P03 ALIMENTACION

INFORME DE ALIMENTACIÓN DEL 01-31 DE MAYO DEL 2025
HOGAR DE PROTECCIÓN DIVINO NIÑO

ACTIVIDAD: CONVENIO ALIMENTACIÓN

1. Entrega diario de alimentos preparados de lunes a domingos en el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo del 2025, para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, con un total de:

La minuta patrón es un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varios tiempos de comida al día, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales de calorías y nutrientes.

Determinación de energía, macronutrientes y micronutrientes en población mayor de 60 años

Grupo de edad	Energía y distribución de macronutrientes por AMDR						Micronutrientes					
	Energía (kcal)			Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VIT A (ER)	ÁC Fólico (mg)
	Hombre	Mujer	Promedio	15 % AMDR	30% (6 - > 60) AMRD	55% (6- > 60) AMRD	14g/1000					
> 60 años	2172	1895	2000	75,0	66,7	275,0	28	1150,0	13	11,0	800	400,0

Para la construcción de la minuta patrón establecida para Centro de Protección municipio de Valparaíso, inicialmente se tomó en cuenta la Resolución 3803 del 2016 para la determinación de ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), como una estimación de la cantidad de calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, edad y actividad física.

Teniendo en cuenta las recomendaciones de energía, macronutrientes y micronutrientes para la población mayor de 60 años, se realizó la planeación respectiva en cada uno de los tiempos de comida como son Desayuno, Almuerzo, Cena y Refrigerios. Cada tiempo de comida tiene su respectivo componente con un gramaje indicado en la porción a preparar y porción servida por cada adulto mayor.

Adicionalmente de la minuta patrón establecida, se diseñan los ciclos de menús, los cuales son un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular.

Ciclo de menús: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. cuyo aporte nutricional básico debe ser equivalente al 30% de las necesidades diarias de calorías y nutrientes establecidas para este grupo etáreo en las “Recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana”

Para el mes de mayo se realiza una entrega alimentaria de la siguiente manera:

DESAYUNOS: 589 raciones
ALMUERZOS: 589 raciones
CENAS: 589 raciones
REFIGERIO MAÑANA: 589 raciones
REFIGERIO TARDE: 589 raciones

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

TEMA. Alimentación, minuta, desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios.

LINEAMIENTOS

- **LEY 1315 DE 2009**

Por medio de la cual se establecen las condiciones mínimas que dignifiquen la estadía de los adultos mayores en los centros de protección, centros de día e instituciones de atención.

- **RESOLUCIÓN 3803 DE 2016**

Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana.

- **RESOLUCIÒN 2674 DE 2013**

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y lo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El Ministerio de Salud de Colombia define una alimentación saludable como aquella que ayuda a mantener un buen estado de salud y a realizar las actividades diarias. Para los adultos mayores, una alimentación saludable incluye una variedad de alimentos nutritivos que proporcionen los nutrientes esenciales para mantener la salud y la función física, como proteínas magras, frutas, verduras, granos integrales y grasas saludables.

Además, es fundamental limitar el consumo de alimentos procesados y ricos en azúcares y grasas saturadas, y beber suficiente agua para mantener la hidratación adecuada. Una alimentación saludable es clave para prevenir enfermedades crónicas, como la diabetes, la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares, y para mantener la calidad de vida y la independencia en la vejez.

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 el período del 01 al 31 de mayo de 2025, se diseñó y ejecutó un ciclo de menú especializado bajo la supervisión y orientación de una profesional en nutrición, Para ello la profesional en Nutrición Jessica Rincón Losada con cédula de ciudadanía 1.094.919.245, estructuró este menú con el fin de cumplir con los requerimientos nutricionales específicos establecidos para la población de Adulto Mayor residente en nuestro hogar.

El objetivo principal de este ciclo de menú es garantizar una alimentación equilibrada y saludable que respalde el bienestar y la calidad de vida de los usuarios Hogar Divino Niño. Se ha trabajado arduamente para garantizar un seguridad alimentaria, nutritiva, equilibrada y adaptada a las necesidades individuales de cada persona.

