ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9073	del año:	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024		
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle		
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de Vida La Victoria		
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Caseríos de Santa Inés, Vereda la Victoria, Finca La Victoria		
Teléfono de la Unidad Operativa:	312 369 5648		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvlavictoria0@gmail.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita:	Daniela García - Luna Ocampo		
Cargo:	Líder de servicio - Técnica en alimentos	Celular:	304 566 8386 - 312 372 5367
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL			
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Tatiana Niño Martínez		
Celular:	312 585 7890		
Correo Electrónico:	tninom@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	16/01/2026		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	98
Hora de inicio:	9:30 a.m.	Hora final:	3:30 p.m.

Observaciones:

Se realiza visita de supervisión en la Comunidad de Vida La Victoria El Rosario, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 y las acciones planteadas en el plan de mejoramiento establecido en el mes de septiembre de 2025 el cual fue extendido inicialmente hasta diciembre de 2025 y por un mes más hasta el 15 de febrero de 2026, teniendo en cuenta lo evidenciado en los seguimientos. La visita es atendida por la líder del servicio Daniela García y la técnica en alimentos, Luna Ocampo.

FECHA DE LA VISITA:	16/01/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9073-2024
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		X		Realiza acompañamiento a la técnica en alimentos y fortalecmiento al personal manipulador de alimentos en los aspectos clave de la operativida del servicio de alimentación, minuta de alimentos, modificaciones dietarias y diligenciamiento oportuno y adecuado de formatos, siguiendo lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad. Realizar fortalecimiento y seguimiento al personal manipulador de alimentos y la técnico en alimentos en la toma de muestras de alimentos y preparaciones, haciendo énfasis en los rótulos, la toma a la totalidad de lo preparado en el servicio y entregado en cada menú, y que las bolsas utilizadas para su almacenamiento deben ser selladas de manera completa y adecuada, teniendo en cuenta lo indicado en el Instructivo Preparación de Alimentos y el anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h).
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		X		Se evidencia que el personal manipulador de alimentos y quienes se encuentran en áreas de manipulación y/o distribución de alimentos hacen uso de elementos de protección personal (cofia y tapabocas), lo que permite garantizar la inocuidad de los alimentos. Solicitar revisión de la nevera gris denominada "Nevera 9 - Lácteos" dado que se evidencia temperatura fuera de los rangos que garantiza la conservación de alimentos. La nevera destinada para almacenar hierbas presenta temperatura mayor a la indicada de refrigeración y el equipo de frío #5 se evidencia caliente en su superficie exterior. Se solicita gestionar su revisión y mantenimiento. Realizar fortalecimiento y seguimiento frente a acciones de limpieza y desinfección de los equipos de refrigeración y congelación.
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		X		Se recomienda al servicio organizar y definir tiempos y movimientos entre el personal manipulador de alimentos, los profesionales en Nutrición y la líder del servicio, con el fin de garantizar el cumplimiento adeucado y oportuno de los procedimientos establecidos en el mapa de procesos de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad. Se realizará serguimiento semanal desde la Supervisión.
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).	X			Los documentos relacionados con la minuta de alimentos se encuentran impresos, publicados y disponibles en el servicio de alimentación, para consulta del personal manipulador de alimentos, se eivdencia el análisis nutricional organizado con acetatos en una carpeta. La minuta patrón se encuentra publicada en un tamaño de letra mayor y en un lugar de fácil acceso para las manipuladoras de alimentos.
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.		X		Se recuerda la importancia de garantizar el diligenciamiento oportuno de los formatos correspondientes, por parte de los responsables técnico en alimentos o profesionales en Nutrición). La información registrada en el Formato recepción de alimentos debe coincidir con las remisiones entregadas por los proveedores con los pedidos.
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	X			La unidad operativa cuenta con conceptos sanitarios actualizados emitidos por la Secretaría de Salud de Cundinamarca: - Predio: concepto favorable con requerimientos, porcentaje de cumplimiento 81,5% del 30 de octubre de 2025. - Servicio de alimentación: concepto favorable, porcentaje de cumplimiento 95,5% del 6 de noviembre de 2025. El servicio realizó la gestión correspondiente para una nueva visita, con el fin de aumentar el porcentjae de cumplimiento en el concepto del servicio de alimentación.
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X			La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Durante la vistia se evidencia que se toman las medidas necesarias para evitar el ingreso de plagas (moscas) al servicio de alimentación.
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	X			No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	16/01/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad a la Comunidad de Vida El Rosario, la cual es atendida por la coordinadora del servicio, Daniela García, y la técnica en alimentos, Luna Ocampo.

Actualmente, la unidad operativa aún cuenta con plan de mejoramiento abierto, cuya segunda extensión se notificó vía correo electrónico el 9 de enero, hasta el 15 de febrero de 2026. Los seguimientos a este plan de mejoramiento se realizarán de manera semanal, vía correo electrónico.

La líder del servicio, Daniela García, refiere que el servicio cuenta con una nueva persona para el perfil de técnico en alimentos, Luna Ocampo, y para uno de los perfiles de nutricionista, los dos profesionales que asumen las responsabilidades del servicio son Camila Vargas y Wolfan Infante.

Se evidencia tablero acírilico con el menú del día correspondiente.

