



FORMATO INFORME DE EJECUCIÓN
ULTIMO INFORME DE EJECUCIÓN A 26 DE DICIEMBRE DE 2025
PERIODO CORRESPONDIENTE A UN ULTIMO DESEMBOLSO EQUIVALENTE AL 5 % 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-81-2025-3364
OBJETO DEL CONVENIO	“AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA”
ACTA DE INICIO	9-04-2025
EJECUCIÓN	Fecha de Inicio: 09 DE ABRIL DE 2025



	Fecha de Finalización: 26 DE DICIEMBRE DE 2025
--	---

3. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

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



4. REPORTE DE EJECUCIÓN

PERIODO REPORTADO	PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 AL 26 DE DICIEMBRE DE 2025.
FECHA PRESENTACIÓN DEL INFORME	26 DE DICIEMBRE DE 2025
RESPONSABLE DEL REPORTE	Fanny Consuegra de Castro

4.1 Reporte de ejecución de actividades técnicas.

ETAPA	ACTIVIDAD	FECHA DE REALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN	SOPORTES ENTREGADOS
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Proyección y compra de alimentos	DICIEMBRE 1 A 26	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. 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.	1.Evidencia fotográfica compra y organización de alimentos.



3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Modalidad y preparada en sitio	DICIEMBRE 1 A 26	La modalidad preparada en sitio se implementa en aquellos casos en donde la infraestructura 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 Américas, Barlovento y San Roque, garantiza la calidad e inocuidad del alimento.	1.Evidencia Fotográfica proceso preparación
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Alistamiento – y preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios	DICIEMBRE 1 A 26	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, Centro Comunitario de Barlovento y Centro de Vida San Roque. Se entregaron raciones alimenticias tipo desayuno aportando el 30% de las calorías y nutrientes que requieren en su alimentación diaria los beneficiarios. Además de las raciones alimenticias se realizó y realizarán a lo largo de la vigencia del proyecto, acompañamiento psicosocial, capacitaciones en estilos de vida saludable, talleres	1.Evidencia fotográfica entrega de alimentos a beneficiarios modalidad transportado caliente y preparado en sitio



			en educación nutricional y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios. Lo anterior con el fin de contribuir con el mejoramiento y mantenimiento del estado nutricional de cada beneficiario y su seguridad alimentaria, así como mejoramiento de su estado de ánimo y salud mental. En el periodo reportado se entregaron un total de 17.949 raciones de alimento tipo desayuno.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Ciclos de Menú	DICIEMBRE 1 A 26	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.	1. Ciclo de menú Modalidad preparado en sitio
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Nutrición inteligente: aumenta tu consumo de frutas y verduras.	DICIEMBRE 1 AL 5	Se inició la jornada saludando de forma agradable a los usuarios beneficiarios asistentes, posteriormente se comienza explicando la diferencia entre nutrición y alimentación; entendiéndose nutrición a la serie de procesos biológicos que tienen lugar en el cuerpo una vez que se	1. Acta de capacitación beneficiarios



			consumen los alimentos. Estos procesos abarcan la digestión, la absorción, el transporte y el uso de los nutrientes, los cuales son esenciales para preservar la salud y el correcto funcionamiento del organismo. Mientras que alimentación, se refiere al acto consciente de elegir, preparar y comer alimentos. Es un proceso opcional que se realiza para calmar el hambre y adquirir energía. Dicho esto, se realiza un enfoque característico hacia el grupo de alimentos como: Frutas y verduras. Definiéndose como aquellos grupos de alimentos encargados de promover y mantener una buena salud al aportar vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO Y DEMÁS ACTIVIDADES	Nutrición inteligente: claves para una alimentación saludable.	DICIEMBRE 9 AL 12	Se inició la jornada saludando de forma agradable a los usuarios beneficiarios asistentes, posteriormente se comienza explicando la diferencia entre nutrición y alimentación; entendiéndose nutrición a la serie de procesos biológicos que tienen lugar en el cuerpo una vez que se consumen los alimentos. Estos procesos abarcan la digestión, la absorción, el transporte y el uso de los nutrientes, los cuales son esenciales para preservar la salud	1. Acta de capacitación beneficiarios



			y el correcto funcionamiento del organismo. Mientras que alimentación, se refiere al acto consciente de elegir, preparar y comer alimentos. Es un proceso opcional que se realiza para calmar el hambre y adquirir energía.	
3-ENTREGA DEL BENEFICIO DEMÁS ACTIVIDADES	Seguimiento y mensual (delgadez)	DICIEMBRE 15 AL 19	Se realizó seguimiento nutricional a los beneficiarios del proyecto identificados con IMC – Delgadez, con el objetivo de hacer monitoreo a la evolución de su estado nutricional y con el principal fin de combatir el hambre a estos beneficiarios, implementando todos los beneficios de este proyecto, tales como la entrega diaria de raciones alimenticias y las actividades y talleres nutricionales, así como el apoyo psicosocial para superar este estado de Delgadez.	1.Acta de seguimiento 2.Evidencia fotográfica

