LISTA DE CHEQUEO PARA APROBACION DE CUENTAS CONTRATOS DE PRESTACION DE SERVICIOS

Nombre del contratista:			FUNDACION HOGRA SAN FRANCISCO DE ASIS		**NIT**	890205119-8
No CDP:			CDP 20250127	**No. RP:**	RP 20250138	
N° CDP ADICION:			CDP 20250198	**N° RP:**	RP 20250198	
Valor Total:			37.144.882	**No Contrato:**	Convenio de asociación 001 de 2025	
Valor Único:			37.144.882	**Cuenta No.:**	01 de 01	
Fecha de entrega:			**Etapa del pago:**			
Dia	**Mes**	**Año**	**Pago Único**	**Pago Parcial**	**Pago final**	
02	05	2025	x			

DOCUMENTOS ADICIONALES:	**COPIA CONTRATO**	**CERTIFICACION BANCARIA**	**POLIZAS**	**RECIBO FINAL**	
				X	

ESTAMPILLAS	**FACTURA O CUENTA DE COBRO**	**INFORME DE ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA**	**INFORME DE ACTIVIDADES DEL SUPERVISOR**	**COPIAS APORTES PENSIÓN Y SALUD CONTRATISTA Y/O PARAFISCALES**	**OTRAS**
	X	X	X	x	

OFICINA GESTORA	SECRETARIA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL	**VIGENCIA: 2025**

RECIBIDO:

SUPERVISOR / INTERVENTOR

TESORERIA

OBJETO: "FORTALECIMIENTO Y APOYO PARA BRINDAR UNA ATENCION INTEGRAL Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA A TRAVES DEL CENTRO DE BIENESTAR DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE CAPITANEJO"



INFORME DE SUPERVISION No. 01
PERIODO DE EJECUCION: 26/03/2024- 23/04 /2024
CONVENIO DE ASOCIACION No 001 DEL 2025
CONTRATISTA: FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS
SUPERVISOR: Leidy Julieth Granados Gelves
Fecha: 2 de Mayo de 2025

1. IDENTIFICACIÓN

Convenio de asociación N° 001 de 2025	
Tipo de Contrato	Prestación de servicios
Contratante	Municipio de Capitanejo -Santander
Representante legal del contratante o delegado de este	Jaime Antonio Sepúlveda Gutiérrez C.C.80.767.565 de Bogotá D.C Quien obra en calidad de Alcalde y Representante legal del Municipio de Capitanejo, posesionado según consta en la Escritura Pública N°.02 de 01 de enero de 2024 de la Notaria Primera del Circuito Notarial de Málaga, para el periodo 2024 – 2027.
Facultad para contratar	Acuerdo 025 de noviembre 27 de 2024
Contratista	FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS
Identificación del contratista	NIT 804.006.809-5
Representante legal del contratista	Celina Ballesteros Centeno CC 63.309.373 de Bucaramanga
Objeto del Contrato	"FORTALECIMIENTO Y APOYO PARA BRINDAR UNA ATENCION INTEGRAL Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA A TRAVES DEL CENTRO DE BIENESTAR DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE CAPITANEJO"
Valor de Contrato	VEINTISEIS MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL DIECIOCHO PESOS MCTE ($26.898.018)
Fecha de suscripción	26 de Marzo de 2025
Duración	Veintiún (21) días a partir del acta de inicio.
Adición OTRO SI 001	14 de abril de 2025
Valor otro SI 001	DIEZ MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS MCTE ($ 10.246 864)
Duración OTRO SI 001	Ocho(8) días calendario
Valor Total de contrato	TREINTA Y SIETE MILLONES CIENTO CUARENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS MCTE ($37.144.882)
Duración total del contrato	Veintinueve (29) días calendario
Fecha de suspensión	NO APLICA
Fecha de inicio	26 de Marzo de 2025

2. RELACIÓN DE ACTAS

ACTA	FECHA	OBSERVACIONES
INICIO	26 Marzo de 2025	Ninguna

3. ACTIVIDADES EJECUTADAS POR EL CONTRATISTA

A continuación, se relacionan las actividades realizadas para el cumplimiento del contrato de la referencia, en la propuesta presentada el convenio estaba para 31 adultos mayores para dar inicio el día 26 de Marzo hasta el 23 de Abril de 2025

Alimentación

Suministrar alimentación a del 26 de Marzo al 23 de abril de 2025 total 29 días a personas adultos mayores en estado de abandono internos en el centro de bienestar con el objeto de suministrar la ingesta necesaria a nivel proteico – calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población, elaboren los profesionales de la nutrición.

