FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005
FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

P – 02

COSTOS LOGISTICOS CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005
FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

P-02-01

GASTOS DE FUNCIONAMIENTO SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS

FUNDACION EMPRESARIAL, CULTURAL, AMBIENTAL Y

Nit 901,340,932-6

IVA Régimen Común

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

FUNDECAD

Oficina: 1 PRINCIPAL — COMPROBANTE DE EGRESO — CE 001 0000384

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

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

Por concepto de: PAGO SERVICIOS PÚBLICOS MES DICIEMBRE 2024 **Fecha:** 31/12/2024

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

la suma de: $580,000.00 QUINIENTOS OCHENTA MIL PESOS MCTE

Cuenta	Identificación	Detalle	CC	Documento	Débito	Crédito
51352501	1088344862	PAGO SERVICIOS PÚBLICOS MES DICIEMBRE 2024	2		580,000.00	
11050501	1088344862	PAGO SERVICIOS PÚBLICOS MES DICIEMBRE 2024	2			580,000.00

Elaboro ADMIN 27/01/2025 5:36:30 a. m.	Reviso:	Aprobó:	Firma y cédula del Beneficiario:

D	M	A	CONSECUTIVO #
31	12	2024	70

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA DE VENTA

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

INFORMACION DE LA PERSONA NATURAL

NOMBRE	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
YAIZA FERRER MEZQUITA	C.C. (X) NIT	1,088,344,862

DIRECCION	TELEFONO	CIUDAD DE DOMICILIO
BARRIO LAS AVENIDAS	3163724420	FLORENCIA- CAQUETÁ

INFORMACION DE LA EMPRESA

NOMBRE	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
FUNDECAD	C.C. NIT (X)	901.340.932-6

DIRECCION	TELEFONO	CIUDAD
CL 25 2 43 BRR LA LIBERTAD	3163724420	FLORENCIA CAQUETÁ

CANTIDAD	CONCEPTO	VALOR DE LA OPERACIÓN UNIDAD	VALOR DE LA OPERACIÓN TOTAL
1	GASTOS DE FUNCIONAMIENTO, SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS (ENERGÍA, ACUEDUCTO, GAS) CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE DEL 2024	580,000	580,000

SON: QUINIENTOS OCHENTA MIL PESOS MCTE.

TOTAL	$580,000.00
BASE GRAVABLI	0
IVA	0
RTE IVA	0

FIRMA :

NOMBRE : YAIZA FERRER MEZQUITA

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

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

MONTAGAS
Surtimos bienestar

NIT. 891.202.203 - 9

COMPROBANTE DE VENTA LÍNEA CILINDROS

8232000

AUTORRETENEDOR GRAN CONTRIBUYENTE

FECHA	HORA	ID VENDEDOR	VEHÍCULO
27 12 24		1118CA1909	

Cliente: FUNDECAD

C.C. 901340932 Tel.: 3163724420

Dirección: 31 Santa Isabel

CAPACIDAD	Nº IDENTIFICACIÓN DE FÁBRICA (NIF)	CANTIDAD	VALOR TOTAL
7 Kg / 15 Lb			
9 Kg / 20 Lb			
15 Kg / 33 Lb			
18 Kg / 40 Lb			
45 Kg / 100 Lb		1	214900

INSTALACIÓN DE CILINDRO:	VALOR VENTA:	$214900
No. APROBACIÓN VENTA SUBSIDIADA:	SUBSIDIO:	$
	TOTAL A PAGAR:	$214900

CONSERVE ESTE COMPROBANTE EN CASO DE RECLAMO

Observaciones: _____

Recibido Cliente (nombre): FUNDECAD

Firma: 901340932

ATENCIÓN

Para la correcta aplicación del subsidio debe presentar su cédula original al momento de realizar la compra (RESOLUCIÓN 40720 DE 2016). Recuerde actualizar periódicamente su información en Sisben de su municipio. No permita que nadie utilice su subsidio, el mismo es personal e intransferible.