Componente Transversal Alimentario y Nutricional:
Se dan claridades a la técnica en alimentos frente al pesaje que debe realizarse de pérdidas y desperdicios de alimentos a la técnica en alimentos y el registro de información.
Se evidencia el Formato control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado, sin embargo, se solicitan ajustes en la información registrada en algunos campos (subdirección local/localidad, servicio social).

Vigilancia Nutricional:
Se realizó tamizaje nutricional en el mes de diciembre y según indicaciones de la referente de Nutrición de la subdirección, deben socializarse los resultados del mismo, el plazo es el viernes 23 de enero.
En el servicio de alimentación se evidencia el listado de participantes que cuentan con modificaciones dietarias, con fecha de publicación y el personal manipulador de alimentos conoce la información e indicaciones puntuales dadas.

Abastecimiento de Alimentos:
Al realizar la verificación, se evidencia:
- El Formato recepción de alimentos se encuentra diligenciado, sin embargo, parte de la información no coincide con las remisiones entregadas por los proveedores con cada pedido, se solicita revisión detallada y realizar los ajustes pertinentes.
- El Formato verificación de transporte se encuentra actualizado.
- El Formato control de entrada y salida de alimentos no se encuentra diligenciado para el mes en curso.
- Los Formatos de control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación se encuentran diligenciados. Al respecto, se realiza la revisión de los termómetros de sensor con los que cuenta el servicio actualmente y se evidencia que las temperaturas que estos registran no coinciden con las registradas por el termómetro de punzón, son considerablemente diferentes (registro fotográfico).

Igualmente, para la nevera gris denominada “Nevera 9 – Lácteos” se observa que el tablero digital registra 12°C y el termómetro indica temperatura de 15,6°C, temperaturas que se encuentra temperatura fuera de los rangos de seguridad por lo cual se solicita gestionar la respectiva revisión.

Se evidencia que el equipo de congelación, denominado "nevera #6 pescado" presenta acumulación de hielo en las paredes y bordes lo cual no permite su cierre total y por lo tanto no se garantiza el mantenimiento de la temperatura del equipo.

Respecto a los equipos de refrigeración y congelación, se evidencia que aunque están marcadas para su identificación, los rótulos no coinciden y algunos se denominan con función diferente: la mayoría están marcados como neveras, cuando varios con congeladores. Se solicita al servicio ajustar esta organización y la marcación de los equipos.

Se evidencia en bodegas de almacenamiento organización de alimentos e insumos, con habladores que garantizan ortación de materias primas.
El servicio lleva la bitácor de refrigerios según lo indicado.

Planificación alimentaria:
Durante la visita se realiza la revisión de la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de la minuta de alimentos evidenciando:
- Bodegas de almacenamiento con existencias de alimentos (fruver, abarrotes, lácteos, carne, pescado, cerdo) y los específicos disponibles y suficientes para la cena del menú del día (menú 5).

En cuanto a los aspectos resaltados en la visita de diciembre y teniendo en cuenta el plan de mejoramiento y las acciones planteadas, se evidencia atención a la organización, limpieza y desinfección de las áreas del servicio de alimentación, el uso de elementos de protección personal y el fortalecimiento técnico al equipo de manipuladoras de alimentos; se encuentran publicados el ciclo de menús y la minuta patrón en pareas visibles y de fácil acceso del servicio.

En cuanto a la hermeticidad y presencia de plagas (moscas), se evidencia presencia de estas en diferentes áreas del servicio.
Se encuentra aún pendiente la ejecución de la capacitación por parte del proveedor de la báscula para la toma de medidas antropométricas, uso y cuidado del equipo, dirigido a nutricionistas, enfermeras y demás personal que haga uso de la misma en la unidad.

Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física:
El viernes 2 de enero desde la referencia del componente se solicitó el Plan de Promoción de Prácticas Saludables con acciones proyectadas hasta el mes de finalización del actual contrato, sin embargo, este no ha sido enviado para el respectivo aval y la posterior ejecución de acciones correspondientes.
Se solicita el envío para su revisión y aprobación desde la Supervisión.

Respecto a las novedades de la presente visita, se realiza retroalimentación con la coordinadora Daniela García y la técnica en alimentos a partir de los conversado, se sugiere:

- Realizar acompañamiento a la técnica en alimentos durante el primer mes de ejecución de su contrato, con el fin de garantizar el cumplimiento a los diferentes procedimientos y lo establecido en el anexo técnico.
- Establecer tiempos de trabajo y de acompañamiento al servicio, verificando el cumplimiento de aspectos clave como el diligenciamiento oportuno de formatos, el cumplimiento de instructivos y protocolos del Sistema de Gestión.
- Mantener dinámicas de trabajo en equipo que permitan dar respuesta y cumplimiento al anexo técnico 3 de 5 – Componente de Nutrición y Salubridad.
- Manifestar dudas o inquietudes frente a cualquier aspecto, las veces que sea necesario, para dar claridad y dar respuesta o cumplimiento a lo solicitado.
- Mantener la comunicación oportuna y efectiva entre los actores involucrados en los pedidos de alimentos, con el fin de garantizar la recepción oportuna de lo requerido para dar cumplimiento a la minuta de alimentos vigente.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