a. Reporte de cumplimiento de cronograma de actividades

ACTIVIDAD PROGRAMADA	FECHA DE PROGRAMACIÓN ¹	FECHA DE REALIZACIÓN	ACTIVIDADES PLANEADAS VERSUS LO EJECUTADAS
			OBSERVACIÓN
Proyección y compra de alimentos	DICIEMBRE 1 A 26	DICIEMBRE 1 A 26	



Modalidad preparada en sitio	DICIEMBRE 1 A 26	DICIEMBRE 1 A 26	
Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios	DICIEMBRE 1 A 26	DICIEMBRE 1 A 26	
Ciclos de Menú	DICIEMBRE 1 A 26	DICIEMBRE 1 A 26	
Nutrición inteligente: aumenta tu consumo de frutas y verduras.	DICIEMBRE 1 AL 5	DICIEMBRE 1 AL 5	
Nutrición inteligente: claves para una alimentación saludable.	DICIEMBRE 9 AL 12	DICIEMBRE 9 AL 12	
Seguimiento mensual (delgadez)	DICIEMBRE 15 AL 19	DICIEMBRE 15 AL 19	

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.	DICIEMBRE 1 A 26	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades programadas para el periodo reportado
Cumplir con las cotizaciones al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales durante la ejecución del contrato	Se remite paz y salvo del sistema de seguridad social y parafiscales.	DICIEMBRE 1 A 26	Certificación de cumplimiento del pago de aportes firmado por el revisor fiscal de la fundación
Mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la Secretaría General y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaría de Hacienda.	El Distrito de Barranquilla cuenta con los documentos actualizados de la entidad	DICIEMBRE 1 A 26	Documentos actualizados para el proceso contractual.



Asistir puntualmente a las reuniones convocadas.	Se asiste puntualmente a las reuniones convocadas.	DICIEMBRE 1 A 26	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.	DICIEMBRE 1 A 26	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.	DICIEMBRE 1 A 26	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.	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	Pantallazo pólizas en SECOP II
Poner a disposición del Distrito de Barranquilla un equipo de profesionales y técnicos y/o auxiliares, con la idoneidad	Proceso de selección y contratación de personal requerido para la acción	DICIEMBRE 1 A 26	Certificado de idoneidad de contratación del talento humano por parte del representante legal.



necesaria para la ejecución integral del contrato.			
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	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	Soportes de pago del talento humano y otros gastos
Cumplir con las demás obligaciones, especificaciones y actividades.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	DICIEMBRE 1 A 26	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Cumplir con las actividades definidas en el numeral 2.3 Condiciones técnicas exigidas del presente documento.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	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	DICIEMBRE 1 A 26	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas
Realizar actividades de manipulación de los alimentos	Se remite informe de gestión con las actividades	DICIEMBRE 1 A 26	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades



aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional.	asignadas		asignadas
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.	Se remite informe de gestión con las actividades asignadas	DICIEMBRE 1 A 26	Informe de gestión con evidencias fotográficas y soporte de las actividades asignadas

d. Reporte de Productos

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

e. Reporte de Adaptación:

i. Referido a riesgos

RIESGOS DETECTADOS	MEDIDAS TOMADAS PARA FRENAR LOS RIESGOS Y QUE NO SE MATERIALIZARAN
N/A	N/A



No asistencia a consumir las raciones alimentarias por parte de la totalidad de los beneficiarios	• Realizar llamadas a cada beneficiario con el fin de establecer contacto consultando los motivos de su inasistencia y realizar invitación al proyecto. • 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

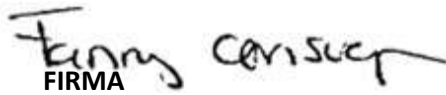
TOMA DE MUESTRAS: Diariamente se realiza por parte de una persona del equipo de cocina la toma de muestras de los alimentos preparados para brindar a los beneficiarios. Esta persona se encuentra capacitada en manipulación higiénica y todos los requisitos establecidos en la propuesta para realizar la 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 comprendida en DICIEMBRE 1 AL 26 se realizaron de acuerdo con el cronograma establecido.