CONTACT CENTER

Numeral Móvil Gratuito: **# 876**
Línea Gratuita Nacional: **01 8000 914 080**
Whatsapp: **322 222 2323**
Atención de Emergencias: **Bomberos: 119**

CÓDIGO DE MEDIDA

Vigilado Superservicios

icontec ISO 9001 TR-CO18.01043

IQNET CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

199

VALPARAISO

VALPARAISO

Municipio: - NIT. 900579232-2

FACTURA No: 138028

Código del Suscriptor:	Cód. Interno:	Nombre: CASA DEL ANCIANO	
0002-3025-0000-00	# Conexión: 0102-30250	Dirección: CALLE 5 #7-49	
Uso: Residencial	Estrato/Categoría: BAJO BAJO	Barrio: LA ESPERANZA	

Periodo Facturado	Periodos a cancelar: 1	Lectura Anterior: 5264	Lectura Actual: 5482
1 DE DICIEMBRE 31 DE DICIEMBRE	Expedida: 09/01/2025	Consumo: 158 m3	Tipo Consumo: Real
CC ó NIT 000000000	Id. Medidor: 0	Estado de Lectura: Lectura Correcta	

	Acueducto			Alcantarillado	
Rango	Cons m3	$ m3	Subtotal	$ m3	Subtotal
0 a 16	16	1,921.16	30,738.56	$76.83	10,629.28
17 a 32	16	1,921.16	30,738.56	$76.83	10,629.28
> 32	126	1,921.16	$242,066.16	$76.83	$83,250.68
Costo Total Consumo			$303,543.28		$105,037.24

Concepto	Costo	Valor Real	Subsidio	Valor a Pagar
Cargo Fijo Acueducto	$9,567.25	$-6,718.72		$2,848.54
Consumo Acueducto	$303,543.28	$-19,660.00		$283,883.28
Cargo Fijo Alcantarillado	$4,474.08	$-2,908.15		$1,565.93
Vertimiento Alcantarillado	$106,937.14	$-7,035.04		$99,898.10
Ajuste a la Centena	$38.19			$38.19
Recolección y transporte	$38,069.89	$-12,233.93		$25,835.96

Consumo Ultimos 6 Periodos			
Periodo	Cons m3	Valor Factura	Gráfico
Junio	155	$475,100.00	
Julio	180	$511,900.00	
Agosto	185	$522,300.00	
Septiembre	179	$504,600.00	
Octubre	161	$422,800.00	
Noviembre	162	$425,400.00	
Promo. Suscriptor		Promedio Estrato	

Otros a Cobrar	$0.00
Total a Pagar	**$415,050.00**

Pago sin recargo hasta	Pago con recargo hasta
23/01/2024	24/01/2024

Detalle de su deuda al periodo Anterior			
Servicio	Capital Adeudado	Saldos Actos. Ant.	Int. Periodo Actual
Acueducto	0.00	0.00	0.00
Alcantarillado	0.00	0.00	0.00
Aseo	0.00	0.00	0.00
Totales	0.00	0.00	0.00

Observaciones:
ADMINISTRATIVO 3104412321
FONTANERO 3104418402
PLANTA 3104416471

VALPARAISO
NIT. 900579232-2
MUNICIPIO :

Factura No.	138028.00
Código Suscriptor	0002-3025-0000-0
Código Interno	
CASA DEL ANCIANO	
CALLE 5 #7-49	
Subtotal Acueducto	$286,911.82
Subtotal Alcantarillado	$101,464.03
Subtotal Aseo	$26,635.96
Subtotal Otros	$38.19
Total a Pagar	$415,050

Desprendible para la Empresa

Periodos a cancelar: 0

Periodo Facturado: 1 DE DICIEMBRE 31 DE DICIEMBRE

VALPARAISO
NIT. 900579232-2
MUNICIPIO :