Para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, desde el área de recepción de materias primas, preparación, almacenamiento, compras, servido, se garantiza un conjunto de acciones preventivas como:

Protocolos de Manipulación de Alimentos

- Dotación adecuada: Las manipuladoras de alimentos utilizan la dotación acorde a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, que incluye blusa blanca, pantalón blanco, gorro o cofia, tapabocas, delantal.
- Alistamiento de alimentos: Las manipuladoras de alimentos realizan el alistamiento de los alimentos según el menú del día.

Preparación y Distribución de Alimentos

La preparación de los alimentos se realiza de acuerdo con el menú del día aprobado por la Nutricionista-Dietista, para los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño.

Durante todo el proceso de preparación de los alimentos, desde la recepción de materias primas hasta el almacenamiento y alistamiento, el profesional ingeniero de alimentos realizo un seguimiento riguroso para garantizar la calidad y seguridad del alimento final.

Como parte de este proceso, el ingeniero de alimentos verifica el menú a través de pruebas que incluyen la evaluación de la apariencia, textura, sabor y olor de los alimentos y muestras para peso según las porciones establecidas. Una vez que se han superado todas

las pruebas y se ha verificado que el producto cumple con los estándares de calidad y seguridad, e inocuidad establecidos, el ingeniero de alimentos da la liberación final de los alimentos consumo.
Emplatado y servido de los alimentos

- Acciones de lavado de manos del adulto mayor antes y después de recibir los alimentos.
- Las acciones de emplatado y servido se realiza en el menor tiempo posible, con el fin de poder garantizar las temperaturas optimas de calor y frio.

Desde el hogar de protección divino niño se asegura del consumo de los alimentos se realice de manera satisfactoriamente.

DESCRIPCIÓN MINUTA

Para este periodo del 01 al 31 de mayo del año 2025, se preparó el ciclo de menú número del 01 al 14, donde se cumplió con los requerimientos nutricionales establecidos para la población Adulto Mayor.

DIRIGIDA: 19 beneficiarios del Hogar de protección Divino Niño Valparaíso Caquetá

CANTIDAD SUMINISTRADA:

DESAYUNOS: 589 raciones
ALMUERZOS: 589 raciones
CENAS: 589 raciones
REFIGERIO MAÑANA: 589 raciones
REFIGERIO TARDE: 589raciones

- **DESCRIPCIÓN MINUTA DESAYUNOS:**

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	SANDIA PICADO	PIÑA PICADA	MANGO PICADO	PAPAYA PICADO	NARANJA GAJOS

DESAYUNO CICLO 2						
MENU No. 8	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**
CHANGUA	HUEVO COCIDO	CALDO DE PAJARILLA	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	PIÑA PICADO	MANGO PICADO	PIÑA PICADA	BANANO PICADO	PAPAYA PICADA

➢ DESCRIPCIÓN MINUTA ALMUERZOS:

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)	PESCADO PULPO SUDADO	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 PASTA	AJIAQUITO	SOPA DE PLATANO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE GARBANZO	SOPA DE CEREAL	CONSOMÉ DE POLLO
CARNE DESMECHADA	POLLO DESMECHADO	CARNE DE CERDO EN FAJITAS	ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	PESCADO PULPO SUDADO	PECHUGA CON VERDURAS (ZAHAHORIA, HABICHUELA, ZUKINI, CEBOLLA CABEZONA)
ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
YUCA EN TROZOS	MADURO COCIDO	PAPA AL VAPOR	PURÉ DE PAPA AMARILLA	PATACON	PURÉ DE PAPA	MADURO COCIDO
ENSALADA DE TOMATE, ESPINACA Y CEBOLLA	ENSALADA 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

➢ DESCRIPCIÓN MINUTA CENAS:

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)	GOULASH DE POLLO	CARNE DESMECHADA CON VERDURAS (CEBOLLA, TOMATE Y HABICHUELA)	CALDO DE MENUDENCIA	PECHUGA A LA PLANCHA

ARROZ CON VERDURAS (ARVEJA, ZANAHORIA Y HABICHUELA)	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	AREPA	ARROZ CON VERDURAS
AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA CON LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AGUA DE PANELA	AROMATICA CON LECHE

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)	PECHUGA A LA PLANCHA	CALDO DE TORTILLA	ALBONDIGAS DE POLLO
ARROZ	ARROZ BLANCO	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	AREPA DE MAIZ	ARROZ BLANCO
CHOCOLATE	AROMATICA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	AROMATICA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE

A continuación, se describe los refrigerios estructurados en la minuta la cual se le dio cumplimiento para un total de 589 raciones en la mañana y 589 para la tarde, de las cuales se distribuyeron de la siguiente manera:

- **REFRIGERIOS JORNADA MAÑANA**

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	**JUGO DE FRUTA DE COSECHA**	**FRESCO DE AVENA**	**JUGO DE FRUTA DE COSECHA**	**SORBETE DE FRUTA (MITAD AGUA-MITAD LECHE)**	**ENSALADA DE FRUTAS**	**FRESCO DE AVENA**
FRUTA PICADA	**GALLETA DE LECHE**	**BANANO PICADO**	**MOGOLLA INTEGRAL**	**MANDARINA**	**GELATINA**	**BANANO PICADO**

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	**JUGO DE FUTA DE COSECHA**	**SORBETE DE FRUTA MITAD AGUA MITAD LECHE**	**JUGO DE FRUTA DE COSECHA**	**FRESCO DE AVENA**	**JUGO DE FRUTA DE COSECHA**	**ENSALADA DE FRUTA CON GELATINA**
FRUTA PICADA	**MOGOLLA INTEGRAL**	**GALLETA DE LECHE**	**GALLETA DE LECHE**	**GALLETA DE SODA**	**SANDWICH DE QUESO**	

- **REFRIGERIOS JORNADAS TARDE**

REFRIGERIO CICLO 1						
MENU No. 1	**MENU No. 2**	**MENU No. 3**	**MENU No. 4**	**MENU No. 5**	**MENU No. 6**	**MENU No. 7**
FRESCO DE AVENA	SORBETE DE FRUTA	YOGURT CON FRUTA PICADA	MAZAMORRA CON LECHE	JUGO DE FRUTA COSECHA	FRESCO DE AVENA	JUGO DE FRUTA COSECHA

MANDARINA	GALLETA DE SODA		BOCADILLO	BANANO PICADO	BANANO PICADO	SANDWICH

REFRIGERIO CICLO 2						
MENU No. 8	**MENU No. 9**	**MENU No. 10**	**MENU No. 11**	**MENU No. 12**	**MENU No. 13**	**MENU No. 14**
JUGO DE FRUTA DE COSECHA	FRESCO DE AVENA	FRUTA PICADA	ARROZ CON LECHE	COLADA DE PLATANO	YOGURT CON FRUTA PICADA	SORBETE DE MANGO
GALLETA DE SODA	BANANO PICADO	QUESO RALLADO	GALLETA DE SODA	GALLETA DE SODA		BOCADILLO

ACTIVIDAD DESARROLLADAS

ACCIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Objetivo: Proporcionar apoyo en las acciones de preparación, almacenamiento, servido entre otras, garantizando la inocuidad y calidad alimentaria para el suministro de los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá. Descripción de las Actividades: ➢ Preparación de Alimentos: Preparar los alimentos según el menú establecido, garantizando la calidad, seguridad y presentación de los mismos. ➢ Recepción y Almacenamiento de Materias Primas: Decepcionar y almacenar las materias primas de manera adecuada, garantizando su calidad y frescura. ➢ Limpieza y Desinfección: Mantener el área de preparación de alimentos limpia y desinfectada, cumpliendo con los protocolos de higiene y seguridad alimentaria. ➢ Control de Calidad: Realizar controles de calidad en los alimentos preparados, garantizando que cumplan con los estándares establecidos. ➢ Servicio de Alimentos: Servir los alimentos de manera oportuna y respetuosa a los beneficiarios, garantizando su satisfacción y bienestar.

	➢ Registro y Documentación: realizar estricto cumplimiento a la minuta establecida y la preparación de alimentos, recepción de materias primas y control de calidad.
PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS DIARIOS	Objetivo: Proporcionar alimentación saludable y nutritiva a los beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá. Descripción de la Actividad: Durante el mes de mayo, se entregaron los alimentos suministrados durante el periodo del 01 al 31 de mayo de lunes a domingo, a los 19 beneficiarios del Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá. Esta actividad se llevó a cabo con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los beneficiarios, y contribuir a su bienestar y calidad de vida. Resultados: ➢ Total, de raciones entregadas según el ciclo de la minuta fueron: **DESAYUNOS:** 589 **ALMUERZOS:** 589 **CENAS:** 589 **REFIGERIO MAÑANA:** 589 **REFIGERIO TARDE:** 589 ➢ Número de beneficiarios: 19 adulto mayor ➢ Frecuencia de entrega: Diaria, de lunes a domingo Esta actividad se enmarca dentro de los objetivos del convenio No 001/2025 con el servicio establecido con el Hogar Divino Niño de Valparaíso, Caquetá, de proporcionar atención integral y cuidado a los adultos mayores, y contribuir a su bienestar y calidad de vida.