FIRMA
Representante legal

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 9:00 a.m.	Fecha: 08 de mayo de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 10 y el 30 de abril de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes de la reunión, por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Sandra Arzuzar Sánchez, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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. Desarrollo. Supervisión. La Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 10 y el 30 de abril de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 10 y el 30 de abril de 2025: - Digitación, revisión, depuración de base de datos e inscripción de beneficiarios. - Contactar beneficiarios, entrega de carnets e información de la inclusión al programa. - Exámenes ocupacionales y muestras de laboratorio al talento humano. - Capacitación Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico a Talento Humano - Tamizaje realizado a los beneficiarios. - Inducción Beneficiarios y Talento Humano. - Proyección de compras y alimentos. - Modalidad transportado caliente. - Modalidad de preparado en sitio. - Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. - Ciclos de Menú de los desayunos entregados.	

12. Actividades sobre Habilidades para una Nueva Oportunidad (Desarrollo personal, resiliencia y planificación de vida).

Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 30 de abril se ha realizado la entrega de 10.645 desayunos, informando del trabajo social que se está haciendo en el sector del nuevo comedor para que la población se adapte a la alimentación balanceada e inocua brindada en los desayunos, a la cual parte de esta población no está acostumbrada.

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

• Control financiero.

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 30 de abril de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 30 DE ABRIL DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	10.645	\$ 63.873.600
TALENTO HUMANO		\$ 34.756.960,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 18.299.669,40
TRANSPORTE		\$ 23.503.634,40
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$ 156.468.289
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

De acuerdo con la relación, a corte 30 de abril de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$156.468.289.

El anexo de condiciones contractuales del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el primer desembolso es por el 15% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$300.000.000.

A lo anterior, hay que aclarar que el presupuesto de abril que está proyectado para el mes completo, se empezó a ejecutar desde el 10 de abril, por tal motivo hay una inejecución por los primeros días del mes, la cual suma \$79.405.311,20.

Por tal motivo se declara que a corte 30 de abril de 2025 hay una inejecución del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$222.937.022,2.

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso entre las partes realizar un comité técnico y financiero para establecer como se debe redistribuir el saldo inejecutado.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	<i>Fanny Consuegra</i>
Sandra Arzuzar Sanchez	Supervisora	Distrito de Barranquilla	<i>Sandra Arzuzar</i>
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	<i>Daniel Vergara C</i>

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 10:00 a.m.	Fecha: 05 de junio de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 31 de mayo de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes de la reunión, por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Sandra Arzuzar Sánchez, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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. Desarrollo. Supervisión. La Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 31 de mayo de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de mayo de 2025: - Digitación, revisión, depuración de base de datos e inscripción de beneficiarios. - Contactar beneficiarios, entrega de carnets e información de la inclusión al programa. - Proyección de compras y alimentos. - Modalidad transportado caliente. - Modalidad de preparado en sitio. - Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. - Ciclos de Menú de los desayunos entregados. - Actividades sobre hábitos y estilo de vida saludable. - Actividades de Emprendiendo desde Cero: Taller de Autoempleo y Economía Solidaria (Cómo generar ingresos con emprendimientos accesibles). - Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez).	

Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 31 de mayo se realizó la entrega de 19.105 desayunos.

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 31 de mayo de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 31 DE MAYO DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	19.105	\$114.631.200
TALENTO HUMANO		\$ 49.652.800,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 28.153.337,50
TRANSPORTE		\$ 36.159.437,50
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$ 244.631.200
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

De acuerdo con la relación, a corte 31 de mayo de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$401.099.489.

El anexo de condiciones contractuales del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el segundo desembolso es por el 15% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$300.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 31 de mayo de 2025 hay una inejecución del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$278.305.822,2

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso entre las partes realizar un comité técnico y financiero para establecer como se debe redistribuir el saldo inejecutado.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	<i>Fanny Consuegra</i>
Sandra Arzuzar Sanchez	Supervisora	Distrito de Barranquilla	<i>Sandra Arzuzar</i>
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	<i>Daniel Vergara C</i>

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 9:00 a.m.	Fecha: 04 de julio de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 30 de junio de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes de la reunión, por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Sandra Arzuzar Sánchez, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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. Desarrollo. Supervisión. La Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 30 de junio de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de junio de 2025: - Proyección de compras y alimentos. - Modalidad transportado caliente. - Modalidad de preparado en sitio. - Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. - Ciclos de Menú de los desayunos entregados. - Actividades sobre Herramientas Digitales para la Reinserción Laboral (Uso básico de computadoras, internet y redes sociales para empleo) - Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez). - Seguimiento bimensual de nutrición.	

Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 30 de junio se realizó la entrega de 17.847 raciones de desayunos.

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 30 de junio de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 30 DE JUNIO DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	17.847	\$107.086.320
TALENTO HUMANO		\$ 49.652.800,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 28.153.337,50
TRANSPORTE		\$ 36.159.437,50
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$ 237.086.320
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

De acuerdo con la relación, a corte 30 de junio de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$638.185.809.