De esta forma, se elabora la minuta que se modifica periódicamente

1.1 Elaboración de minutas semanales y entrega de raciones alimentarias

Formato Ciclo de Minutas

FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

GENERAL

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Mango en Cuadritos 120 g Colada de Avena 250 cc Caldo de Papa con Huevo 300 cc. Pan 50 g	Papaya 120 g Café en Leche 250 cc Caldo de Papa con Carne 300 cc Arepa 70 g	Jugo de Durazno 200 cc Huevo Perico 70 g Changua 200 cc Magdalena 70 g	Granadilla 120 g Chocolate 250 cc. Sandwich de queso 110 gr s.	Papaya 120 g. Colada Malzena 250 cc Huevo Cocido 50 g Pan 70 g	Melon 120 g. Avena 250 cc Caldo de Papa con pollo 300 cc Galleta Integral 50 g	Jugo de naranja 250 cc Caldo de papa con carne 300 cc Pan 70 g
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nueves						
Crema de Fresa 250 cc Galleta 21 g	Mandarina 100 g Colada de maiz 250 cc Pan 50 g	Sorbete de Curuba 250 cc Hojaldre de Bocadillo 30 g	Gelatina Multicolor (manzana, fresa) 200 g Galleta y Gelatina 35 g	Postre de Maracuya 200 g	Melon 100 g Colada de Harina / granos 250 cc Galleta Ducales 21 g	Banano 100g Colada Malzena de Fresa 250 cc Roscón 50 g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Sopa de Fridol 200 cc Carne en Cuadritos Guisada 70 g Arroz Blanco 90 g Ensalada Campesina 50 g Maduro Cocido 65 g Jugo de Maracuya 250 cc	Sancocho 200 cc Hamburguesa de carne 70 g Arroz Rojo 90 g Aguacate 50 g Papa, yuca, platano harton incluidos en la Sopa Jugo de papaya 250 cc	Crema de Ahuyama 200 cc. Pollo Sudado 80 g Espaguettis en salsa blanca 91 g Habichuela y zanahoria Verdura incluidas en el Pollo 50 g Deditos de yuca 65 g Jugo de Fresa con Agraz 250 cc	Sopa de Pasta 200 cc Carne Picada con lenteja 122 g Arroz con zanahoria 90 g Ensalada de Tomate y Lechuga 50 g Palacorras 65 g Jugo de mango 250 cc	Sopa de Platano 200 cc Goulash de Pollo (verduras + pechuga) 130 g Arroz Blanco 90 g Verdura incluida goulash Papa en puré 65 g Sorbete de Guanabana 250 cc	Crema de Apio 200 cc Huevo perico 60 g Arroz Verde 90 g Tajada de aguacate, tomate y pepino cohombro 50 g Tajadas de Platano. 65 g Jugo de Lulo 250 cc.	Crema de Arveja 200 cc Pollo al horno 80 g Arroz con mazorca tierna 90 g Casquitos de Tomate con zanahoria 50 g Papa criolla 65 g Jugo de Mandarina 250 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Ensalada de Frutas 180 g Galleta Wafer 21 g	Yogurt 150 cc Hojaldrita 40 g Manzana 120 g	Queso campesino 40 g Dulce de Fresa 20 g	Fruta Picada 120 g Leche condensada 14 cc Galleta 21 g	Pera 120 g Leche 150 cc Bocadillo 20 g	Mandarina 120 g Panelita con Cuajada 55 g	Chocolate 200 cc Queso 40 g Galleta 21 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Comida						
Chocolate 200 cc Sopa de Pasta 200 cc	Aromatica de Frutas 200 cc Sopa de Avena 200 cc	Tajada de Melon Cazuela (Leche, Huevo, Pongue Ramo, azucar, canela) 200 cc	Sorbete de Tomate de Arbol (Leche, tomate de arbol) 250 cc Arepa Rellena de Cuajada	Aromatica de Frutas Crema de Verduras con pechuga 200 cc	Te Changua con Huevo 250 cc Tostadas 21 g	Jugo de Papaya 200 cc Envuelto de pollo 180 g
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
1 Vaso de Yogurt	Aromatica de Frutas 200 cc 1 trozo de queso cuajada	Fruta de cosecha - Granadilla	Leche Tibia 1 Vaso	Aromatica de Frutas Galleta Integral 1 Unidad	Te 1 trozo de Cuajada	1 Vaso de avena sin dulce

Elaboro:
Nutricionista Dietista: IVONNE JOHANNA CELIS HERRERA
Tarjeta Profesional No: MND01796