REGISTRO FOTOGRAFICO DESAYUNO MAYO

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
</table>


FundECAD
29 may. 2025 08:23:43
menu 11
caldo de carne machacada
arepa de maiz
colada de avena
banano picado


FundECAD
caldo de pajarilla, arepa de maiz, chocolate con leche,piña picada
28/05/2025 8:29:31 a. m.


FundECAD
23/05/2025 8:14:38 a. m.
desayuno
caldo de tortilla
arepa de maiz
agua de panela con leche
mango picado.


FundECAD
Menú #
Desayuno: Huevos revueltos, pan, chocolate y piña picada
30/05/2025 8:16:20 a. m.


FundECAD
16/05/2025 4:47:37 p. m.
cena menú 12
pechuga a la plancha
arroz con verduras
chocolate.


FundECAD
sopa de pasta, arroz con habichuela, yuca cosida,
ensalada de lechuga,tomate y zanahoria, carne desmechada
26/05/2025 11:49:49 a. m.


FundECAD
29 may. 2025 12:28:34
menu 11
sopa de verduras
albondigas de carne en salsa
arroz verde, puré de papa amarilla
ensalada abichuela y zanahoria
jugo de fruta de cosecha


FundECAD
Menú #12
Almuerzo: Sopa de garbanzo, pollo en salsa criolla, arroz blanco, patacon
ensalada de lechuga-mango-fresa y jugo de fruta de cosecha.
30/05/2025 11:58:27 a. m.

REGISTRO FOTOGRAFICO ALMUERZO MAYO

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO CENAS MAYO

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
</table>

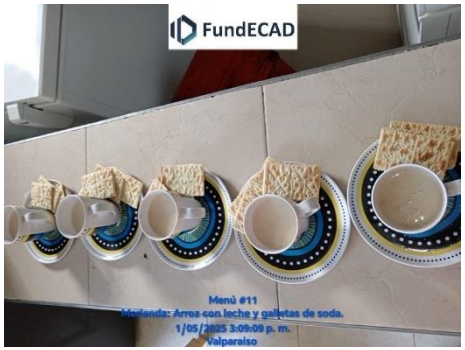
FundECAD 28/05/2025 4:55:09 p. m. cena menú 10 caldo de verduras con pollo arepa de maíz agua de panela	FundECAD 24 may. 2025 17:04:37 menu 6 caldo de menudencias arepa de maiz agua de panela	FundECAD 26 may. 2025 16:56:35 menu 8 pollo en trozos con verduras arroz blanco chocolates	FundECAD 18 may. 2025 5:09:38 p. m. menu 10 arroz blanco albóndigas de pollo aromatica en leche
FundECAD 27/05/2025 9:58:56 a. m. merienda mañana menú 9 jugo de fruta galletas de soda	FundECAD galletas de leche, jugo en leche 14/05/2025 10:04:43 a. m.	FundECAD 13 may. 2025 10:11:54 a. m. menu 9 jugo de fruta de cosecha pan	FundECAD Menú 08 Merienda: Colada de maizena y pan. 12/05/2025 10:17:57 a. m. Valparaíso

FundECAD

REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERIOS MAÑANA MAYO

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERIO TARDE MAYO

 FundECAD Menú #7 Merienda: Jugo de fruta y sándwich 11/05/2025 3:33:04 p. m. Valparaiso	 FundECAD colada de malcena,pan tajado 23/05/2025 3:30:24 p. m.	 FundECAD 22/05/2025 3:21:47 p. m. Merienda tarde menú mazamorra con leche bocadillo.	 FundECAD 20/05/2025 3:34:15 p. m. merienda tarde menú 2 agua de panela en leche galletas de soda.