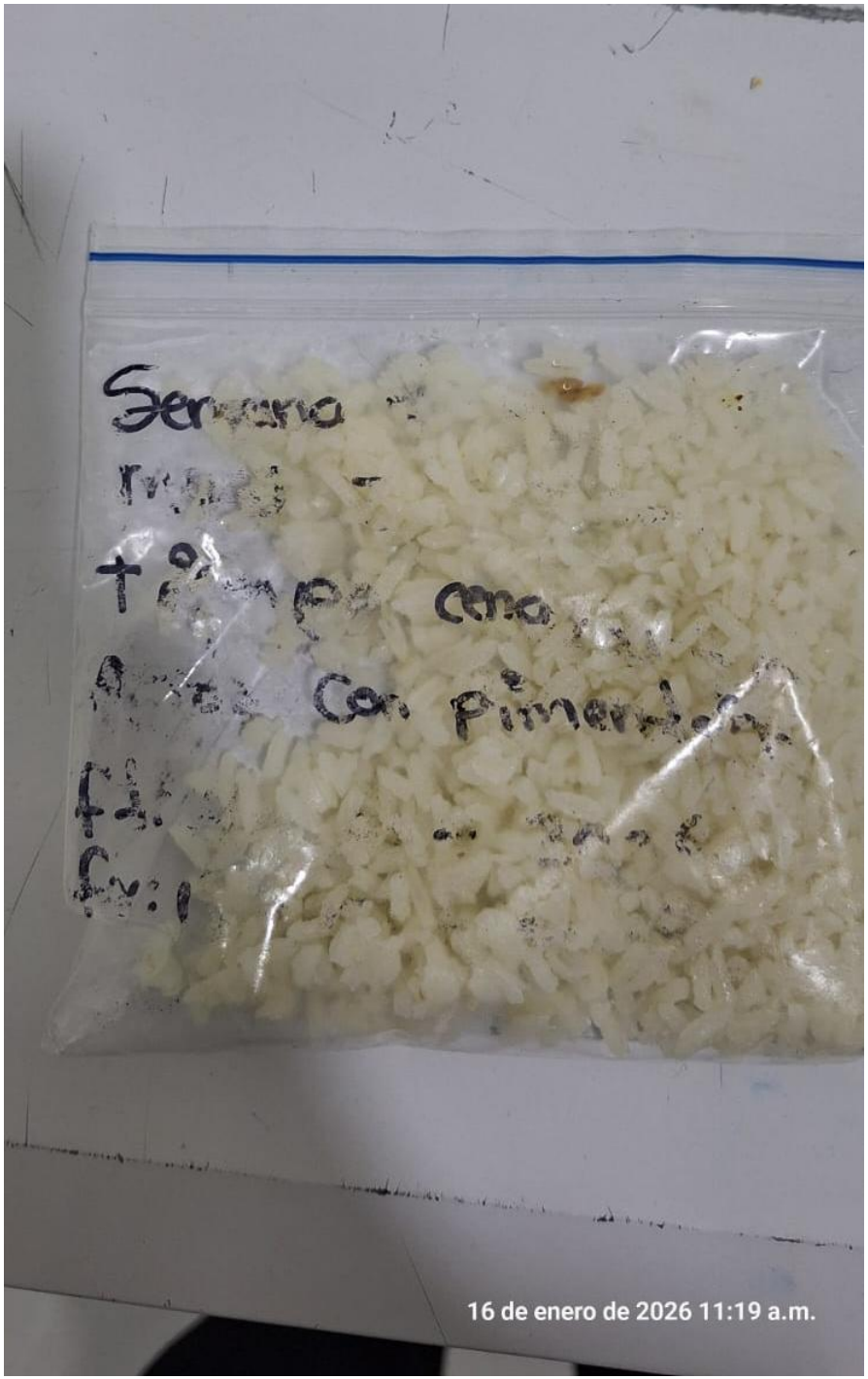
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Envío vía correo electrónico de: Formato control entradas y salidas de alimentos, Formato recepción de alimentos, Formato preparación de alimentos, Formato autorización intercamibo de alimentos/preparaciones, actualizados de manera adecuada y completa.	Viernes 23 de enero
Atención y cumplimiento de acciones específicas solictiadas en el Plan de Mejoramiento.	Días viernes desde el 16 de enero al 15 de febrero de 2026
Gestiòn para solicitar revisión de la nevera gris denominada "Nevera ·9 - Làcteos" y los equipos de refrigeración y congelación #4 (hierbas) y #5.	Inmediato
Definir estrategias para mantener el trabajo en equipo entre los profesionales en Nutriciòn y la técnica en alimentos del servicio para dar respuesta oportuna a las necesidades del servicio las solicitudes del a Supervisión y entes de control.	Enero - 2026
Organización e identificación correcta de los equipos de refrigeración y congelación de acuerdo con su función y formato de control de temperaturas (congeladores o neveras según corresponda.	Viernes 30 de enero
Respuesta según las indicaciones a la solicitud de envío del Plan de Promoción de Prácticas, Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física correspondiente al servicio	Viernes 23 de enero

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita	Listado de asistencia				
Nombres y Apellidos	Daniela García - Luna Ocampo				
Cargo	Coordinadora - Técnica en alimentos				
Fecha de la visita	16/01/2026	Hora inicio de la visita	9:30 a.m.	Hora finalización de la visita	3:30 p.m.