El anexo de condiciones contractuales del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el tercer desembolso es por el 15% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$300.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 30 de junio de 2025 hay una inejecución del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$341.219.502,2

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso entre las partes realizar un comité técnico y financiero para establecer como se debe redistribuir el saldo inejecutado.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	<i>Fanny Consuegra</i>
Sandra Arzuzar Sanchez	Supervisora	Distrito de Barranquilla	<i>Sandra Arzuzar</i>
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	<i>Daniel Vergara C</i>

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 9:30 a.m.	Fecha: 06 de agosto de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 31 de julio de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: 1. Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes de la reunión, por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Sandra Arzuzar Sánchez, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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 Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2025: 1. Proyección de compras y alimentos. 2. Modalidad transportado caliente. 3. Modalidad de preparado en sitio. 4. Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. 5. Ciclos de Menú de los desayunos entregados. 6. Actividades sobre alimentación saludable. 7. Actividades sobre Salud y Bienestar: Cuidado Personal y Prevención de Enfermedades (Higiene, alimentación saludable y prevención de enfermedades comunes) 8. Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez).	

Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 31 de julio se realizó la entrega de 22.560 raciones de desayunos.

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 31 de julio de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 31 DE JULIO DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	22.560	\$135.361.680
TALENTO HUMANO		\$ 49.652.800,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 28.153.337,50
TRANSPORTE		\$ 36.159.437,50
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$ 265.361.680
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

De acuerdo con la relación, a corte 31 de julio de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$903.547.489.

El anexo de condiciones contractuales del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el cuarto desembolso es por el 15% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$300.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 31 de julio de 2025 hay una inejecución del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$375.857.822,2.

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso entre las partes realizar un comité técnico y financiero para establecer como se debe redistribuir el saldo inejecutado.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	<i>Fanny Consuegra</i>
Sandra Arzuzar Sanchez	Supervisora	Distrito de Barranquilla	<i>Sandra Arzuzar</i>
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	<i>Daniel Vergara C</i>

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 10:30 a.m.	Fecha: 03 de septiembre de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 31 de agosto de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes de la reunión, por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Sandra Arzuzar Sánchez, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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. Desarrollo. Supervisión. La Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 31 de agosto de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de agosto de 2025: - Proyección de compras y alimentos. - Modalidad de preparado en sitio. - Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. - Ciclos de Menú de los desayunos entregados. - Actividades sobre Comunicación y Expresión para la Vida (Cómo mejorar la comunicación, habilidades sociales y autoestima). - Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez). - Seguimiento bimensual de nutrición. Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 31 de agosto se realizó la entrega de 18.655 raciones de desayunos.	

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 31 de agosto de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 31 DE AGOSTO DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	18.655	\$111.931.200
TALENTO HUMANO		\$ 49.652.800,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 28.153.337,50
TRANSPORTE		\$ 36.159.437,50
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$241.931.200
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

De acuerdo con la relación, a corte 31 de agosto de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$1.145.478.689.

El anexo de condiciones contractuales del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el quinto desembolso es por el 10% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$200.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 31 de agosto de 2025 hay una inejecución del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$333.926.622,2.

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso entre las partes realizar un comité técnico y financiero para establecer como se debe redistribuir el saldo inejecutado.

FIRMAS

Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	<i>Fanny Consuegra</i>
Sandra Arzuzar Sanchez	Supervisora	Distrito de Barranquilla	<i>Sandra Arzuzar</i>
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	<i>Daniel Vergara C</i>

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 3:00 p.m.	Fecha: 04 de noviembre de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	COMITÉ TECNICO Y FINANCIERO con el fin de realizar la reinversión del rubro inejecutado hasta la fecha en el presente convenio, asimismo dar seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 31 de octubre de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: 1. Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes del COMITÉ TECNICO Y FINANCIERO , por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Maria José Oñoro Echeverria, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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 Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 31 de octubre de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de octubre de 2025: 1. Proyección de compras y alimentos. 2. Modalidad de preparado en sitio. 3. Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. 4. Ciclos de Menú de los desayunos entregados. 5. Actividades sobre Derechos y Deberes: Acceso a Servicios Sociales y Legales. 6. Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez).	

Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 31 de octubre se realizó la entrega de 21.523 raciones de desayunos.

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 31 de octubre de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 31 DE OCTUBRE DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	21.523	\$129.139.440
TALENTO HUMANO		\$ 49.652.800,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 28.153.337,50
TRANSPORTE		\$ 36.159.437,50
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$ 259.139.440
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

De acuerdo con la relación, a corte 31 de octubre de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$1.664.670.289.

El anexo de condiciones contractuales del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el séptimo desembolso es por el 10% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$200.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 31 de octubre de 2025 hay una inejecución del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$214.735.022.

REINVERSIÓN DE RECURSOS.