Factura No.	138028.00
Código Suscriptor	0002-3025-0000-0
Código Interno	
CASA DEL ANCIANO	
CALLE 5 #7-49	
Subtotal Acueducto	$286,911.82
Subtotal Alcantarillado	$101,464.03
Subtotal Aseo	$26,635.96
Subtotal Otros	$38.19
Total a Pagar	$415,050

Desprendible para el Banco

Periodos a cancelar: 0

Periodo Facturado: 1 DE DICIEMBRE 31 DE DICIEMBRE

P – 03

ALIMENTACIÓN BENEFICIARIOS CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005
FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

P-03-01

DESAYUNO

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 desayunos calientes diarios de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 247 desayunos entregados en el periodo informado de diciembre.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Desayunos, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS:

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

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 19 al 31 diciembre 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

DESAYUNO CICLO 1						
MENU No. 1	**MENU No. 2**	**MENU No. 3**	**MENU No. 4**	**MENU No. 5**	**MENU No. 6**	**MENU No. 7**
CALDO DE PECHUGA DESMECHADA	HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE	CALDO DE PAJARILLA	HUEVOS REVUELTOS	HIGADO EN BISTEC (CEBOLLA Y TOMATE)	CALDO DE HUEVO	HUEVOS CON ESPINACA
AREPA DE MAÍZ	MOGOLLA INTEGRAL	AREPA DE MAÍZ	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAÍZ	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO
CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE CEREAL	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA	CHOCOLATE EN LECHE

PAPAYA PICADA	BANANO PICADO	MELON PICADO	PIÑA PICADA	MANGO PICADO	BANANO PICADO	MELON PICADO
YOGURT	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE AVENA	SORBETE DE FRESA	YOGURT	QUESO RALLADO	SORBETE DE AVENA
GRANOLA	GALLETA DE SODA	BANANO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL	GRANOLA	GRANOLA	MANDARINA
MANGO PICADO				MANGO PICADO	PAPAYA PICADA	

DESAYUNO CICLO 2						
MENU No. 8	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**
CALDO CAMPESINO (CARNE DESMECHADA, HUEVO)	HUEVO COCIDO	QUESO	CALDO DE CARNE MACHACADA	HUEVOS CON MAIZ TIERNO	CALDO DE PECHUGA DESMECHADA	HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE
AREPA DE MAÍZ	PAN INTEGRAL	AREPA DE CHOCLO	AREPA DE MAIZ	MOGOLLA	AREPA DE MAIZ	PAN BLANCO
AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE CEREAL	AGUA DE PANELA CON LECHE
PAPAYA PICADA	BANANO PICADO	MELON PICADO	MANGO PICADO	PIÑA PICADA	BANANO PICADO	PAPAYA PICADA
YOGURT	SORBETE DE MORA	SORBETE DE AVENA	YOGURT	SORBETE DE FRESA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	SORBETE DE CEREAL
GRANOLA	MOGOLLA INTEGRAL	MANZANA PICADA	MANDARINA	GALLETA DE SODA	SANDWICH DE QUESO	MANDARINA
MANGO PICADO			GALLETAS DE LECHE			

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.

• El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones. • A las 8:00 am se realiza la oración de agradecimiento y se inicia el servido del desayuno a los beneficiarios del programa. • Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.
MATERIALES UTILIZADOS: • Alimentos • Menaje • BPM • Dotación • Minuta • Equipos de refrigeración y congelación • Elementos de protección personal • Báscula digital • Transporte

ACTIVIDAD	1-Entrega de 19 desayunos calientes diarios de lunes a viernes, servidos para los 19 beneficiarios del del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, para el periodo informado con un total de 247 desayunos servidos. 2-Servicio de 2 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

REGISTRO FOTOGRAFICO DESAYUNO HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO 2024






FundECAD
28 dic 2024 8:20:13 a. m.
Valparaíso
desayuno menú 6
caldo huevos, arepa de maíz
colada avena, banano picado.