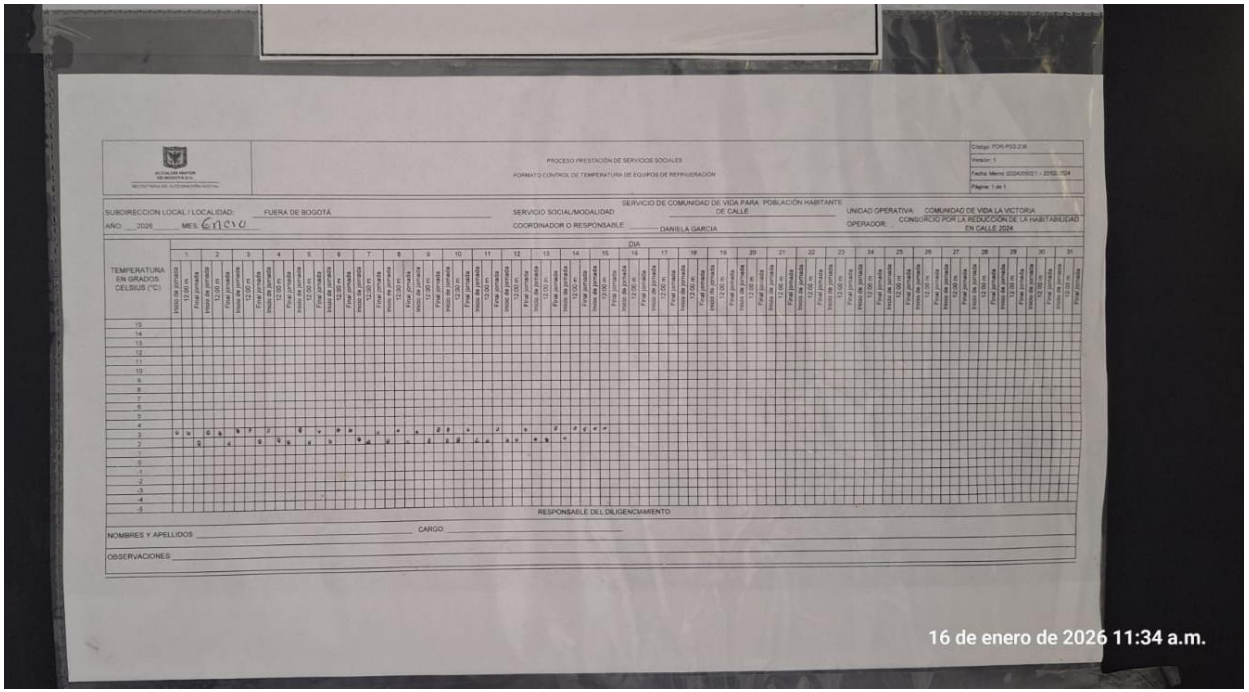
Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión - Componente de Nutrición y Salubridad


16 de enero de 2026 11:19 a.m.


CHALLENGER
-30
°C
12
°C
16 de enero de 2026 11:13 a.m.


ON/OFF
HOLD
°C/°F
15.6
TP300
16 de enero de 2026 11:26 a.m.

