consumo de este grupo de alimentos:

- Aporte de vitaminas, minerales y antioxidantes para reforzar el sistema inmunológico.
- Prevención de enfermedades crónicas transmisibles: obesidad, hipertensión, diabetes.
- Ingesta adecuada y suficiente de fibra dietética.
- Alimento versátil utilizado como

Junto con ello, se explicó la recomendación impartida por la OMS, la cual indica que ingesta debe ser de 400gr al día, equivalente a 5 piezas de frutas y verduras.

Recursos utilizados: Infografía, posters.

Se abre un espacio para que los usuarios beneficiarios expongan sus dudas acerca el tema.

CONCLUSIONES: Los usuarios beneficiarios recibieron de manera satisfactoria la información, dando gracias por la atención prestada.

CIERRE: Los usuarios beneficiarios se comprometen a consumir más frutas y verduras en su dieta.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





ACTA DE TALLERES

FECHA: 16 - 20 /09/2024

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS AMERICAS Y
BARLOVENTO

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Pérdida y desperdicios de alimentos.

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVO:

Presentar y demostrar la importancia y el compromiso que tenemos como actores principales de la lucha contra la inseguridad alimentaria, a través de acciones como éstas.

AGENDA:

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

DESCRIPCION: Se inició la jornada saludando de forma agradable a los usuarios beneficiarios asistentes, posteriormente se explica la problemática ambiental que conlleva el hecho de no saber aprovechar al 100% los alimentos preparados en el hogar, entre ellos se mencionó:

- Repercusión negativa en la nutrición y la inseguridad alimentaria.
- Contribución significativa en la emisión de gases de efecto invernadero.
- Contaminación del medio ambiente y degradación de ecosistemas.
- Pérdida de la biodiversidad.

Junto con ello, se explica la importancia del consumo completo de los alimentos para así contribuir a prevenir el despilfarro de los recursos que se utilizan en las diferentes etapas de la cadena alimentaria. Así mismo, se explicó que éste es uno de los objetivos de desarrollo sostenible, el cual trabaja por la reducción y redistribución para darle un buen uso a los excedentes alimentarios y de esta forma reducir la inseguridad alimentaria.

Conforme a lo anterior se mostró el punto de desechos alimentarios para que cada uno pueda depositarlo en el lugar correspondiente, así mismo, se menciona el día internacional de la concienciación sobre la pérdida y desperdicios de alimentos, la cual se celebra el 29 de septiembre.

Recursos utilizados: Infografía, posters.

Se abre un espacio para que los usuarios beneficiarios expongan sus dudas acerca el tema.

CONCLUSIONES: Los usuarios beneficiarios recibieron de manera satisfactoria la información, dando gracias por la atención prestada.

CIERRE: Los usuarios beneficiarios se comprometen consumir la totalidad de sus alimentos y desechar lo restante en el lugar correspondiente.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





ACTA DE TALLERES

FECHA: 16 - 20 /09/2024

HORA: 8:00 A M

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS AMERICAS Y
BARLOVENTO

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Relaciones sexuales seguras

OBJETIVOS:

Dar a conocer a los beneficiarios los diferentes métodos para tener relaciones sexuales seguras con el fin de prevenir enfermedades de transmisión sexual.

AGENDA:

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

DESCRIPCION: Se inicia la actividad dando la bienvenida a los beneficiarios del programa se socializa la temática a tratar y posterior a esto se inicia informando que las relaciones sexuales con precaución (sexo seguro) significa tomar medidas antes y durante las relaciones sexuales que puedan impedir que usted contraiga una infección o que se la transmita a su pareja. Estos pasos pueden hacer que el sexo sea más seguro, pero no 100% seguro.

Las enfermedades de transmisión sexual (ETS) son infecciones que se transmiten de una persona a otra durante el sexo. Cualquier persona que tenga sexo oral, sexo anal, sexo vaginal, contacto genital piel a piel o que comparta fluidos sexuales con otra persona, puede contagiarse de una ETS. El sexo más seguro quiere decir hacer lo necesario para protegerte y proteger a tu pareja sexual contra las ETS cuando tienes relaciones.

Existen muchas maneras de asegurarte de que el sexo sea más seguro. Una de las mejores formas, es usar una barrera como el condón, el condón interno (también llamado condón femenino), las barreras de látex bucales, y/o los guantes de látex o nitrilo (desechables), cada vez que tengas sexo oral, anal o vaginal. También es importante usar barreras cada vez que hagas algo donde compartas fluidos sexuales con otra persona (como compartir juguetes sexuales). Las barreras te protegen a ti y a tu pareja sexual de los fluidos sexuales y evitan una parte del contacto piel a piel, donde se pueden transmitir las ETS.