Formato Ciclo de Minutas

FUNDACIÓN HOGAR SAN FRANCISCO DE ASÍS

SEMANA No. 2

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Papaya en cuadritos 120 g Colada de cebada Perfecta 250 c.c. Huevo perico (Tomate y cebolla 60 g) Mogolla 35 grs.	Manzana 120 g Chocolate en Agua 250 cc Queso 40 grs Arepa de Harina pan 70 g	Jugo de Mango 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70g	Chocolate en leche 200cc Caldo de papa con carne 250cc Pan blandito 70g	Jugo de Mandarina 200 cc Chocolinto 200 cc Sandwich de Queso 110 g	Banano 120g Agua de panela en leche 200 cc. Huevo Batido 50 g Arepuelas de Harina de Trigo 70 g	Ciruelas 120 g Caspiroleta 200 cc 150 cc. Queso 20 g Galletas 30 g c/u
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nueves						
Melon 100 g Yogurt 200 cc Galleta Integral 21 g	Mandarina 100 g Colada de Platano 200 cc Pan 60 g	Naranja en sorbete del 250 cc Galleta ducales 21 g	Galletas sartin mermelada de Fruta 60 g	Avena con banano y leche 250 cc Galleta de maiz 20 g	Ensalada de frutas con queso rayado y salsa de yogurt 200 g	Crema de Fejoa 250 cc Roscon 60 g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Crema de verduras 200 cc. Carne en bolsillado 70 g Arroz blanco 90 g Ensalada de lechuga, mango, fresas, queso y crema de leche 50 g Patacones 65 g Jugo de Lulo 250 cc	Cushuco de maiz 200 cc Albondiga 80 g Guiso de Arveja verde 55 g Arroz con zanahoria 90 g Rodajas de Tomate 50 g Papa enchaquetada 65 g Jugo de Piña 250 cc	Mute de Maiz o Mazorca 200 cc Carne a la Plancha 50g Macarron en salsa blanca 90g Ensalada de Pepino cohombro Tomate y zanahoria 50g Yuca Dorada 65g Jugo de Fresa 250 cc	Sopa de Harina de Pirito 200cc Higado Asado 80 gr Arroz cepito 90g Ensalada Roja 50g Papa Salada 65g Jugo de Tomate de arbol o fruta de cosecha 250cc	Sopa de avena 200 cc Goulash de Carne Arveja, habichuela, zanahoria, maiz tierno 130 g Arroz verde 90 g Tajada de Platano 65 g Jugo de Mango 250 cc	Crema de apio o arracacha 200 cc Arroz con Pollo Habichuela, zanahoria arveja, maiz tierno, salchicha 200 g Tajada de aguacate 20 g Papa a la Francesa 65 g Naranjada 250 cc	Sopa de Lenteja 200 cc Carne en hamburguesa 80 g Arroz 92 g Tomate y zanahoria 50 g Papa en puré 65 g Jugo de Guayaba 250 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Ensalada de Frutas 200 g Galleta Wafer 21 g	Yogurt 150 cc Hojaldrita 40 g Manzana 120 g	Queso campesino 40g Dulce de Fresa 20g	Ensalada de Frutas 200 g Salsa de Yogurt o crema de leche Galleta 14g	Dulce de durazno 80 g Queso Rayado 25 g Galleta Integral 14 g	Mandarina 120g Panela con Cuajada 55 g	Chocolate 200 cc Queso 40 g Galleta 21 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Comida						
Aromatica de Frutas Sopa de Avena con pollo 250 cc	Mito en leche o chocolate Sopa de Pasta con carne 250 cc	Jugo de Mango 200 cc Sandwich de Huevo 110 g	Sorbete guanabana o fruta de cosecha 250 cc Arepa con pollo desmechado y queso	Té Changua con Huevo 250 cc Tostadas 21 g	Té Caldo de papa con pollo 250 cc Tostadas 21 g	Aromatica de Frutas Crema de Verduras con pechuga 250 cc
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
1 Vaso de Leche Tibia	Aromatica de Frutas 200 cc 1 frasco de queso	Fruta Pera en cuadritos	1 vaso de Yogurt casero o Dietetico	Aromatica de Frutas Galleta Integral 1 Unidad	Té 1 frasco de Cuajada	

Elaboro:
Nutricionista Dietista IVONNE JOHANNA CELIS HERRERA
Tarjeta Profesional No. MND 01795