De acuerdo con lo anterior, la entidad asociada propone que se reinviertan los recursos aumentando el plazo de convenio hasta el 26 de diciembre de 2025, para que la atención sea hasta esa fecha, a su vez expone los motivos por los cuales se dieron las inejecuciones tales como las fuertes lluvias y el habito alimenticio de la comunidad el cual se ha mejorado exponencialmente, sobre todo en el nuevo comedor del barrio San Roque,

Por parte de la supervisión se encuentra viable la reinversión de los recursos inejecutados, esto es la suma de \$214.735.022, mencionado a la entidad asociada la importancia de que presente formalmente la propuesta explicada con sus soportes.

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso entre las partes realizar un comité técnico y financiero para establecer como se debe redistribuir el saldo inejecutado.

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

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 8:00 a.m.	Fecha: 05 de diciembre de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: 1. Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes del COMITÉ TECNICO Y FINANCIERO , por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Maria José Oñoro Echeverría, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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 Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de noviembre de 2025: - Proyección de compras y alimentos. - Modalidad de preparado en sitio. - Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. - Ciclos de Menú de los desayunos entregados. - Actividades sobre CONSUMO DE AZUCARES - SALES E HIDRATACION. - Actividades sobre Estrategias para una Vida Independiente " (Alojamiento, reinserción social, manejo financiero básico y motivación). - Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez).	

Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 30 de noviembre se realizó la entrega de 17.887 raciones de desayunos.

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 30 de noviembre de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 30 DE NOVIEMBRE DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	17.887	\$107.325.000
TALENTO HUMANO		\$ 49.652.800,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 28.153.337,50
TRANSPORTE		\$ 36.159.437,50
DOTACIÓN		\$ 16.034.425,00
TOTAL		\$ 237.325.000
APORTE ESAL		
CAPACITACIONES		\$107.142.857,5

El valor ejecutado, del aporte del Distrito de Barranquilla, en el periodo del 01 al 30 de noviembre fue por \$237.325.000.

El anexo de condiciones contractuales del otrosí No. 1 del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el octavo desembolso es por el 5% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$100.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 30 de noviembre de 2025 queda un saldo disponible para reinvertir del aporte del Distrito de Barranquilla por la suma de \$177.410.023

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso que la entidad asociada remita el informe de gestión del mes de noviembre y sus soportes.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	Fanny Consuegra
Maria José Oñoro Echeverria	Supervisora	Distrito de Barranquilla	MJO
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	Daniel Vergara C

ACTA DE REUNIÓN	
Hora: 8:30 a.m.	Fecha: 29 de diciembre de 2025
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-81-2025-3364
Objetivo:	Seguimiento del supervisor a las actividades desarrolladas por la ESAL asociada en el periodo ejecutado entre el 01 y el 26 de diciembre de 2025, aprobación de informe de gestión y declaración de inejecuciones del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364.
Agenda: 1. Presentación de los asistentes. Se presentan los asistentes del COMITÉ TECNICO Y FINANCIERO , por parte del Distrito de Barranquilla se presenta Maria José Oñoro Echeverría, supervisora del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364 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 Supervisora inicia la reunión solicitando a la representante legal el reporte de las actividades ejecutadas y los soportes, del periodo comprendido entre el 01 y el 26 de diciembre de 2025. La representante legal de la ESAL asociada presente el informe de gestión con sus soportes, a su vez expone, explica y da muestra de lo realizado en las siguientes actividades contractuales, las cuales fueron ejecutadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 26 de diciembre de 2025: 1. Proyección de compras y alimentos. 2. Modalidad de preparado en sitio. 3. Alistamiento – preparación de los desayunos – actividades post servicio y Entrega de desayuno a los beneficiarios. 4. Ciclos de Menú de los desayunos entregados. 5. Actividades sobre Nutrición inteligente: aumenta tu consumo de frutas y verduras. 6. Actividades sobre Nutrición inteligente: claves para una alimentación saludable. 7. Seguimiento mensual de beneficiarios con IMC = Delgadez). Complementario a lo anterior la asociada informa que a corte 26 de diciembre se realizó la entrega de 17.949 raciones de desayunos.	

Se realiza por parte de la supervisora y el asesor jurídico externo la revisión del informe con sus respectivos soportes, encontrando todo a cabalidad, por lo tanto es aprobado por parte del Distrito.

- **Control financiero.**

De acuerdo con lo anterior, se realiza por parte del Distrito el control financiero de lo ejecutado dentro del convenio a corte 26 de diciembre de 2025, de acuerdo con el presupuesto presentado en la propuesta.

