

PROYECTO TRES: "GENERACIÓN DEL BIEN ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."				FORMATO NO CONTROLADO																																											
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANTAS ALIMENTARIAS HOGARES (CANTAS HOGARES)				FECHA	PREMIOS																																										
14	Disponer de área de refrigeración de alimentos de buen tamaño en un lugar que no genere riesgo de contaminación, ubicado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de almacenamiento de agua, cuenta con un tanque de almacenamiento. Se implementa la conservación de alimentos de buen tamaño con la ayuda de helados, la cual está expuesta en un lugar visible.	☒ C ☐ NC ☐ NA	15	Contar un espacio para el almacenamiento de los productos perecheros tales como: lácteos, derivados, entre otros, en un lugar alejado del área de almacenamiento y entrega de alimentos para evitar el riesgo de contaminación. El lugar está identificado, organizado, etiquetado y bien ventilado.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
16	Elabora la información en la Guía de Plan de Seguimiento, publicada en el Sistema de Gestión de la ISO 9001, según el Plan de Seguimiento de acuerdo con los procedimientos de gestión interna del mismo, aplica los formatos establecidos en la guía y mantiene registros de control actualizados.	☒ C ☐ NC ☐ NA	17	El profesional en Nutrición y Dietética revisa y evalúa la personalización de alimentos, los envía a todo el personal vinculado al desarrollo del servicio en la implementación del Plan de Seguimiento, dentro del mes vigente a la firma de este formato.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
Fecha última revisión: 31/10/2025 Empresa: Función Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 17/01/2025		No hay evidencia de insalubridad o presencia de plagas, roedores o animales. Fecha último control sanitario: 31/10/2025 Empresa: Función Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 17/01/2025																																													
18	Disponer de tanques de almacenamiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico, sanitario, hermético y de buena resistencia mecánica (dinámica).	☒ C ☐ NC ☐ NA	19	Disponer de tanques de almacenamiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico, sanitario, hermético y de buena resistencia mecánica (dinámica).	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
20	Disponer de tanques de almacenamiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico, sanitario, hermético y de buena resistencia mecánica (dinámica).	☒ C ☐ NC ☐ NA	21	Disponer de tanques de almacenamiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico, sanitario, hermético y de buena resistencia mecánica (dinámica).	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
21	Cuenta con una sola escritura, formal y/o informal con representantes, con fecha de constitución anterior a un año, emitida por la autoridad competente o en su defecto o acuerdo de los socios de la sociedad ante la autoridad competente, de la información sobre el negocio de actividad de empresa.	☒ C ☐ NC ☐ NA	22	Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de las actividades que desarrollan los alimentos, con concepto sanitario "Favorable" emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
<table border="1"> <tr><td>Nombre del proveedor:</td><td>Grupo Epica</td></tr> <tr><td>Fecha de concepto:</td><td>13/02/2025</td></tr> <tr><td>Numero de acta:</td><td>AS06C007015</td></tr> <tr><td>Concepto:</td><td>Favorable</td></tr> <tr><td>UOB / SubUOB:</td><td>Centro Oriente</td></tr> <tr><td>% cumplimiento:</td><td>90-100%</td></tr> <tr><td>Fecha de actividad:</td><td></td></tr> <tr><td>Numero de refresco:</td><td></td></tr> <tr><td>Empaques:</td><td></td></tr> </table>		Nombre del proveedor:	Grupo Epica	Fecha de concepto:	13/02/2025	Numero de acta:	AS06C007015	Concepto:	Favorable	UOB / SubUOB:	Centro Oriente	% cumplimiento:	90-100%	Fecha de actividad:		Numero de refresco:		Empaques:		<table border="1"> <tr> <th>Tipo de vehículo</th> <th>Producto</th> <th>Placa</th> <th>Fecha CVR</th> </tr> <tr> <td>Furgón</td> <td>Alimentos - Frigorífico - Helados</td> <td>T25 004</td> <td>8/10/2025</td> </tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CVR	Furgón	Alimentos - Frigorífico - Helados	T25 004	8/10/2025																		
Nombre del proveedor:	Grupo Epica																																														
Fecha de concepto:	13/02/2025																																														
Numero de acta:	AS06C007015																																														
Concepto:	Favorable																																														
UOB / SubUOB:	Centro Oriente																																														
% cumplimiento:	90-100%																																														
Fecha de actividad:																																															
Numero de refresco:																																															
Empaques:																																															
Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CVR																																												
Furgón	Alimentos - Frigorífico - Helados	T25 004	8/10/2025																																												