Formato Ciclo de Minutas
FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

SEMANA No. 3

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Pelfia 100 g Chocolate 250 cc Huevos de Codorniz 50 g pan 70 g	Papaya y banano picado 100 Colada de maizena 200 cc Caldo de papa con Pescado 20 grs Pan tajado 30 grs.	Jugo de Tomate de Arbol en leche 250 cc Huevo cocido 50 grs Tostadas 70g	Durazno 120 g Colada Maizena fresa 200cc Huevo frito 50g Pan Bandolio 70g	Mango picado 100 g Avena 200 cc Huevo perico 50 g Arepa de harina pan 70 g	Granadilla 100 g Chocolate 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70 g	Banano Agua de panela en leche 200 cc Queso 50 g Arepa de Harina de trigo 70 g
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nueves						
Dulce de Fresa Galleta Saltin 60 g	Mango en trozo 100 g Leche 200cc Bocadillo 20 g	Melon picado 100 g Kumis Hojaldre	Dulce de Tomate de arbol 80 g Galleta Saltin 21 g	Crema de Frijoa 250 cc Churro 70 g	Naranja 100 g Gelatina 80 g Galleta 21 g	Avena + fresa en leche 250 cc Mantecada 70 g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Sopa de Maiz Tierno 200 cc Sobre barriga asada 80 g Espaguetti 90 g Ensalada de Remolacha con Manzana 50 g Papa chorreada 65 g Jugo de Tomate de Arbol 250 cc	Crema de Verduras 200 cc Polibe nsalsa de Champiñon 80 g Arroz blanco 90 g Torta de Calabacin (huevo, 60 g Papa salsada 65 g Jugo de Piña 250 cc	Sopa de Coli 200 cc Carne de cerdo asada 80 g Arroz con verdura (arveja, zanahoria, mazorca, habichuela) 140 g Rodajas de Platano 65 g Jugo de Agraz con Uva 250 cc	Sopa de Harina de Pitrio 200cc Polto al horno 80 gr Pasta en salsa criolla (tomate, cebolla) 90 g Torta de Coliflor con queso y 50g Papa criolla al perejil 65g Jugo de Uchuva 250cc	Sopa de lentejas 200 cc Pechuga a la plancha 80 g Arroz rojo 90 g Ensalada Rusa 115 g Jugo de Guayaba 250 cc	Crema de ahuyama 200 cc Pasta con carne molida en salsa Criolla 160 g Ensalada de Tomate, pepino aguacate 50 g Papa Criolla Dorada 65 g Jugo de Maracuya 250 cc	Sancocho de Pescado Papa, yuca, platano, arracacha, ahuyama perejil 300 cc Arroz con mazorca tierna 90 g Aguacate 30 g Limonada 200 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Fresas 80 g Yogurt 200 cc Cereal 115 g	Sorbete de Fresa Croisant de queso 70 g	Avena 200 cc Galleta con Mermelada 20g	Salpicon 250cc Lechera Galleta Saltin 14 g	Gelatina con manzana Fresa 120 g Galleta integral 14 g	Manzana 80 g Colada de Cebada 200 cc Pan de queso 60 g	Chocolate 200 cc Queso 50 g Tostadas 20 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Comida						
Te 200 cc Caldo de papa con huevo 250 cc Pan 60 g	Avena Sopa de Verdura con carne 250 cc	Jugo de Pera 200 cc Arepa Rellena de Guayaba 120 g	Cremada Fresa Croisant de jamon y queso 100 g	Aromatica de Frutas Crema de Verduras con pechuga 300 cc	Changua 300 cc huevo 60 g Tostada x 2 g	Aromatica de Uchuva Sopa de Pasta con carne 300 cc
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
1 Vaso de Yogurt	Aromatica de Frutas 200 cc 1 frasco de queso o guajada	Fruta de temporada - Granadilla	Leche Tibia 1 Vaso	Aromatica de Frutas Galleta integral 1 Unidad	Yogurt casero sin dulce o Yogurt Diet efeBoo	1 Manzana Verde en tajadita

Elaboro
Nutricionista Dietista IVONNE JOHANNA CELIS HERRERA
Tarjeta Profesional No: MND 01736

Formato Ciclo de Minutas

FUNDACIÓN HOGAR SAN FRANCISCO DE ASÍS

SEMANA No. 4

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Ciruelas 120 g Avena en leche 250 cc Huevos Rancheros 60 g Pan 70 g	Banano 120 g Caspirolata 250 cc Pan de Queso 25 g	Jugo de Durazno 250 cc Huevos Batidos 50 gs Torta de Queso 70g	Mango, Papaya 100 g Colada Maizena fresa 200cc Arepa rellena de queso 120 g	Fresas 100 g Chocolate en agua 200 cc Sandwich de queso 80 g	Granadilla 100 g Agua de panela en leche 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70 g	Banano Chocolate 200 cc Queso 50 g Arepa de Harina de trigo 70 g
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nueve						
Sandwich de Galleta Saltin con queso y bocadillo 80 g	Gelatina con lechera y galleta 120 g	Manzana 100 g Yogurt 150 cc Hojaldre	Jugo de Tomate de Arbol 250cc Galleta Saltin con mermelada	Crema de Guanabana 250cc Galleta dusabe 70 g	Gelatina con trocitos de manzana y fresa 120 g	Avena en leche 250 cc Almojabana 70g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Sopa de Cuchuco de maiz 200 cc 80 g Espaguetti en salsa criolla (tomate y cebolla) 90g Ensalada de Tomate y zanahoria Vinagreta 50 g Papa en chiquetada 65 g Jugo de Lulo 250 cc	Crema de Verduras 200 cc Pollo Sudado 80 g Arroz blanco con mazorca 90 g Ensalada Roja 60 g Papa chips 65 g Jugo de Fresa 250 cc	Sopa de Platano 200 cc Goulash de Carne zanahoria, arveja, habichuela 80g Arroz verde 140 g Rodajas de Platano 65g Jugo de Uchuva 250 cc	Sopa de Pasta 200cc Pechuga a la plancha 80 gr Arroz blanco 90g Ensalada de papa con mayonesa zanahoria, arveja, habichuela 110 g Jugo de Maracuya 250cc	Sopa de lentejas 200 cc Carne de cerdo asada 80 g Arrozrojo 90 g Ensalada tomate lechuga zanahoria vinagreta 115 g Jugo de Mango 250 cc	Crema de apio 200 cc [illegible] en salsa Criolla 160g Rodajas de tomate y aguacate 50 g Papa Criolla Dorada 65 g Jugo de Fresa 250 cc d	Sancocho con pollo Papa, yuca, platano, arracacha, ahuyama perejil 300 cc Arroz con mazorca tierna 90 g Tomate, cebolla y Aguacate 30 g Limonada 200 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Melón y banano 80 g Yogurt 200 cc Cereal 15 g	Sorbete de tomate de arbol Croisant 70 g	Leche 200 cc Galleta con Mermelada 20g	Chocolate 200cc Magdalia 60g Queso 50g	Gelatina con manzana Fresa 120 g Galleta integral 14 g	Jugo de Fresa con leche 250 cc Mantecada 60 g	Salpicón base en jugo de papaya y banano 250 cc lechera galleta 14 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Cena						
Agua de panela en leche 200 cc Caldo de papa con Carne 250 cc Tostada 50g	Jugo de Mango 200 cc Sopa de Verdura con pollo 250 cc	Jugo de Uva 200 cc Arepa Rellena de pollo 120 g	Chocolate 200 cc Sandwich de jamón y queso 120 g	Aromaticas de Frutas Crema de Verduras con pechuga 200 cc	Aromaticas de Hierbas Sopa de Avena con carne 300 cc	Aromaticas de Manzanilla y fresa Caldo de papa con Huevo 300 cc Tostadas 2 g
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
Durazno en trocitos	Té sin dulce 1 trocito de cuajada	1 vaso de Jugo de Uchuva 1 Galleta Integral	Leche Tibia 1 Vaso	Aromaticas de Frutas Galleta Integral 1 Unidad	Té 1 trocito de queso	1 Porción de Gelatina Dietetica