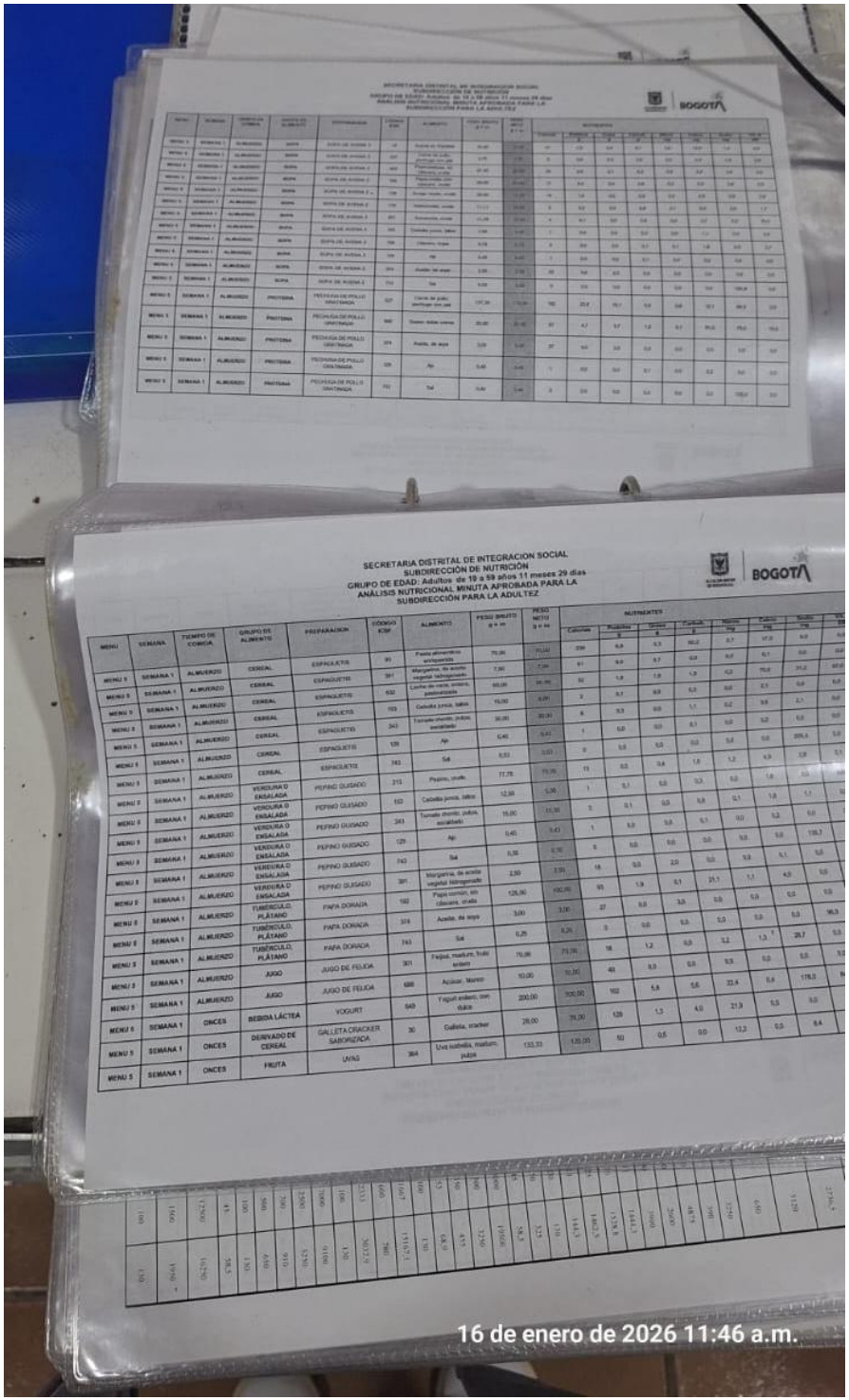

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN
SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTÁ
AÑO: 2026 MES: ENERO
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:
COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA
OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCION DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024
DIA
TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
NOMBRES Y APELLIDOS
CARGO:
OBSERVACIONES
16 de enero de 2026 11:34 a.m.


TEMPERATURE
CLOCK / HUMIDITY
HTC-2
TEMPERATURE
CLOCK / HUMIDITY
HTC-2
16 de enero de 2026 11:05 a.m.


TP300
ON/OFF
HOLD
°C/°F
16 de enero de 2026 11:32 a.m.


Bridge
6 A STAR PRIMERO.
Colombina
10 PAQUETES PACKS
Bridge
Arequipe
16 de enero de 2026 11:36 a.m.


16 de enero de 2026 11:40 a.m.