23	Mantener documentado y actualizado el formato de "Verificación de vehículos de transporte de alimentos - canales de distribución", publicado en el S/G de la empresa antes de la ISO, donde se registra la verificación de estado de inspección y mantenimiento de los vehículos.	☒ C ☐ NC ☐ NA	24	El formato del servicio de control de alimentos y los puntos de entrega de un vehículo, donde se registra la actividad de inspección de alimentos. Este formato debe ser revisado por un profesional con experiencia en gestión de calidad y tener una fecha de vigencia inferior a un (1) año. Además, presentar documentación que evidencie su cumplimiento en actividades sanitarias, prevención de riesgos de EHEC, Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, dentro de un plan de capacitación continuo y permanente.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARGO</th> <th>NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO NEGRO</th> <th>FECHA DE CAPACITACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conductor</td> <td>Carlos Andres Galdon Horlue</td> <td>10/08/2025</td> <td>10/08/2025</td> </tr> <tr> <td>Asesor de cocina</td> <td>Zenaida Sierra Morcote</td> <td>22/01/2026</td> <td>10/02/2025</td> </tr> <tr> <td>Proveedor</td> <td>Sandra Patricia Jimenez</td> <td>11/03/2025</td> <td>19/08/2025</td> </tr> <tr> <td>Proveedor</td> <td>Nelson Leonardo Leon</td> <td>11/03/2025</td> <td>19/08/2025</td> </tr> </tbody> </table>						CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO NEGRO	FECHA DE CAPACITACIÓN	Conductor	Carlos Andres Galdon Horlue	10/08/2025	10/08/2025	Asesor de cocina	Zenaida Sierra Morcote	22/01/2026	10/02/2025	Proveedor	Sandra Patricia Jimenez	11/03/2025	19/08/2025	Proveedor	Nelson Leonardo Leon	11/03/2025	19/08/2025																						
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO NEGRO	FECHA DE CAPACITACIÓN																																												
Conductor	Carlos Andres Galdon Horlue	10/08/2025	10/08/2025																																												
Asesor de cocina	Zenaida Sierra Morcote	22/01/2026	10/02/2025																																												
Proveedor	Sandra Patricia Jimenez	11/03/2025	19/08/2025																																												
Proveedor	Nelson Leonardo Leon	11/03/2025	19/08/2025																																												
25	Contar con la lista de proveedores de calidad, manteniendo actualizado el "Formulario de Registro de Alimentos" y el de acceso a la entrega, diligenciar el "Formulario de Verificación de Alimentos en Bogota de Ecuador" y otros registros logísticos, facturas que evidencien el cumplimiento de las normativas establecidas.	☒ C ☐ NC ☐ NA	26	Cuenta con todos los datos definidos para los procesos de almacenamiento en entrega, almacenamiento, tanto por el tipo de entrega (H, B, C) como por el tipo de alimento (dulce y salado, y otros), con el objeto de poder realizar monitoreos durante la entrega a las familias participantes. Además, el área de almacenamiento y/o entrega está ubicada a la distancia de canales de distribución y a número de personas involucradas, considerando un espacio suficiente para las familias y atención del personal.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										
27	Las empresas no pertenecientes (externas), son responsables de la entrega de los alimentos perecheros (dulces y salados) desde la preparación hasta la entrega de los mismos, los cuales son supervisados tanto en áreas y en momentos de entrega, asegurando la calidad de los productos y servicios. Se dispone de helados de buena calidad en los envases.	☒ C ☐ NC ☐ NA	28	Se almacenan los alimentos con los alimentos perecheros de calidad higiénica, con una etiqueta impresa que permita la identificación de los alimentos. Los alimentos se entregan en envases de calidad y se entregan en un ambiente de limpieza y seguridad del Plan de Seguimiento del centro.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																										

 PROYECTO FIDIC "GENERACION DEL BIEN ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BUENOS D.C"		FORMATO NO CONTROLADO																							
FORMATO ACTA DE VISITA SEGUER CONSEJAS ALIMENTARIAS HOGARES CARE CON APOYADAS		FECHA	DEBASTOS																						
25	Variable Los alimentos procedentes son empaquetados en bolsas plásticas y metes grado alimenticio de primer uso son perfectos. Dentro del empaque secundario se adjunta los prospectos de mayor fuerza y vendidos en la parte inferior a los más ligeros en la parte superior. Los bultos se entregan en la cabaña con su protección respectiva por la falta de bolsa de plástico.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐	Variable Los empaques secundarios ubica para el manejo de los alimentos cumplen con los requisitos establecidos en el Anexo Técnico y cumplen con la muestra de los bultos de los alimentos por la BOC. Son bultos fabricados en plásticos de alta densidad, calibre 25, los empaques se ajustan al peso de la cantidad de alimentos correspondiente. Estos empaques son suministrados a los participantes en cada una de las entregas mensuales, tanto para los participantes no apoyados, como para los apoyados (bultos y vendidos) sobre los productos (bultos).	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																					