Elaboro:
Nutricionista Dietista IVONNE JOHANNA CELIS HERRERA
Tarjeta Profesional No: MND 01796

Formato Ciclo de Minutas

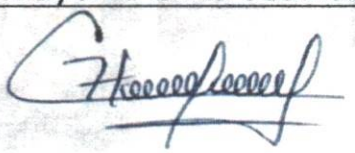
FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

SEMANA No. 4

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Ciruelas 120 g Avena en leche 250 cc Huevos Rancheros 60 g Pan 70 g	Banano 120 g Caspiroleta 250 cc Pan de Queso 25 g	Jugo de Durazno 250 cc Huevos Batidos 50 grs Torta de Queso 70g	Mango, Papaya 100 g Colada Maizena fresa 200cc Arepa rellena de queso 120 g	Fresa 100 g Chocolate en agua 200 cc Sandwich de queso 80 g	Granadilla 100 g Agua de panela en leche 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70 g	Banano Chocolisto 200 cc Queso 50 g Arepa de Harina de trigo 70 g
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nueve						
Sandwich de Galleta Saltin con queso y bocadillo 80 g	Gelatina con leche en y galleta 120 g	Manzana 100 g Yogurt 150 cc Hojaldre	Jugo de Tomate de Arbol 250cc Galleta Saltin con mermelada	Crema de Guanabana 250cc Galleta dulce 70 g	Gelatina con trocitos de manzana y fresa 120 g	Avena en leche 250 cc Almojabana 70g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Sopa de Cuchuco de maiz 200 cc 80 g Espaguetti en salsa criolla (tomate y cebolla) 90g Ensalada de Tomate y zanahoria vinagreta 50 g Papa en chaqueta 65 g Jugo de Lulo 250 cc	Crema de Verduras 200 cc Pollo Guisado 80 g Arroz blanco con mazorca 90 g Ensalada Roja 60 g Papa chips 65 g Jugo de Fresa 250 cc	Sopa de Platano 200 cc Goulash de Carne zanahoria, arveja, habichuela 80g Arroz verde 140 g Rodajas de Platano 65g Jugo de Uchuva 250 cc	Sopa de Pasta 200cc Pechuga a la plancha 80 gr Arroz blanco 90g Ensalada de papa con mayonesa zanahoria, arveja, habichuela 110 g Jugo de Maracuya 250cc	Sopa de lentejas 200 cc Carne de cerdo asada 80 g Arroz rojo 90 g Ensalada tomate lechuga zanahoria vinagreta 115 g Jugo de Mango 250 cc	Crema de apio 200 cc [illegible] en salsa Criolla 160g Rodajas de tomate y aguacate 50 g Papa Criolla Dorada 65 g Jugo de Fresa 250 ccd	Sancocho con pollo Papa, yuca, platano, arracacha, ahuyama pareji 300 cc Arroz con mazorca tierna 90 g Tomate, cebolla y Aguacate 30 g Limonada 200 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Melón y banano 80 g Yogurt 200 cc Cereal 15 g	Sorbete de tomate de arbol Croisant 70 g	Leche 200 cc Galleta con Mermelada 20g	Chocolate 200cc Mogolla 60g Queso 50g	Gelatina con manzana Fresa 120 g Galleta integral 14 g	Jugo de Fresa con leche 250 cc Mantecada 60 g	Salpicon base en jugo de papaya y tamano 250 cc lechera galleta 14 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Comida						
Agua de panela en leche 200 cc Caldo de papa con Carne 250 cc Tostada 60 g	Jugo de Mango 200 cc Sopa de Verdura con pollo 250 cc	Jugo de Uva 200 cc Arepa Rellena de pollo 120 g	Chocolisto 200 cc Sandwich de jamon y queso 120 g	Aromaticas de Frutas Crema de Verduras con pechuga 200 cc	Aromaticas de Mora Sopa de Avena con carne 300 cc	Aromatizado de Manzanilla y toronjil Caldo de papa con Huevo 300 cc Tostada 21 g
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
Durazno en trocitos	Te sin dulce 1 trocito de cuajada	1 vaso de Jugo de Uchuva 1 Galleta integral	Leche Tibia 1 Vaso	Aromaticas de Frutas Galleta integral 1 Unidad	Te 1 trocito de queso	1 Porcion de Gelatina Dietetica