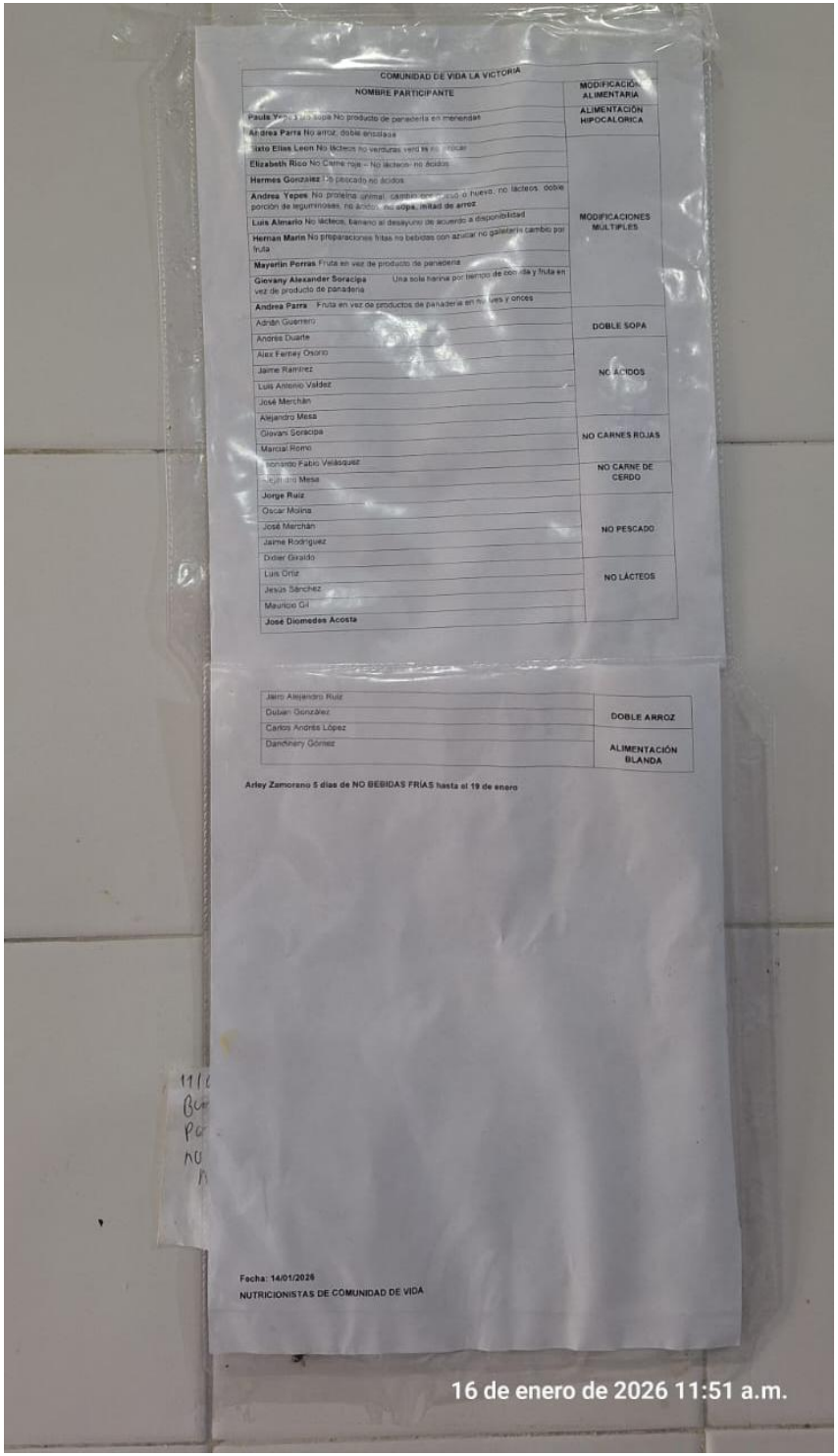


SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
GRUPO DE EDAD: Adultos de 19 a 59 años 11 meses 29 días
ANÁLISIS NUTRICIONAL MINUTA APROBADA PARA LA SUBDIRECCIÓN PARA LA ADULTEZ

BOGOTÁ

MENU	SEMANA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o ml	PESO NETO g o ml	NUTRIENTES								
									Calorías	Proteína g	Grasa g	Carbohi. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Fibra mg	Vit. A
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	99	Pasta alimenticia enriquecida	75,00	75,00	259	8,9	0,3	55,0	0,7	17,3	6,0		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	391	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	7,50	7,50	61	0,0	6,8	0,1	0,0	0,1	0,0		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	60,00	60,00	52	1,9	1,9	1,9	0,0	75,6	31,2		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	153	Galleta junca, salina	15,00	6,00	2	0,7	0,6	0,3	0,0	2,1	0,6		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	343	Tomate chonto, pulpa, escaldado	30,00	30,00	6	0,3	0,0	1,1	0,2	3,9	2,1		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	139	Ajo	0,40	0,40	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	CEREAL	ESPAGUETIS	743	Sal	0,53	0,53	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	209,4		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	213	Pepino, crudo	77,75	73,00	11	0,5	0,4	1,6	1,2	4,9	0,8		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	102	Cebolla junca, tallos	12,00	5,06	1	0,1	0,0	0,3	0,0	1,6	0,0		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	343	Tomate chonto, pulpa, escaldado	15,00	13,50	3	0,1	0,0	0,4	0,1	1,8	1,1		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	139	Ajo	0,40	0,40	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	743	Sal	0,30	0,30	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	118,7		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	391	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,50	2,50	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,1	0,0		
MENU 8	SEMANA 1	ALMUERZO	VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	192	Papa común, sin cáscara, cruda	126,00	100,00	95	1,9	0,1	21,1	1,1	4,0	0,0		
MENU 8	SEMANA 1	ALMUERZO	TUBÉRCULO, PLÁTANO	PAPA DORADA	374	Aceite, de soya	3,00	3,00	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
MENU 8	SEMANA 1	ALMUERZO	TUBÉRCULO, PLÁTANO	PAPA DORADA	743	Sal	0,25	0,25	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	96,9		
MENU 3	SEMANA 1	ALMUERZO	TUBÉRCULO, PLÁTANO	PAPA DORADA	301	Frijol, mantum, fruto entero	70,00	70,00	16	1,2	0,0	3,2	1,3	28,7	0,0		
MENU 3	SEMANA 1	ALMUERZO	JUGO	JUGO DE FELIDA	688	Azúcar, blanco	10,00	10,00	40	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0		
MENU 5	SEMANA 1	ALMUERZO	JUGO	JUGO DE FELIDA	549	Yogurt entero, con dulce	200,00	200,00	102	5,8	5,6	22,4	0,8	176,0			
MENU 6	SEMANA 1	ONCES	BEBIDA LÁCTEA	YOGURT	30	Galleta, cracker	28,00	21,00	120	1,3	4,0	21,9	0,0	0,0			
MENU 5	SEMANA 1	ONCES	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CRACKER SABORIZADA	364	Uva isabella, mantum, pulpa	133,33	120,00	50	0,5	0,0	12,2	0,0	8,4			

16 de enero de 2026 11:46 a.m.



COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

NOMBRE PARTICIPANTE	MODIFICACIÓN ALIMENTARIA
Paula Yepes No sopa No producto de panadería en meriendas	ALIMENTACIÓN HIPOCALORICA
Andrea Parra No arroz, doble ensalada	
Yixto Elias Leon No lácteos no verduras verdes no cebolla	
Elizabeth Rico No Carne roja – No lácteos- no ácidos	
Hermes Gonzalez No pescado no ácidos	
Andrea Yepes No proteína animal, cambio por huevo, no lácteos doble porción de leguminosas, no ácidos, no sopa, mitad de arroz	MODIFICACIONES MULTIPLES
Luis Almario No lácteos, banano al desayuno de acuerdo a disponibilidad	
Hernan Marin No preparaciones fritas no bebidas con azucar no galletería cambio por fruta	
Mayerlin Porras Fruta en vez de producto de panadería	
Giovany Alexander Soracipa Una sola harina por tiempo de comida y fruta en vez de producto de panadería	
Andrea Parra Fruta en vez de productos de panadería en refrigerios y onces	
Adrián Guerrero	DOBLE SOPA
Andres Duarte	NO ÁCIDOS
Alex Ferney Osorio	
Jaime Ramirez	
Luis Antonio Valdez	
José Merchán	
Alejandro Mesa	NO CARNES ROJAS
Giovani Soracipa	
Marcial Romo	
Leonardo Fabio Velásquez	NO CARNE DE CERDO
Adrián Mesa	
Jorge Ruiz	NO PESCADO
Oscar Molina	
José Merchán	
Jaime Rodriguez	
Didier Giraldo	NO LÁCTEOS
Luis Ortiz	
Jesús Sánchez	
Mauricio Gil	
José Diomedes Acosta	