FundECAD
28 dic 2024 8:16:22 a. m.
Valparaíso
desayuno menú 6
caldo huevos, arepa de maíz
colada avena, banano picado.


FundECAD


FundECAD
20 dic 2024 8:13:01 a. m.
Valparaíso
desayuno menú 12
huevos revueltos,mogolla,
chocolate con leche, piña


FundECAD
20 dic 2024 8:10:11 a. m.
Valparaíso
desayuno menú 12
huevos revueltos,mogolla,
chocolate con leche, piña


FundECAD
20 dic 2024 8:13:30 a. m.
Valparaíso
desayuno menú 12
huevos revueltos,mogolla,
chocolate con leche, piña


FundECAD


FundECAD
Desayuno: Menú #10
Caldo de carne desmechada, arepa de maíz, colado de avena y mango picado
19/12/2024 8:22:04 a. m.
Valparaíso


FundECAD

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005
FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

P-03-02

REFRIGERIO MAÑANA

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 refrigerios, calientes diarios en la jornada de la mañana, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 247 refrigerios entregados en el periodo informado de diciembre.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Refrigerios, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS:

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

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, Para este periodo de tiempo del 19 al 31 diciembre de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

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

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

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.

• El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones. • A las 10:00 a.m. se inicia el servido del refrigerio de la mañana a los beneficiarios del programa. • Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.
MATERIALES UTILIZADOS: • Alimentos • Menaje • BPM • Dotación • Minuta • Equipos de refrigeración y congelación • Elementos de protección personal • Báscula digital • Transporte

ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 refrigerios calientes diarios de lunes a domingo, servidos para los 19 beneficiarios del del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, en horas de la mañana, para el periodo informado con un total de 247 refrigerios servidos. 2- Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERIO JORNADA MAÑANA HOGAR VALPARAISO






FundECAD
20 dic 2024 10:17:18 a. m.
Valparaiso
merienda mañana menú 12
sorbete de fruta, galletas de soda


FundECAD


FundECAD
20 dic 2024 10:14:48 a. m.
Valparaiso
merienda mañana menú 12
sorbete de fruta, galletas de soda


FundECAD
Merienda: Menú #9
Arroz con leche y galletas de soda.
31/12/2024 10:17:20a. m.


FundECAD
Merienda: Menú #9
Arroz con leche y galletas de soda.
31/12/2024 10:13:16a. m.


FundECAD


FundECAD
Merienda : Menú #11
Mazamorra y bocadillo.
19/12/2024 10:22:40a. m.
Valparaíso


FundECAD
Merienda : Menú #11
Mazamorra y bocadillo.
19/12/2024 10:22:54a. m.
Valparaíso


FundECAD

P-03-03
ALMUERZO

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 Almuerzos calientes diarios en la jornada del medio día, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 247 Almuerzos entregados en el periodo informado del 19 al 31 de diciembre.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Almuerzos, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

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

Una buena alimentación es fundamental en cada una de las etapas de nuestra vida desde la infancia hasta la vejez. Los aspectos básicos de una dieta son los mismos a lo largo de nuestra vida, pero las necesidades nutricionales individuales cambian a medida que vamos envejeciendo. Además, la correcta absorción de los alimentos puede verse afectada por alguna enfermedad.
Conforme envejecemos, requerimos menos energía (calorías) que cuando éramos jóvenes. Esto se debe a que los procesos naturales del organismo requieren menor energía cuando disminuye la actividad física y hay una menor masa muscular.
Aunque los requerimientos calóricos varían de acuerdo con la edad y al nivel de actividad, un adulto mayor requiere alrededor de 1.600 calorías diariamente.
Éstas deben elegirse cuidadosamente procurando que aporten los nutrientes necesarios.