Elaboro:
Nutricionista Dietista IVONNE JOHANNA CELIS HERRERA
Tarjeta Profesional No: MND 01796

1.2 capacitación de reconocimiento de los alimentos

ACTIVIDAD	CUIDANDO MI CUERPO PARA UN MEJOR FUTURO.
POBLACIÓN OBJETO	Adultos mayores Fundación San Francisco de Asís.
FECHA Y HORA	Fecha: 16 de abril de 2025 Hora de inicio: 8:00 am. Hora de finalización: 11:00 am.
DURACIÓN	3 horas
OBJETIVO GENERAL	Brindar orientaciones a los adultos mayores para el autorreconocimiento del cuerpo y formas de aportar al autocuidado.
CONTENIDO	✓ Saludo ✓ Oración ✓ Dinámica de apertura (canción). ✓ Juegos ✓ Sesión de Preguntas sobre ejercicios que se pueden realizar para mantener activos los adultos mayores.
METODOLOGÍA	Mediante la realización de diferentes actividades recreativas y deportivas se fomenta la actividad física de los adultos mayores en la fundación.
OBSERVACIONES	Para la realización de la sesión educativa se hacen actividades de movimiento de extremidades superiores con la ayuda de diferentes canciones, se toma evidencia fotográfica y firma de la participación de los adultos mayores en la actividad.
RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	 Ivonne Johanna Celis Herrera Nutricionista – Dietista