Jairo Alejandro Ruiz	DOBLE ARROZ
Dubian Gonzalez	
Carlos Andrés López	ALIMENTACIÓN BLANDA
Damchnery Gómez	

Arley Zamorano 5 dias de NO BEBIDAS FRIAS hasta el 19 de enero

Fecha: 14/01/2026
NUTRICIONISTAS DE COMUNIDAD DE VIDA

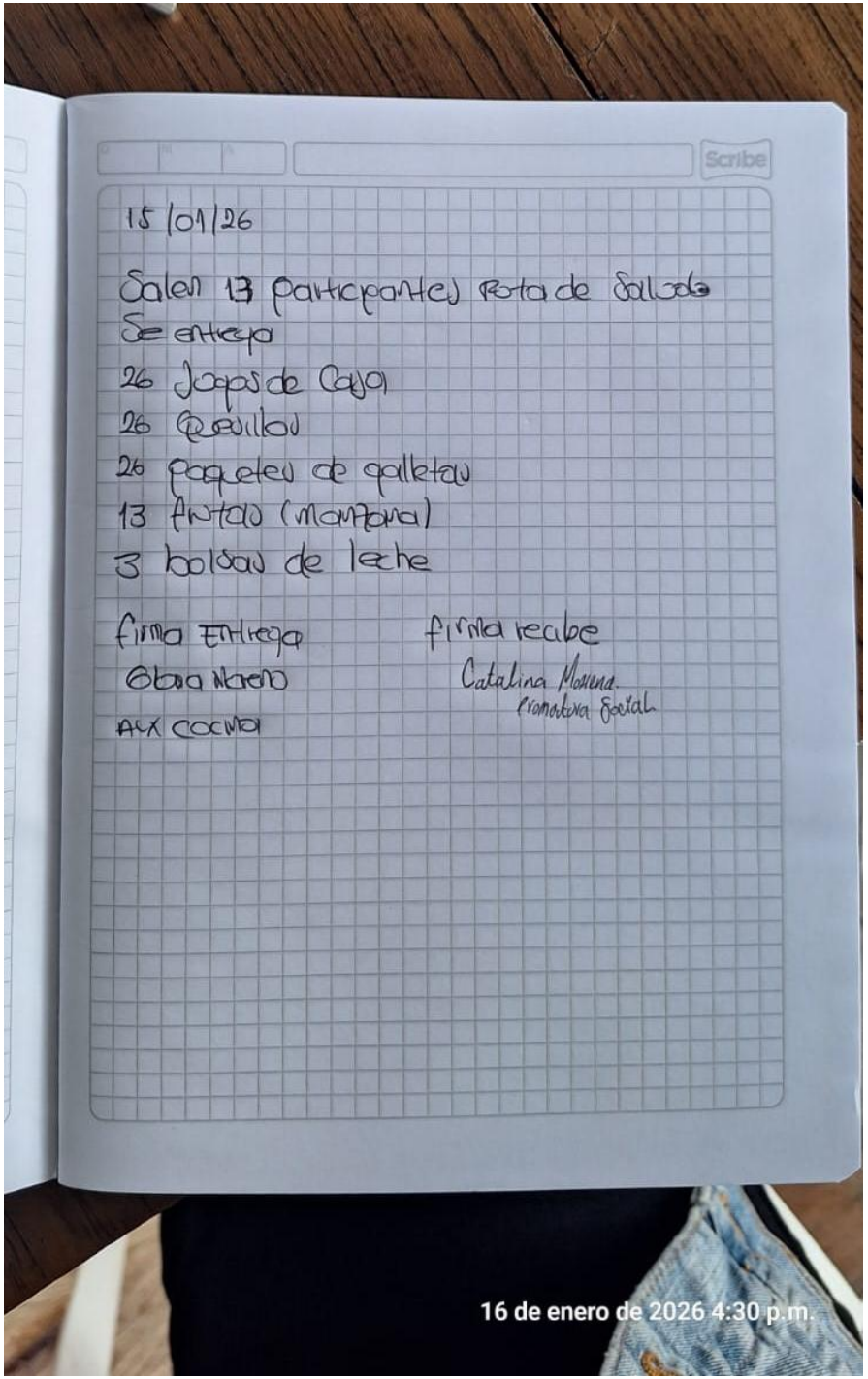
16 de enero de 2026 11:51 a.m.