Hacerte exámenes de las infecciones de transmisión sexual (ITS) a menudo, también es parte de tener sexo seguro (sexo más seguro), sin importar si siempre usas barreras como el condón y te sientes completamente bien. La mayoría de las personas con ITS no tienen síntomas ni saben que están infectadas y pueden transmitirlos a sus parejas sexuales fácilmente. Por eso, hacerse pruebas es la única forma de saber con seguridad si alguien tiene una ITS o no.

Hacerse exámenes también te protege, pues así sabrás con seguridad si TIENES una enfermedad de transmisión sexual (ETS) o no, y podrás recibir el tratamiento adecuado para mantenerte saludable y evitar contagiar a otras personas.

Una excelente manera de obtener placer sexual de manera más segura y de tener intimidad con otra persona, es hacer solamente actividades sexuales donde no se transmitan las ETS, como el sexo sin penetración vaginal o masturbarse entre ustedes. Sin embargo, si van a tocarse sin la ropa interior puesta, si comparten fluidos sexuales o tienen cualquier tipo de sexo, la forma más segura de hacerlo es usar barreras. Si tocas los genitales de tu pareja sexual con tus manos, lávatelas antes de tocar tus propios genitales, tu boca o tus ojos para evitar compartir fluidos sexuales. Si compartes juguetes sexuales, asegúrate de lavarlos con agua y jabón antes de que toquen el cuerpo de otra persona. También puedes usar condones para los juguetes sexuales y asegúrate de cambiar el condón antes de que toque el cuerpo de otra persona.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:	FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA
-----------	---------------------------------

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

FECHA: 16 - 20/09/2024





ACTA DE TALLERES

FECHA: 23 - 27 /09/2024

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS AMERICAS Y
BARLOVENTO

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Etiquetado nutricional.

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVO:

Identificar y garantizar la mejora en la toma de decisiones al momento de elegir y acceder un producto industrializado.

AGENDA:

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

DESCRIPCION: Se inició la jornada saludando de forma agradable a los usuarios beneficiarios asistentes, posteriormente se explica una serie de conceptos para aprender a identificar los ingredientes, calidad o valor nutricional de los productos que cotidianamente consumimos, entre ellos se mencionó:

- Herramienta eficaz para proteger la salud de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria y nutrición.
- Marbete, rótulo o marca frontal implementada para conocer con mejor la calidad nutricional del producto a consumir.
- Concientizar y facilitar la toma de decisiones al momento de acceder a un producto industrializado, de esta manera prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles.

Junto con ello, se explica las partes de un etiquetado nutricional: información nutricional, porción, calorías, nutrientes, porcentaje de valor diario, listado de ingredientes-

Conforme a lo anterior se compartieron recomendaciones para saber elegir un producto industrializado de ingredientes, calidad y valor nutricional.

Recursos utilizados: Infografía, posters.

Se abre un espacio para que los usuarios beneficiarios expongan sus dudas acerca el tema.

CONCLUSIONES: Los usuarios beneficiarios recibieron de manera satisfactoria la información, dando gracias por la atención prestada.

CIERRE: Los usuarios beneficiarios se comprometen revisar e identificar los sellos frontales de advertencia al momento de acceder a un producto industrializado.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





ACTA DE TALLERES

FECHA: 23 - 27 /09/2024

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS AMERICAS Y
BARLOVENTO

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Empaque y rotulado y etiquetado nutricional.

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVO:

Identificar y garantizar la mejora en la toma de decisiones al momento de elegir y acceder un producto industrializado.

AGENDA:

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

DESCRIPCION: Se inició la jornada saludando de forma agradable a las manipuladoras de alimentos, posteriormente se explica una serie de conceptos para aprender a identificar los ingredientes, calidad o valor nutricional de los productos que cotidianamente consumimos, entre ellos se mencionó:

- Herramienta eficaz para proteger la salud de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria y nutrición.
- Marbete, rótulo o marca frontal implementada para conocer con mejor la calidad nutricional del producto a consumir.
- Concientizar y facilitar la toma de decisiones al momento de acceder a un producto industrializado, de esta manera prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles.

Junto con ello, se explica las partes de un etiquetado nutricional: información nutricional, porción, calorías, nutrientes, porcentaje de valor diario, listado de ingredientes-

Conforme a lo anterior se compartieron recomendaciones para saber elegir un producto industrializado de ingredientes, calidad y valor nutricional.

Recursos utilizados: Infografía, posters.

Se abre un espacio para que las manipuladoras de alimentos expongan sus dudas acerca el tema.

CONCLUSIONES: Las manipuladoras de alimentos recibieron de manera satisfactoria la información, dando gracias por la atención prestada.