1.3 Alimentación

Desayunos





Medias Nueve



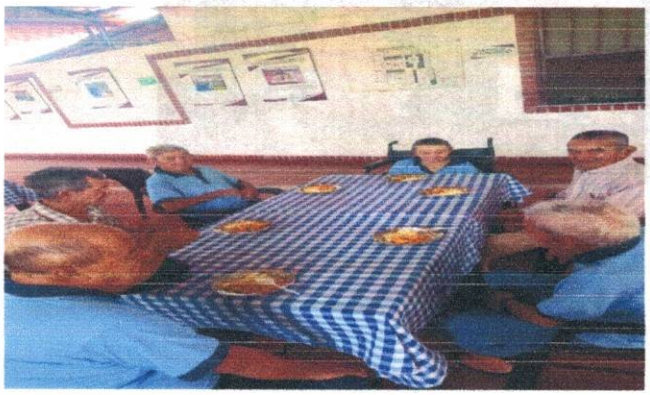


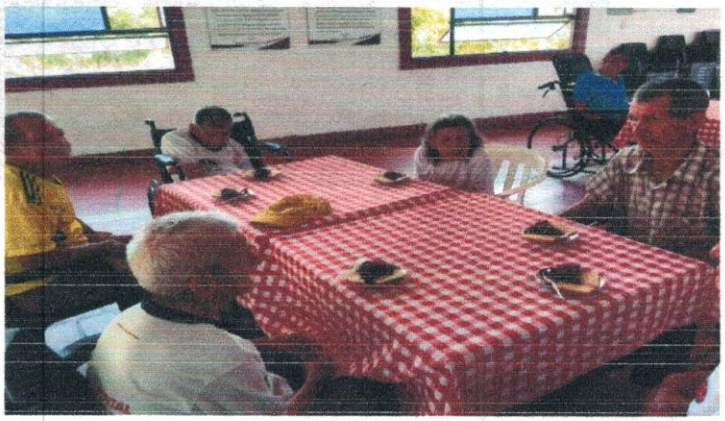
Almuerzo



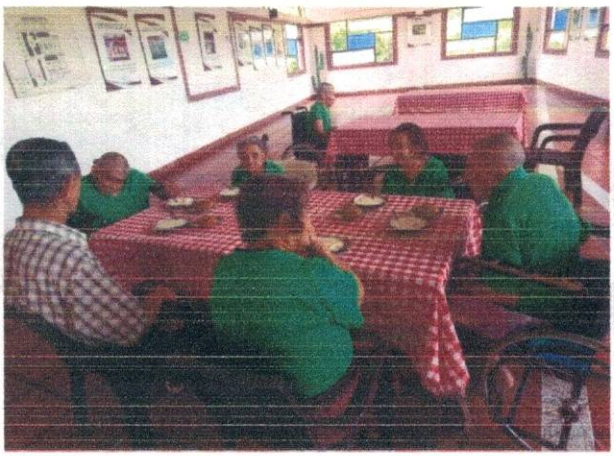


Onces





Comida





Refrigerio nocturno



1.4 psicología

INFORME DE EJECUCIÓN SESIÓN EDUCATIVA PSICOLOGÍA

FICHA TÉNICA

HOGAR SAN FRANCISCO DE ASÍS

CAPITANEJO, SANTANDER

2025

FECHA:	04 de abril 2025	**LUGAR:**	Instalaciones Hogar San Francisco de Asís
DIRIGIDO A:	Adultos mayores vinculados al Hogar San Francisco de Asís del municipio de Capitanejo, Santander.		
TEMA DE LA SESION:	Ejercicios y técnicas de estimulación cognitiva en la tercera edad		
OBJETIVO:	Desarrollar y aplicar ejercicios y técnicas de estimulación cognitiva dirigidos a personas de la tercera edad, con el fin de mantener y potenciar sus capacidades mentales, promoviendo así un envejecimiento activo y una mejor calidad de vida.		
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	Se desarrolló una jornada con tres actividades diseñadas para fortalecer la coordinación, trabajo en equipo, habilidades motoras, creatividad y velocidad de procesamiento. En la primera, los participantes, organizados en grupos, compitieron para trasladar pelotas y encestarlas en un recipiente ubicado al otro lado delespacio, priorizando la precisión y la colaboración para acumular la mayor cantidad de aciertos. La segunda actividad consistió en unasecuencia de transferencia de pelotas de ping-pong entre vasos, donde cada integrante debía pasar su pelota al siguiente vaso de forma rápida y coordinada, fomentando la sincronización y la atención en cadena. Finalmente, en la tercera dinámica, los equipos enfrentaron el retode ensartar 10 pitillos en un hilo compartido, requiriendo destreza manual, comunicación estratégica y gestión del tiempo para completar la tarea en menos de un minuto, integrando creatividad en la distribución de roles y optimización de movimientos. Cada ejercicio combinó desafíos		

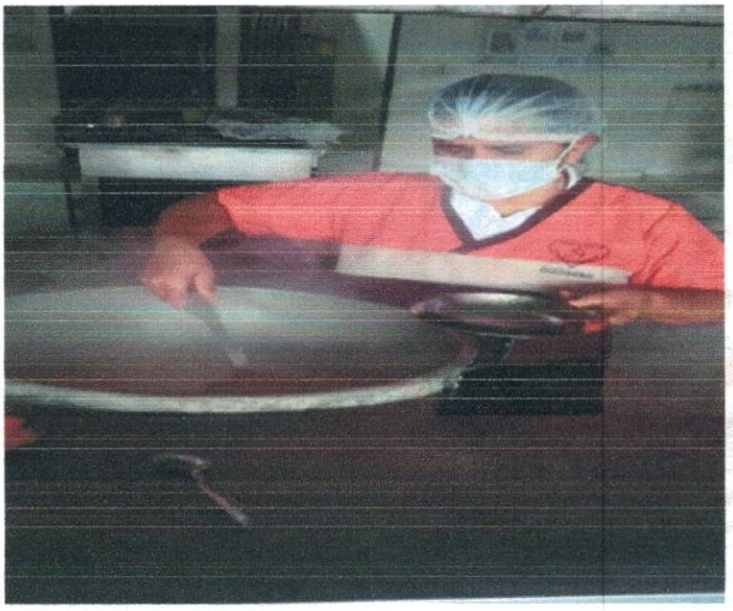
	físicos y cognitivos, promoviendo la interacción social y la adaptabilidad en un ambiente lúdico y colaborativo.







1.4 Manipulación de alimentos



1.5 deporte, cultura y recreación

Brindar actividades físicas, recreativas o de ocio, a los adultos mayores, para potenciar el bienestar físico, social y mental a lo largo del ciclo vital, mientras se favorece la participación en la comunidad de acuerdo con las necesidades, deseos y capacidad funcional de los adultos mayores.

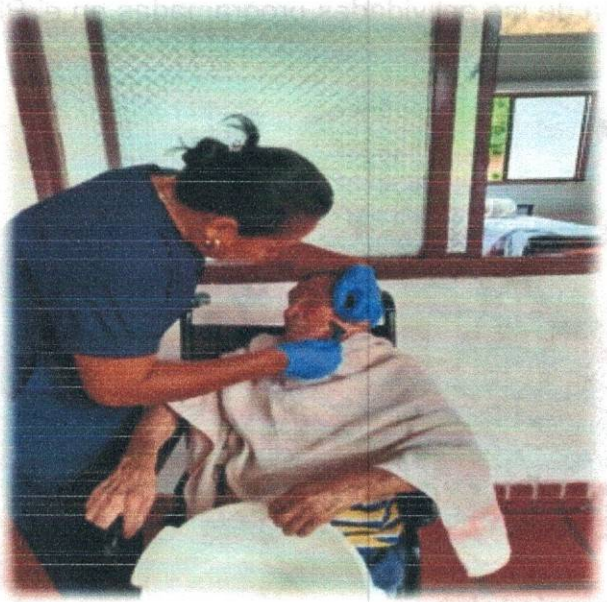




1.6 Atención primaria en salud

Abarca la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de los adultos mayores, prevención de enfermedades, detección temprana de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, medicina general, geriatría y odontología, apoyados en los recursos y actores de la seguridad social en salud vigente en Colombia, en los términos que establecen las normas correspondientes





1.7 auxiliar de servicios





1.8 director

Supervisar la realización de las actividades programadas en el Plan Integral de cuidado del adulto mayor.