La asociada detalla los rubros ejecutados de la siguiente manera:

EJECUCIÓN A CORTE 26 de diciembre DE 2025		
APORTE DISTRITO DE BARRANQUILLA		
RUBRO		VALOR
RACIONES DE DESAYUNOS ENTREGADAS	17.949	\$107.694.600
TALENTO HUMANO		\$ 29.791.680,00
LOGISTICA DE ENTREGA		\$ 10.979.801,64
TRANSPORTE		\$ 16.892.002,50
DOTACIÓN		\$ 12.051.938,50
TOTAL		\$ 177.410.023

De acuerdo con la relación, a corte 26 de diciembre de 2025 se ha ejecutado del aporte del Distrito de Barranquilla un total de \$2.000.000.000.

El anexo de condiciones contractuales del otrosí No. 1 del Convenio de Asociación No. CD-81-2025-3364, establece que el noveno desembolso es por el 5% del aporte total del Distrito de Barranquilla, esto sería la suma de \$100.000.000.

Por tal motivo se declara que a corte 26 de diciembre de 2025 de la reinversión de aporte del Distrito de Barranquilla queda un saldo de \$0.

3. Cierre y compromisos.

Queda como compromiso que la entidad asociada remita el informe de gestión del mes de diciembre y sus soportes.

FIRMAS			
Nombre	Cargo	Entidad	Firma
Fanny Consuegra Castro	Representante legal	Fundación Barranquilla Solidaria Funbasol	Fanny Consuegra
Maria José Oñoro Echeverría	Supervisora	Distrito de Barranquilla	MJO
Daniel Vergara Cárdenas	Asesor jurídico externo	Distrito de Barranquilla	Daniel Vergara C

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



PROCESO DE PRODUCCION PREPARADO EN SITIO



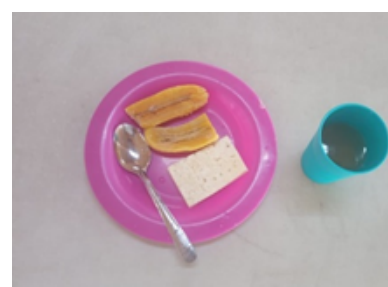
DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

LUGAR: KIOSKO LAS AMERICAS, BARLOVENTO Y SAN ROQUE





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	AREPUELAS 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			



ACTA DE TALLERES

FECHA: 1 - 5 /12/2025

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: KIOSCO AMÉRICAS –
BARLOVENTO Y SAN ROQUE.

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Nutrición inteligente: aumenta tu 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 comienza explicando la diferencia entre nutrición y alimentación; entendiéndose nutrición a la serie de procesos biológicos que tienen lugar en el cuerpo una vez que se consumen los alimentos. Estos procesos abarcan la digestión, la absorción, el transporte y el uso de los nutrientes, los cuales son esenciales para preservar la salud y el correcto funcionamiento del organismo. Mientras que alimentación, se refiere al acto consciente de elegir, preparar y comer alimentos. Es un proceso opcional que se realiza para calmar el hambre y adquirir energía. Dicho esto, se realiza un enfoque característico hacia el grupo de alimentos como: Frutas y verduras. Definiéndose como aquellos grupos de alimentos encargados de promover y mantener una buena salud al aportar vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes.

Por consiguiente, Las frutas son el alimento que produce una planta, normalmente caracterizado por su dulzura y su textura suave o jugosa, que contiene las semillas y se origina de la flor. Ejemplos de ellas son: banano, mango, kiwi, fresas, papaya, melón, sandía, aguacate, pera. Todas con características diferentes como: su sabor, contenido de pepa o semilla, pulpa o aporte de agua. Asimismo, las verduras son las partes comestibles de las plantas, principalmente aquellas que son de color verde y carecen del sabor dulce de las frutas, como las hojas, los tallos, los brotes y las flores. Ejemplo de ellas son: brócoli, coliflor, lechuga, tomate, cebolla, espinacas, repollo, pimentón.

Algunas estrategias a desarrollar para mejorar su consume y aporte de nutrientes:

- **Inclusión en todas las comidas:** Agregar verduras a desayunos, almuerzos y cenas.
- **Snacks saludables:** Preferir frutas frescas y verduras crudas como tentempiés entre comidas.
- **Selección variada y de temporada:** Variar los tipos de frutas y verduras que consumes y prioriza los productos de temporada para obtener más nutrientes.
- **Consumo de la fruta entera:** Es preferible comer la fruta entera, ya que el batido o la extracción de jugo disminuyen su valor nutricional y pueden elevar el nivel de azúcar en la sangre.
- **La cáscara es beneficiosa:** Consumir la cáscara de algunas frutas, como la manzana y la pera, aporta fibra y antioxidantes beneficiosos.

Conforme a lo anterior, este grupo de alimentos conforman el grupo de alimentos reguladores, definidos como aquellos que protegen el organismo desde el fortalecimiento del sistema inmune, es decir, encargado de brindar capas protectoras que mantienen las funciones corporales.