CIERRE: Las manipuladoras de alimentos se comprometen revisar e identificar los sellos frontales de advertencia al momento de acceder a un producto industrializado.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





ACTA DE SEGUIMIENTO BENEFICIARIOS

FECHA: 23 a 27/09/2024

HORA: 8:00 am

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDADES:

1. Seguimiento Tamizaje nutricional mensual

OBJETIVOS:

Realizar seguimiento mensual a beneficiarios identificados del programa Desayunos Pa Ti

TEMAS ATRATAR:

- Acompañamiento beneficiarios identificados con déficit

DESCRIPCION DE LA JORNADA:

Se inicia la jornada de 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.

Posterior se realiza educación nutricional se da a conocer el Plato saludable de la Familia Colombiana nos ayuda a elegir una alimentación variada.

Nos indica que en cada tiempo de comida, se deben incluir alimentos de todos los grupos o su mayoría, en cantidades o porciones adecuadas. Por otra parte, los alimentos representados en el Plato saludable de la Familia Colombiana nos invitan a comer más alimentos frescos y menos alimentos procesados industrialmente, ya que estos pueden contener azúcares, sodio y grasa añadidos, que los hacen poco saludables.

También nos invita a consumir los alimentos que se producen y preparan en nuestras regiones y que hacen parte de nuestra cultura, especialmente cuando están en cosecha y se pueden obtener o comprar a mejor precio.

Adicionalmente, y con igual importancia nos invita a consumir agua durante el día y a realizar actividad física.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

FECHA: 23 A 27/09/2024

HORA: 8:00 AM



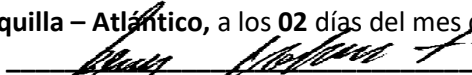


Nit. 802.013.652 - 8

**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 cumplimiento así, al **Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016**.

Dada en **Barranquilla – Atlántico**, a los **02** días del mes de **Julio** 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

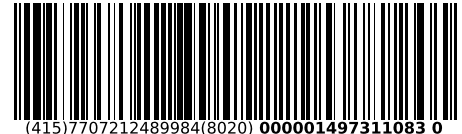
		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 14973110830			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 802013652				6. DV 8		12. Dirección seccional Impuestos de Barranquilla	
14. Buzón electrónico 2							
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		26. Número de Identificación		27. Fecha expedición	
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 COLOMBIA		39. Departamento Atlántico		40. Ciudad/Municipio Barranquilla		001	
41. Dirección principal CL 55 44 142 OF 201 BRR BOSTON							
42. Correo electrónico info@funbasol.co							
43. Código postal 08001		44. Teléfono 1 3797616		45. Teléfono 2 3007224451			
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código 9499	47. Fecha inicio actividad 20000818	48. Código 5619	49. Fecha inicio actividad 20130702	50. Código 1 47290113	51. Código		
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
53. Código 4781416425255							
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				Exportadores			
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				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.				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.			
Firma del solicitante:				Firma autorizada:			
				984. Nombre CONSUEGRA DE CASTRO FANNY MARIA DEL SOCORRO			
				985. Cargo Representante legal Certificado			

		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				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			
65. Fondos				66. Cooperativas			
68. Sin personería jurídica				69. Otras organizaciones no clasificadas		1 6	
				64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
				67. Sociedades y organismos extranjeros			
				70. Beneficio		2	
Constitución, Registro y Última Reforma							
Documento		1. Constitución		2. Reforma		Composición del Capital	
71. Clase		0 1				82. Nacional	
72. Número		1				1 0 0 %	
73. Fecha		2 0 0 0 0 6 0 9				83. Nacional público	
74. Número de notaría						0 . 0 %	
75. Entidad de registro		0 3				84. Nacional privado	
76. Fecha de registro		2 0 0 0 0 8 1 8				1 0 0 . 0 %	
77. No. Matrícula mercantil		3 3 9 3				85. Extranjero	
78. Departamento		0 8				0 %	
79. Ciudad/Municipio		3				86. Extranjero público	
Vigencia						0 . 0 %	
80. Desde						87. Extranjero privado	
81. Hasta						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				-			
3				-			
4				-			
5				-			
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							

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

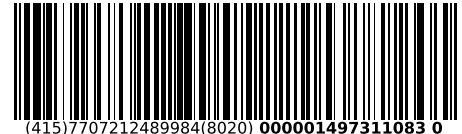
Representación

98. Representación REPRS LEGAL PRIN	1 8	99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 2 3 1 2 1 2
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3	101. Número de identificación 3 2 7 1 2 4 7 6	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido CONSUEGRA	105. Segundo apellido DE CASTRO	106. Primer nombre FANNY
107. Otros nombres MARIA DEL SOCORRO	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal
98. Representación REPRS LEGAL SUPL	1 9	99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 2 3 1 2 1 2
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadan 1 3	101. Número de identificación 1 1 4 0 8 4 6 6 8 7	102. DV 103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido OCHOA	105. Segundo apellido MARTINEZ	106. Primer nombre ASHLYN
107. Otros nombres BRIGITTE	108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV 110. Razón social representante legal
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
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
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