1.9 encuentros intergeracionales





1.10 Actividades productivas

ACTIVIDADES PRODUCTIVAS
MANTENIMIENTO DE HUERTAS

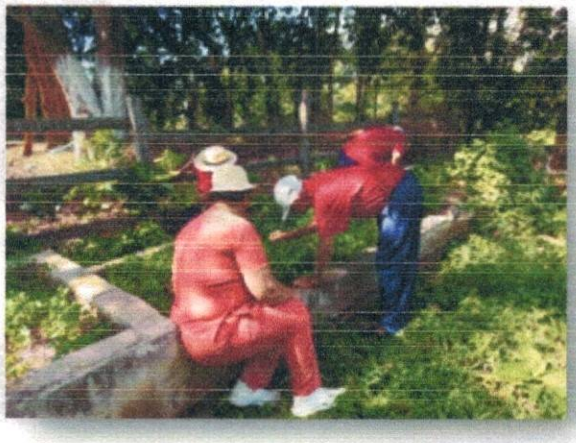
Las huertas caseras son espacios diseñados para el cultivo de hortalizas y leguminosas, que pueden desarrollarse en áreas pequeñas como balcones, terrazas o jardines. Estas iniciativas no solo promueven la alimentación saludable, sino que también contribuyen al bienestar físico, mental y emocional de quienes participan, especialmente los adultos mayores.
En el contexto del asilo, las huertas representan una oportunidad para involucrar a los adultos mayores en actividades productivas que les permiten mantenerse activos, aprender nuevas habilidades y fortalecer su conexión con la naturaleza.

Beneficios de las huertas en el asilo

1. **Alimentación saludable y sostenible**
   - Las huertas proporcionan alimentos frescos, orgánicos y libres de químicos.
   - Contribuyen a una dieta equilibrada y reducen la dependencia de productos procesados.
   - Un espacio de apenas un metro cuadrado puede generar hasta 20 kg de comida al año, beneficiando tanto la economía del asilo como la de las familias de los residentes.

2. **Reconexión con la naturaleza**
   - Fomentan el contacto directo con la tierra y el ciclo natural de las plantas.





1.11 auxilio funeral

La fundación hogar san francisco de asís cuenta con póliza de auxilio funeral con la funeraria las colinas vigente para el convenio.

Las Colinas Funeraria
NIt: 901.092.314-1

Málaga, Abril 25 de 2025

AQUIEN LE INTERESE:

FUNERARIA LAS COLINAS, CON NIT. 901.092.314-1, Certifica que los siguientes adultos mayores, del Hogar San Francisco de Asis de Capitanejo Santander, están afiliados a nuestra empresa desde el 23 de julio de 2022

#	NOMBRES	NUMERO ID	EDAD
1	ANA DELIA GODOY OLIVERO	CC.1.005.300.344	76
2	HECTOR GOGOY ROJAS	CC.6.612.202	84
3	HIPOLITO MOGOLLON DELGADO	CC.5.750.954	48
4	IGNACIO PINZON PEÑA	CC.2.118.066	74
5	JOSE OLIMPO FLOREZ CRUZ	CC.5,606.215	65

Las Colinas Funeraria
NIt: 901.092.314-1

12	VALENTIL SABOGAL GOMEZ	CC.13.520.901	85
13	LUIS BELTRAN FLOREZ PEREZ	CC.5.570.180	76
14	PEDRO ANTONIO NIÑO ARIAS	CC.5.605.799	69
15	RUMALDO MOGOLLON DELGADO	CC.5.750.595	
16	EXPEDITO MOGOLLON DELGADO	CC.5.570.789	
17	MESIAS BAEZ TOSCANO	CC.13.520.804	67
18	CRISTINA MILLAN MORA	CC.51.683.955	
10	JOSE FELIPE BLANCO	CC.5.605.627	
20	LUIS ANTONIO MEDINA	CC.4.237.598	
21	MARIA MORENO	CC.28.054.801	
22	MARIA VISITACION RESBALOZA SUAREZ	CC.28.054479	78
23	CECILIO ACUÑA	CC.2.068.537	76
24	PEDRO MARTIN ALVAREZ	CC.2.133.774	80
25	FERMIN FLOREZ MERCHAN	CC.28.051.775	79
26	JUAN CRISOSTOMO ORTIZ	CC.13.235.945	75
27	MARIA ISABEL TOLOSA LEON	CC.28.273.306	83

CUADRO DE CONTROL DE PRESTACIONES SOCIALES

El contratista presenta el soporte de certificación de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscal.

2. **OBSERVACIONES**: ninguna

LEIDY JULIETH GRANADOS GELVES

Supervisora Contrato