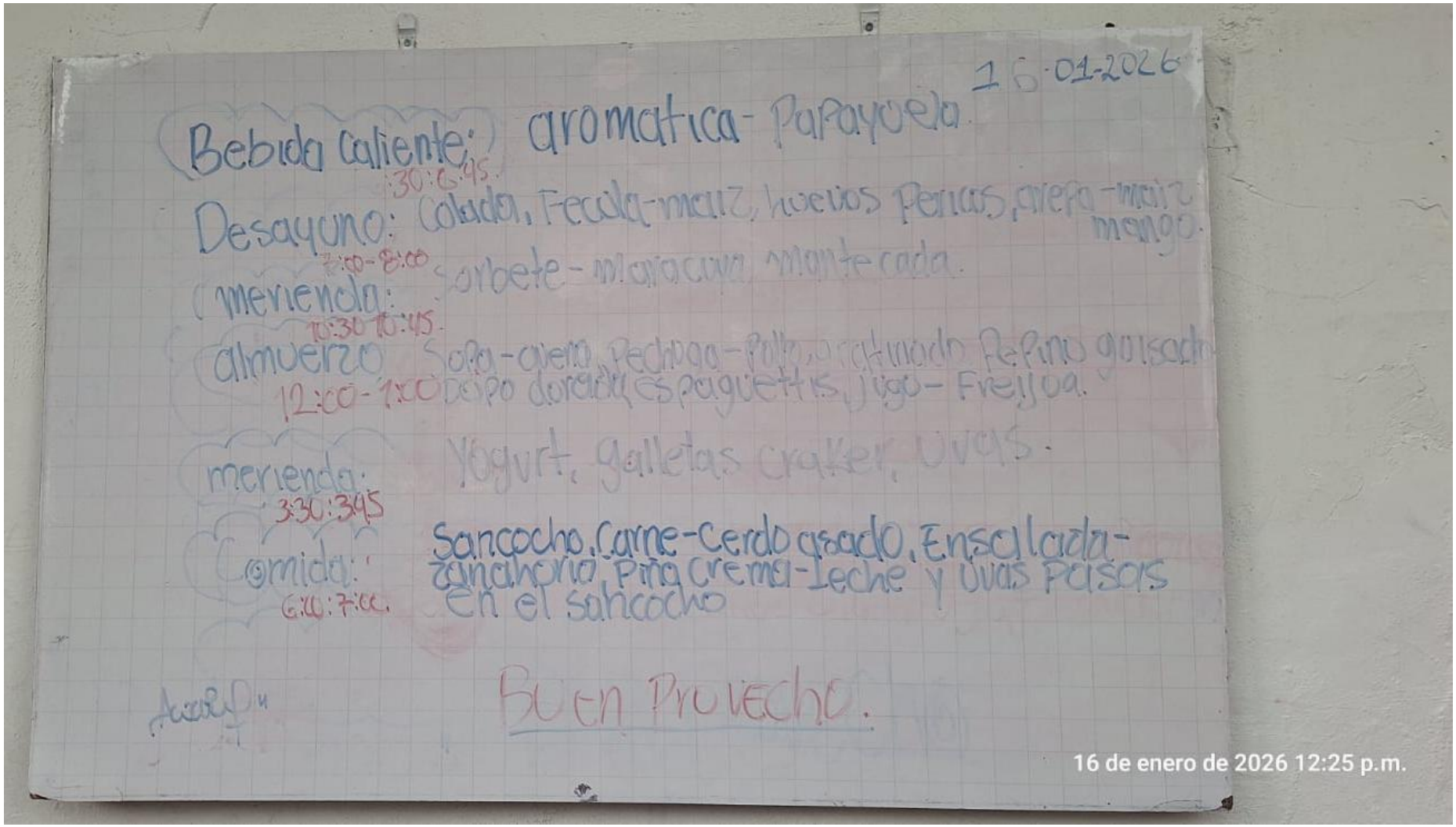

ON/OF
HOLD
°C/°F
38.5
TP300
16 de enero de 2026 12:04 p.m.


16 de enero de 2026 12:10 p.m.


Marbehrig
FILETE DE MERLUCILLA
16 de enero de 2026 11:35 a.m.


NEVERA #6
PESCADO
16 de enero de 2026 11:35 a.m.


15/01/26
Salen 13 participantes Ruta de Saludable
Se entrega
26 Jugos de Caja
26 Cereales
26 paquetes de galletas
13 Frutas (manzana)
3 bolsas de leche
firma Entrega
Obed Marin
Aux cocina
firma recibe
Catalina Moreno
Promotora Social
16 de enero de 2026 4:30 p.m.


16-01-2026
Bebida caliente: aromatica- Papayuela
:30:6:45.
Desayuno: Colada, Fecula-maiz, huevos Pericas, arepa-maiz
mango.
7:00-8:00
merienda: sorbete- Maracuya Mantecada.
10:30 10:45.
almuerzo Sopa-avena, Pechuga-Pollo, ratatuido Pepino guisado
12:00-1:00 Dorado, Espaguettis, Jugo- Frejoa.
merienda: Yogurt, galletas craker, Uvas.
3:30:345
Comida: Sancocho, Carne-Cerdo asado, Ensalada-
6:00:7:00. zanahoria, Piña crema-leche y Uvas Pasas
en el sancocho
Buen Provecho.
16 de enero de 2026 12:25 p.m.