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

- Contribuye a disminuir la probabilidad de padecer enfermedades como la diabetes tipo 2, enfermedades del corazón, ciertos tipos de cáncer (de estómago, esófago, pulmón, colorrectal) y derrames cerebrales.
- Importancia de la fibra: La fibra que se encuentra en las frutas y verduras es esencial para el correcto funcionamiento del intestino y para mantener la sensación de saciedad.

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



BENEFICIOS DE LOS VEGETALES según su color





ACTA DE TALLERES

FECHA: 9-12/12/2025

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: KIOSCO AMÉRICAS –
BARLOVENTO Y SAN ROQUE.

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Nutrición inteligente: claves para una alimentación saludable.

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVO:

Mejorar la salud, prevenir enfermedades, optimizar el rendimiento físico y mental, y aumentar la longevidad.

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 comienza explicando la diferencia entre nutrición y alimentación; entendiéndose nutrición a la serie de procesos biológicos que tienen lugar en el cuerpo una vez que se consumen los alimentos. Estos procesos abarcan la digestión, la absorción, el transporte y el uso de los nutrientes, los cuales son esenciales para preservar la salud y el correcto funcionamiento del organismo. Mientras que alimentación, se refiere al acto consciente de elegir, preparar y comer alimentos. Es un proceso opcional que se realiza para calmar el hambre y adquirir energía.

Por tal razón, la nutrición inteligente tiene como objetivo ofrecer al organismo los nutrientes esenciales para asegurar un adecuado estado de salud y prevenir enfermedades crónicas como la obesidad, las enfermedades del corazón y la diabetes. Al mejorar la ingesta de nutrientes, se pretende aumentar el rendimiento físico, la resistencia, la fuerza y la recuperación de los músculos, además de favorecer la función cognitiva, el ánimo y la capacidad de concentración. Asimismo, Una dieta adecuada, que apoye la salud y evite enfermedades, puede ayudar a prolongar la vida y a mejorar la calidad de vida en la longevidad.

La cultura de dieta, en estos casos es importante referirse a ella como la cultura de alimentación que involucra el hábito, la tradición, la costumbre y el entorno alimentario, y no como el círculo social compartido de restricciones alimentarias para asemejarse a la pérdida de peso de una imagen corporal impuesta. De esta forma, englobaremos este proceso, como aquel que constituye la construcción de una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada de acuerdo a nuestras necesidades nutricionales para mantener una buena salud.

Por consiguiente, los hábitos alimentarios juegan el papel de actores principales, ya que el establecimiento de ellos ayudará a entender de qué manera los alimentos afectan al organismo, seleccionar alimentos de buena calidad, su procedencia y ventajas, y ajustar la alimentación a las necesidades personales, intolerancias y gustos. Estos se constituyen de:

- **Patrones de comportamiento consistentes:** Los hábitos de alimentación son comportamientos que se repiten en relación con la comida.
- **Elección, preparación e ingesta:** Incluyen las elecciones sobre qué alimentos seleccionar, cómo cocinarlos y de qué manera consumirlos.
- **Impacto en la salud:** Los hábitos de alimentación afectan nuestra salud tanto física como mental.

En conclusión, se compartieron recomendaciones nutricionales para obtener una mejor relación con la alimentación:

- **Consumir el desayuno de manera habitual:** Consumir alimento por la mañana puede contribuir a mantener la energía y evitar el exceso de ingesta de comida a lo largo del día.
- **Incorporar frutas y verduras en la alimentación:** El consumo de alimentos que contienen abundantes vitaminas y minerales contribuye a preservar la salud y a evitar enfermedades.
- **Evitar el consumo de comida rápida:** Disminuir la ingesta de alimentos procesados y aquellos que son altos en grasas, azúcares y sal contribuye a conservar un peso adecuado.
- **Consumo adecuado de agua:** La hidratación es fundamental para el correcto funcionamiento del cuerpo.

Recursos utilizados: Plato saludable de la familia colombiana, GABAS.

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 implementar las recomendaciones nutricionales compartidas durante la formación.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





ACTA DE TALLERES

FECHA: 15- 19/12/2025

HORA: 05:30 AM -
10:00 AM

LUGAR: CENTRO COMUNITARIO LAS AMERICAS
BARLOVENTO Y SAN ROQUE

EAS: FUNDACION BARRANQUILLA SOLIDARIA

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

1. Seguimiento Mensual Tamizaje nutricional Delgadez

RESPONSABLE: Fabiana Jinete Cuentas - Nutricionista

OBJETIVO:

Construir un estilo de vida saludable desde la creación de hábitos que permitan prevenir la malnutrición por déficit en los diferentes grupos etarios.