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

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

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

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

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

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

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

Cada persona es diferente, por lo que es recomendable consultar con el médico cuáles

OBJETIVOS:

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

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 19 al 31 de diciembre de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

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

ALMUERZO CICLO 2						
MENU No. 8	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**
SOPA DE	[illegible]	SOPA DE	SOPA DE	SOPA DE	SOPA DE	CONSOMÉ DE

					(CEBOLLA Y TOMATE)	HABICHUELA, ZUKINI, CEBOLLA CABEZONA)
ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
YUCA EN TROZOS	MADURO COCIDO	PAPA AL VAPOR	PURÉ DE PAPA AMARILLA	PATACON	PURÉ DE PAPA	MADURO COCIDO
ENSALADA DE TOMATE, ESPINACA Y CEBOLLA	ENSALADA DE AGUACATE Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y MANGO.	TOMATE EN RODAJAS	* VERDURAS DE LA PROTEINA
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA

- Para este proceso las manipuladoras de alimentos aplican los protocolos de buenas prácticas de manufacturas. 1) Cumplen con la dotación apropiada, blusa blanca, pantalón blanco gorro o cofia, tapabocas, delantal. Guantes. 2) realizan el alistamiento de los alimentos según el menú que corresponda al día.
- Se realiza la preparación de los alimentos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista - Dietista.
- Durante la preparación, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas organolépticas, para dar finalmente la liberación del producto.
- Posteriormente, los alimentos calientes y fríos se distribuyen en el Hogar Divino Niño, de acuerdo con el gramaje y número de beneficiarios, en recipientes plásticos higienizados, cerrados herméticamente, para evitar que pierdan temperatura.
- El transporte de los alimentos se realiza de manera higiénica y en el menor tiempo posible, para garantizar la inocuidad de las preparaciones.
- A las 12:00 p.m. se inicia el servido del almuerzo a los beneficiarios del programa.
- Dando como resultado una atención digna y con calidez humana.

MATERIALES UTILIZADOS:

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

	1- Entrega de 19 Almuerzos calientes diarios en la jornada del medio día, de lunes a Domingos,

	total de 247 Almuerzos entregados en el periodo informado diciembre. **2-** Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

REGISTRO FOTOGRAFICO ALMUERZOS DICIEMBRE





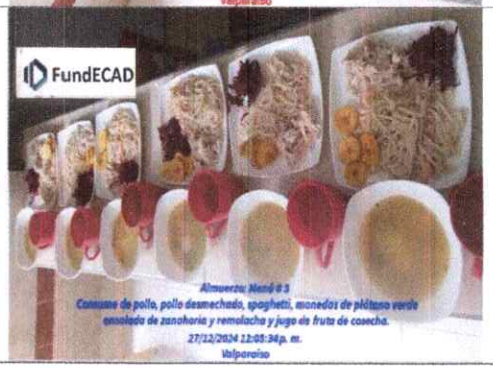




FundECAD


FundECAD
29 dic 2024 12:00:29 p. m.
Valparaiso


FundECAD
Valparaiso
jugo fruta de cosecha.


FundECAD
Almuerzo: Menú # 3
Consome de pollo, pollo desmechado, spaghetti, monedas de plátano verde
ensalada de zanahoria y remolacha y jugo de fruta de cosecha.
27/12/2024 12:05:34p. m.
Valparaiso


FundECAD

FundECAD










FundECAD


FundECAD


FundECAD


FundECAD


FundECAD


FundECAD

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005
FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: **901340932-6**

P-03-04
REFRIGERIO TARDE

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 refrigerios, calientes diarios en la jornada de la tarde, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 247 refrigerios entregados en el periodo informado de diciembre.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Refrigerios, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FundECAD

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

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

OBJETIVOS:

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

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 19 al 31 de diciembre de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