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

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 7 2 2 1 7 4 9 5	113. DV 1	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido COBA	116. Segundo apellido SARMIENTO	117. Primer nombre LUIS	118. Otros nombres ERNESTO	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 3, 1 1 0 8	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 1 1 4 0 8 2 0 2 2 1	113. DV 2	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido HENRIQUEZ	116. Segundo apellido ARIZA	117. Primer nombre EUCLIDES	118. Otros nombres	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 3, 1 1 0 8	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 1 0 0 6 8 6 9 1 8 2	113. DV 3	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido LOPEZ	116. Segundo apellido CONSUEGRA	117. Primer nombre ALICE	118. Otros nombres MARIA	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 3, 1 1 0 8	123. Fecha de retiro	

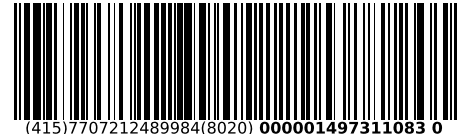
111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 2 2 5 1 4 9 1 7	113. DV 4	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido FERRER	116. Segundo apellido ELLES	117. Primer nombre JUANA	118. Otros nombres BENITA	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 3, 1 1 0 8	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 1 1 4 0 8 4 6 6 8 7	113. DV 5	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido OCHOA	116. Segundo apellido MARTINEZ	117. Primer nombre ASHLYN	118. Otros nombres BRIGITTE	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 3, 1 1 0 8	123. Fecha de retiro	

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

14973110830



(415)7707212489984(8020) 000001497311083 0

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

8 0 2 0 1 3 6 5 2

6. DV

8

12. Dirección seccional

Impuestos de Barranquilla

14. Buzón electrónico

2

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía	125. Número de identificación 1 3 8 7 1 3 9 0 3	126. DV	127. Número de tarjeta profesional 2 2 4 5 1 T
	128. Primer apellido CABARCAS	129. Segundo apellido TRIANA	130. Primer nombre ELIECER	131. Otros nombres 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			

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **8.713.903**

CABARCAS TRIANA

REPUBLICA DE
COLOMBIA

APELLIDOS

ELIECER ANTONIO

NOMBRES

Eliecer Cabarcas Triana

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

Carlos Ariel Sánchez Torres
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
CABARCOS TRIANA**
C.C. 8713983

RESOLUCION INSCRIPCION 2885
UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

FECHA 30/11/88

Presidente  00030065



0292-2005



FIRMA DEL TITULAR

DUPLICADO

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

000384

UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**



Certificado No:

208B04097FFB5A94

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 *****

Dado en BOGOTA a los 17 días del mes de Julio de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

Búsqueda

Mis procesos

Menú

Ir a

Escritorio → Menú → Administración de contratos → Ver contrato

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	Si	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 ☐ Si ☒ No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☒ Si ☐ No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐ Si ☒ No

Seriedad de la oferta ☐ Si ☒ No

Cumplimiento ☒ Si ☐ No

☒ Cumplimiento del contrato

☒ Pago de salarios

☒ Calidad del servicio

☒ % 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)
☒ % 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)
☒ % 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

☒ 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)

https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.12698731

1/2

Fecha límite
para entrega de
garantías:

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	Detalle	#
CO1.WRT.14222371	Responsabilidad civil extra contractual	Contrato de seguro	390.000.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S A	26/12/2024 <small>((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)</small>	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 <small>((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)</small>	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

© VORTAL 2019 [Términos de uso](#) [Normativa](#) [Soporte Remoto](#) [Ayuda](#)

Español (Colombia) ▼

018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

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)

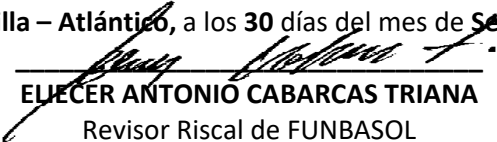


Nit. 802.013.652 - 8

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 30 de Septiembre de 2024**, con la Entrega Total de **16,339 Desayunos**.

Dada en **Barranquilla – Atlántico**, a los **30** días del mes de **Septiembre** de **2024**.


ELIECER ANTONIO CABARCAS TRIANA

Revisor Riscal de FUNBASOL