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 inicia explicando la desnutrición, como aquel estado nutricional donde existen deficiencias de energía y nutrientes debido a una dieta carente o insuficiente de macro y micronutrientes, que provocan alteraciones funcionales y/o anatómicas del organismo, lo cual puede estar asociado o no a la agravación del pronóstico de enfermedades que pueden ser reversibles a través de una terapia nutricional. Así mismo, entender que existen varios tipos de desnutrición las cuales pueden ser severa y extremadamente severa debido al grado de déficit energético, en el caso de los adultos mayores. Este tipo de malnutrición puede presentarse igualmente por otros factores como disminución de apetito, irregularidades en la seguridad alimentaria y preferencia por ciertos alimentos o preparaciones.

Conforme a lo anterior, existen diferentes clasificaciones de acuerdo con el origen de la malnutrición:

- **Desnutrición calórica o marasmo:** Se presenta en personas que consumen una cantidad de alimentos insuficientes en relación con su gasto energético, es decir, que no consumen todo lo que deberían. Provoca retrasos en el crecimiento de los niños, pérdida de tejido graso y una delgadez muy elevada que puede incluso llegar a considerarse caquexia, en el caso de los adultos. Otras consecuencias son el cansancio generalizado, el bajo rendimiento laboral o académico.
- **Desnutrición proteicocalórica:** Ésta se presenta en aquellas personas cuya dieta es elevada en carbohidratos y deficiente en proteínas. Este tipo de desnutrición provoca una menor resistencia del cuerpo a las infecciones, distensión abdominal, alteraciones de la piel, problemas hepáticos y pérdida de masa muscular.
- **Carencia de vitaminas y minerales:** Se da esta situación, cuando la persona no puede llevar a cabo tareas diarias normales debido al cansancio, defensas bajas que favorecen la aparición de infecciones o tiene dificultades para el desarrollo del aprendizaje. El organismo necesita micronutrientes para producir enzimas, hormonas y otras sustancias esenciales para tener un crecimiento y desarrollo adecuados, en los casos más generales, las deficiencias más frecuentes son del: yodo, la vitamina A y el hierro son los micronutrientes más importantes en lo que se refiere a la salud pública a escala mundial. Sus carencias ponen seriamente en riesgo la salud y el desarrollo de la población en todo el mundo, sobre todo de los niños y las embarazadas.

En la mayoría de los casos de malnutrición ya sea por déficit o exceso, son debido a factores genéticos, hereditarios, sociales, culturales, económicos o ambientales. En los cuales se encuentran:

- Desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles.
- Retardo del crecimiento y desarrollo en el caso de niños y adolescentes.
- Factores de riesgo cardiovascular.
- Mayor propensión a fracturas.
- Desarrollo de artritis y artrosis.

Por consiguiente, el desarrollo de estrategias de prevención en la mayoría de los casos, se trata de una reestructuración de hábitos alimenticios, por lo que se inicia un manejo dietoterapéutico como se indica a continuación:

- **Porciones de alimentos regulares y frecuentes:** Consumir de 4 a 6 comidas diarias para evitar la sobrecarga del sistema digestivo y garantizar una aportación constante de nutrientes.
- **Consumir alimentos enriquecidos:** Incorporar alimentos que han sido enriquecidos con nutrientes extras para mejorar el valor nutricional de las comidas.
- **Suplementos orales:** Pueden ser recomendados para añadir a la dieta diaria, principalmente si la cantidad de alimentos consumidos no es adecuada. Encontramos: vitaminas hidrosolubles, vitaminas liposolubles, minerales.
- **Complementos orales:** Pueden ser recomendados para añadir a la dieta, deben consumirse entre las comidas o añadirse a las recetas, APMES utilizados bajo supervisión médica. Encontramos laboratorios especiales: Abbott, Nestlé, Fresenius, Enterex, etc.
- **Dieta balanceada:** Ingerir una variedad de alimentos que proporcionen carbohidratos complejos, proteínas de alta calidad (tanto de origen animal como vegetal), grasas saludables (monoinsaturadas y poliinsaturadas) y fibra.
- **Hidratación adecuada:** Garantizar una ingesta mínima de 1 litro de agua cada día, distribuyendo el consumo de líquidos a lo largo del día.

En conclusión, se compartieron recomendaciones para comenzar o fortalecer un estilo de vida saludable: dieta equilibrada y variada, consumo de agua como bebida principal, realización de actividad física y movilidad articular, suficiente descanso y dormir alrededor de 7 u 8 horas.

Recursos utilizados: Folleto, 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 implementar las recomendaciones nutricionales compartidas durante la formación.

DETALLE DE LA JORNADA

Operador:

FUNDACIÓN BARANQUILLA SOLIDARIA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