REFRIGERIO CICLO 1						
MENU No. 1	**MENU No. 2**	**MENU No. 3**	**MENU No. 4**	**MENU No. 5**	**MENU No. 6**	**MENU No. 7**
SORBETE DE MORA	SORBETE DE AVENA	YOGURT	MAZAMORRA CON LECHE	SORBETE DE CEREAL	SORBETE DE UVA	YOGURT
GALLETA DE SODA	MANDARINA	PAPAYA PICADA	GRANADILLA	BANANO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL	BANANO PICADO
		GRANOLA				GRANOLA

REFRIGERIO CICLO 2						
MENU No. 8	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**

FundECAD

SORBETE DE CEREAL	YOGURT	MANGO Y PAPAYA PICADA	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE AVENA	YOGURT	SORBETE DE MANGO
MELON PICADO	SANDWICH DE QUESO	QUESO RALLADO	GALLETA DE SODA	PAPAYA PICADA	MANGO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL
		GRANOLA			GRANOLA	

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

MATERIALES UTILIZADOS:

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

ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 refrigerios calientes diarios de lunes a domingo, servidos para los 19 beneficiarios del del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, en horas de la tarde, para el periodo informado con un total de 247 refrigerios servidos.

	2- Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERIOS JORNADA TARDE HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO







FundECAD


FundECAD


FundECAD
mazamorra con leche, bocadillo
26/12/2024 3:18:46 p. m.


FundECAD
mazamorra con leche, bocadillo
26/12/2024 3:21:14 p. m.


FundECAD
jugo de fruta de cosecha y sandwich
29 dic 2024 3:34:11 p. m.
Valparaíso


FundECAD
menú 7
jugo de fruta de cosecha y sandwich
29 dic 2024 3:27:44 p. m.
Valparaíso


FundECAD
menú 7
Valparaíso


FundECAD
28 dic 2024 10:12:26 a. m.
Valparaiso
merienda mañana menú 6
queso rallado,granola,
papaya picada.
FundECAD
FundECAD
Valparaiso
merienda mañana menú 6
queso rallado,granola,
papaya picada.

P-03-05

CENA

METODOLOGÍA:

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega de 19 cenas, calientes diarios en la jornada de la tarde-noche, de lunes a Domingos, servidos para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 247 cenas entregados en el periodo informado de diciembre.
2. Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

TEMA. Alimentación, Cenas, Minutas

CONTENIDO TEMÁTICO

Alimentación saludable:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS:

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

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

Minuta del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

Para este periodo de tiempo del 19 al 31 de diciembre de 2024 se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

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

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

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

MATERIALES UTILIZADOS:

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

ACTIVIDAD	1- Entrega de 19 cenas, calientes diarios en la jornada de la tarde-noche, de lunes a Domingos, servidos para los 19

	beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de 247 cenas entregados en el periodo informado diciembre. **2-** Servicio de 1 manipuladoras de alimentos para la asistencia alimentaria de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá,

FundECAD

REGISTRO FOTOGRAFICO CENAS HOGAR DIVINO NIÑO VALPARAISO




FundECAD
FundECAD
FundECAD
menú 13
21 dic 2024 4:59:27 p. m.
Valparaíso


FundECAD
FundECAD
Cena: Menú #5
Arroz con zanahoria, carne desmechada con verduras y chocolate.
27/12/2024 4:58:44 p. m.
Valparaiso
FundECAD
Arroz con zanahoria, carne desmechada con verduras y chocolate.
27/12/2024 5:01:47 p. m.
Valparaiso

FundECAD


FundECAD
pollo en trozos con verduras, arroz, chocolate
30/12/2024 5:02:41 p. m.
FundECAD
FundECAD