NO 001 DE 2025

P-03
ALIMENTACIÓN BENEFICIARIOS CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR

CONVENIO DE ASOCIACIÓN

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

PLANILLA DE ALIMENTACION

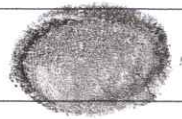
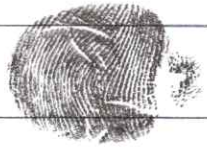
FECHA: 01/05/2025 **FECHA FINAL:** 04/05/2025

N.º	NOMBRES Y APELLIDOS	N° CC	LN	MT	MC	JV	VR	SD	DM	FIRMA/HUELLA
1	ARNULFO REYES ARIAS	7.509.590				X	X	X	V	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	LIBARDO CARVAJAL ALVAREZ	17.628.297				X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767				X	X	X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.811				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. 001

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

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

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE

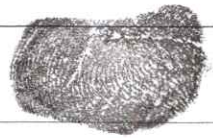
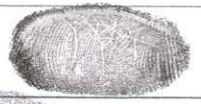
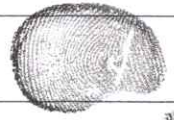
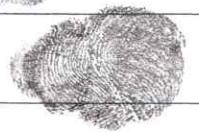
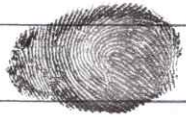
FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

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

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 05/05/2025 FECHA FINAL: 11/05/2025

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	LIBARDO CARVAJAL ALVAREZ	17.628.297	X	X	X	X	X	X	X	
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X		X	X	
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.811	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	

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

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

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 12/05/2025 FECHA FINAL: 18/05/2025

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	LIBARDO CARVAJAL ALVAREZ	17.628.297	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	17.665.811	X	X	X	X	X	X	X	Hernan
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	Luis Alberto

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

12	MARIA INES MANRIQUE	26.435.448								1
13	MARTHA ELENA VALENCIA G.	40.082.406								MARTHA ELENA VALENCIA GUTIERREZ
14	MELINTON PEREZ LANARES	199.063								
15	OROSMAN BUITRAGO FERNANDEZ	4.958.367								
16	ORLANDO MOSQUERA	12.111.032								
17	PABLO EMILIO GONZALEZ PERDOMO	1.615.620								
18	PABLO JOSE ORTIZ YAGUE	16.190.097								
19	REINALDO VACA	3.046.856								

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 19/05/2025 FECHA FINAL: 25/05/2025

N.º	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	LIBARDO CARVAJAL ALVAREZ	17.628.297	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	17.665.811	X	X	X	X	X	X	X	Hernan
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	Luis Alberto

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

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

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE

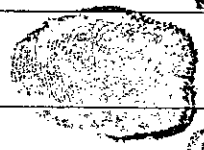
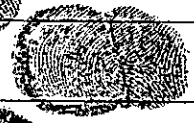
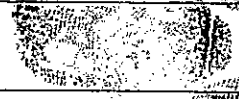
FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

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

PLANILLA DE ALIMENTACION

FECHA: 26/05/2025 FECHA FINAL: 31/05/2025

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		ARNULFO REYES
2	ALEJANDRINO RUIZ	2.373.251	X	X	X	X	X	X		
3	ALVARO CUMBE GALINDO	17.625.543	X	X	X	X	X	X		
4	ERNESTO VARON CAICEDO	16.190.204	X	X	X	X	X	X		
5	EFRAIN RODRIGUEZ	343.903	X	X	X	X	X	X		
6	FERNANDO SANCHEZ MIRANDA	16.192.258	X	X	X	X	X	X		
7	LIBARDO CARVAJAL ALVAREZ	17.628.297	X	X	X	X	X	X		
8	GUSTAVO ROJAS RODRIGUEZ	16.190.767	X	X	X	X	X	X		
9	HERNAN ALZATE CARDONA	17.665.811	X	X	X	X	X	X		
10	ALFONSO TRUJILLO	2.372.968	X	X	X	X	X	X		
11	LUIS ALBERTO RAMOS CUELLAR	17.680.067	X	X	X	X	X	X		

FundECAD

CONVENIO DE ASOCIACION N. 001

FUNDACION FUNDECAD
VALPARAISO CAQUETA
NIT: 901340932-6

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

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL RESPONSABLE