CBA VALPARAÍSO

CICLOS DE MINUTA

DICIEMBRE 2024

SEMANA No. 1

TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5	MENU No. 6	MENU No. 7
DESAYUNO	CALDO DE PECHUGA DESMECHADA	HUEVOS CON CEBOLLA Y TOMATE	CALDO DE PAJARILLA	HUEVOS REVUELTOS	HIGADO EN BISTEC (CEBOLLA Y TOMATE)	CALDO DE HUEVO	HUEVOS CON ESPINACA
	AREPA DE MAÍZ	MOGOLLA INTEGRAL	AREPA DE MAÍZ	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAÍZ	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO
	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE CEREAL	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA	CHOCOLATE EN LECHE
	PAPAYA PICADA	BANANO PICADO	MELON PICADO	PIÑA PICADA	MANGO PICADO	BANANO PICADO	MELON PICADO
REFRIGERIO	YOGURT	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE AVENA	SORBETE DE FRESA	YOGURT	QUESO RALLADO	SORBETE DE AVENA
	GRANOLA	GALLETA DE SODA	BANANO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL	GRANOLA	GRANOLA	MANDARINA
	MANGO PICADO				MANGO PICADO	PAPAYA PICADA	
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE CEREAL	SOPA DE FRIJOL	CONSOMÈ DE POLLO	SOPA DE ARVEJA	SOPA DE CUCHUCO
	CARNE DE RES EN JULIANAS	PECHUGA CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELA, ZUKINI, CEBOLLA, CABEZONA)	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO	CARNE MOLIDA DE RES	POLLO DESMECHADO	CARNE DE CERDO EN JULIANAS	POLLO EN SALSA CRIOLLA
	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO
	MADURO COCIDO	PAPA DORADA EN CASCOS	YUCA COCIDA	MADURO COCIDO	MONEDAS DE PLATANO VERDE	PAPA CRIOLLA COCIDA	PURÉ DE PAPA
	ENSALADA LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	*VERDURAS DE LA PROTEINA	AGUACATE	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE.	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y FRESA	TOMATE EN RODAJAS
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
REFRIGERIO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE AVENA	YOGURT	MAZAMORRA CON LECHE	SORBETE DE CEREAL	SORBETE DE UVA	YOGURT
	GALLETA DE SODA	MANDARINA	PAPAYA PICADA	GRANADILLA	BANANO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL	BANANO PICADO
			GRANOLA				GRANOLA
CENA	HUEVOS REVUELTOS	CALDO CAMPESINO (CARNE DESMECHADA, HUEVO)	TORTILLA DE HUEVO CON VERDURAS (ESPINACA, ACELGA, CEBOLLA)	CREMA DE AUYAMA	CARNE DESMECHADA CON VERDURAS (CEBOLLA, TOMATE Y HABICHUELA)	POLLO EN TROZOS CON VERDURAS (ZUKINI, BROCOLI, CEBOLLA)	CALDO DE MENUDENCIA
	ARROZ CON VERDURAS (ARVEJA, ZANAHORIA Y HABICHUELA)	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	POLLO DESMECHADO	ARROZ CON ZANAHORIA	MADURO COCIDO	AREPA
	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA CON LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA CON LECHE	AGUA DE PANELA

CBA VALPARAISO

CICLOS DE MINUTA

DICIEMBRE 2024

SEMANA No. 2

TIEMPO DE COMIDA	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14
REFRIGERIO	YOGURT	SORBETE DE MORA	SORBETE DE AVENA	YOGURT	SORBETE DE FRESA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	SORBETE DE CEREAL
	GRANOLA	MOGOLLA INTEGRAL	MANZANA PICADA	MANDARINA	GALLETA DE SODA	SANDWICH DE QUESO	MANDARINA
	MANGO PICADO			GALLETAS DE LECHE			
ALMUERZO	SOPA DE PASTA	AJIACUITO	SOPA DE PLATANO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE GARBANZO	SOPA DE CEREAL	CONSOMÈ DE POLLO
	CARNE DESMECHADA	POLLO DESMECHADO	CARNE DE CERDO EN FAJITAS	ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	HIGADO EN BISTEC (CEBOLLA Y TOMATE)	PECHUGA CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELA, ZUKINI, CEBOLLA CABEZONA)
	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
	YUCA EN TROZOS	MADURO COCIDO	PAPA AL VAPOR	PURÉ DE PAPA AMARILLA	PATACON	PURÉ DE PAPA	MADURO COCIDO
	ENSALADA DE TOMATE, ESPINACA Y CEBOLLA	ENSALADA FRESCA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA Y MANGO.	TOMATE EN RODAJAS	* VERDURAS DE LA PROTEINA
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	b	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
REFRIGERIO	SORBETE DE CEREAL	YOGURT	MANGO Y PAPAYA PICADA	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE AVENA	YOGURT	SORBETE DE MANGO
	MELON PICADO	SANDWICH DE QUESO	QUESO RALLADO	GALLETA DE SODA	PAPAYA PICADA	MANGO PICADO	MOGOLLA INTEGRAL
			GRANOLA			GRANOLA	
CENA	POLLO EN TROZOS CON VERDURAS (ZUKINI, BROCOLI, CEBOLLA)	HUEVOS CON ESPINACA	CALDO DE VERDURAS CON POLLO	HUEVO CON VERDURAS (ESPINACA, ACELGA, CEBOLLA)	CREMA DE ZANAHORIA	CALDO CAMPESINO (CARNE DESMECHADA, HUEVO)	ESPAGUETIS CON VERDURAS
	AREPA DE MAÍZ	ARROZ BLANCO	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	CARNE DESMECHADA	AREPA DE MAIZ	CARNE MOLIDA
	CHOCOLATE	AROMATICA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE

FIRMADO POR:
NUTRICIONISTA

JESSICA LOSADA RINCON

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005

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

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 19-12-2024 FECHA FINAL: 22-12-2024

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MC	JV	VR	SD	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590				X	X	X	X	Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251				X	X	X	X	
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543				X	X	X	X	
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204				X	X	X	X	
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903				X	X	X	X	
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258				X	X	X	X	
7	JOSE IGNACIO ORTIZ MUÑOZ	4.960.829				X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767				X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511				X	X	X	X	
10	ALFONSO TRUJILLO	2.372.968				X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067				X	X	X	X	

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448				x	x	x	x	
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406				x	x	x	x	
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063				x	x	x	x	
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367				x	x	x	x	
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032				x	x	x	x	
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620				x	x	x	x	
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097				x	x	x	x	
19	REINALDO VACA	3.046.856				x	x	x	x	

OBSERVACIONES:

Angela Encarnales
FIRMA DEL RESPONSABLE

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005

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

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 23-12-2024 FECHA FINAL: 29-12-2024

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MC	JV	VR	SD	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590	X	X	X	X	X	X	X	Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X	X	X	X	X	X	
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X	X	X	X	X	X	
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X	X	X	X	X	X	
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	X	X	X	X	X	X	
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X	X	X	X	X	X	
7	JOSE IGNACIO ORTIZ MUÑOZ	4.960.829	X	X	X	X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511	X	X	X	X	X	X	X	
10	ALFONSO TRUJILLO	2.372.968	X	X	X	X	X	X	X	
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X	X	X	X	X	X	

252

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

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

OBSERVACIONES:

Angela Encarnacion

FIRMA DEL RESPONSABLE

254

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005

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

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 30-12-2024 FECHA FINAL: 31-12-2024

N.°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MC	JV	VR	SD	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590	X	X						Arnulfo Reyes
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X						
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X						
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X						
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	V						
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X						
7	JOSE IGNACIO ORTIZ MUÑOZ	4.960.829	X	X						
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X						
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.511	X	X						
10	ALFONSO TRUJILLO	2.372.968	X	X						
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X						

22

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 005

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

12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448	X	Y						
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406	X	Y						
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063	X	X						
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367	X	X						
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032	X	X						
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620	X	X						
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097	X	X						
19	REINALDO VACA	3.046.856	X	X						

OBSERVACIONES:

Angela Encarnacion

FIRMA DEL RESPONSABLE

52