26	Variable Cuenta, implemento y apoyo (bolsa de asistencia, primer, por los bultos) información, entre otros un plan de capacitación continuo y permanente dirigido a personas beneficiarias directas e indirectas de alimentos, actuales de manera individual. Actualmente solo el personal presenta certificado médico que exprese aptitud para manejo de alimentos, que cumple con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expiración menor a un (1) año.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐	Variable Todo el personal que interviene de manera directa o de manera eventual en la operación de cabañas y entrega de alimentos poseen uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre a botones en la parte superior, gorro y/o cinta y/o malla, tapabocas en material desechable de un único uso, guantes de látex nitrilo y guantes de látex de látex) en todas las personas visitadas.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																					
Fecha de la actividad 14/05/2025 Nombre de la actividad Normalidad de BPM																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maria Alma Chiquitque Ramos</td> <td>14/05/2025</td> </tr> <tr> <td>Mariana Chiquitque Ramos</td> <td>14/05/2025</td> </tr> <tr> <td>Patricia Gonzalez Murillo</td> <td>17/05/2025</td> </tr> <tr> <td>Carmin Elisa Neula</td> <td>7/06/2025</td> </tr> <tr> <td>Fanny Neula - Luz Dany Arevalo</td> <td>18/02/2025 - 07/05/2025</td> </tr> <tr> <td>Jesus David Neula - Olga Fintor Chiquitque</td> <td>10/07/2025 - 07/08/2025</td> </tr> </tbody> </table>				NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	Maria Alma Chiquitque Ramos	14/05/2025	Mariana Chiquitque Ramos	14/05/2025	Patricia Gonzalez Murillo	17/05/2025	Carmin Elisa Neula	7/06/2025	Fanny Neula - Luz Dany Arevalo	18/02/2025 - 07/05/2025	Jesus David Neula - Olga Fintor Chiquitque	10/07/2025 - 07/08/2025								
NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																								
Maria Alma Chiquitque Ramos	14/05/2025																								
Mariana Chiquitque Ramos	14/05/2025																								
Patricia Gonzalez Murillo	17/05/2025																								
Carmin Elisa Neula	7/06/2025																								
Fanny Neula - Luz Dany Arevalo	18/02/2025 - 07/05/2025																								
Jesus David Neula - Olga Fintor Chiquitque	10/07/2025 - 07/08/2025																								
27	Variable Los alimentos que componen la canasta alimentaria todos los días, cumplen con los requisitos establecidos en el Anexo Técnico y las fichas técnicas de productos (cantidad, tamaño, volumen, etc.). Se entregan mínimo 2 sacos de arroz natural no fortificado (de arroz).	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐	Variable Los productos distribuidos en las cabañas alimentarias no tienen ninguna modificación al menos de muestra de muestra previamente aprobada. Para cada alimento se cuenta con la aprobación de al menos dos (2) representantes antes de la segunda entrega. En el caso de los productos destinados a intervención, se entregan como mínimo, de una (1) muestra aprobada por el comité.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																					
28	Variable Los alimentos almacenados y distribuidos están etiquetados del cumplimiento a la Resolución No. 1709 de 2021, Resolución 810 de 2021, Resolución 2452 de 2021 y cumplen con los requisitos de etiquetado, o de acuerdo con las normas respectivas de cada alimento (según corresponda).	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐	Variable La distribución de alimentos primarios y secundarios que cumplen con la legislación en las Resoluciones (AR, AR12 y AR13) de 2012, así como con las normas vigentes (complementarias, modificatorias y normativas) aplicables.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																					
29	Variable Se dispone de un plan de alimentos para repasar en el caso de poder tener algún problema en calidad y cantidad establecidos con el fin de reducir al mínimo.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																							
30	Variable En caso de presentar interacción de alimentos, con apoyo a los establecidos en el Anexo Técnico, tienen los (1) representantes en cada grupo de alimentos (primario y secundario) las fichas técnicas de los alimentos de acuerdo a las fichas técnicas de etiquetado de los grupos de cumplimiento (se entregan en cada entrega). No se puede realizar alguna interacción con el mismo alimento, de acuerdo a las fichas técnicas (se entregan en cada entrega).	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento (primario y secundario)</th> <th>Interacción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quinoa en grano</td> <td>Harina de Garbanzo</td> </tr> <tr> <td>Alun bonitos en agua</td> <td>Sardinas en salsa de tomate</td> </tr> <tr> <td>Chocolate</td> <td>Apícar</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Alimento</th> <th>Interacción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Alimento (primario y secundario)	Interacción	Quinoa en grano	Harina de Garbanzo	Alun bonitos en agua	Sardinas en salsa de tomate	Chocolate	Apícar					Grupo de Alimentos	Alimento	Interacción						
Alimento (primario y secundario)	Interacción																								
Quinoa en grano	Harina de Garbanzo																								
Alun bonitos en agua	Sardinas en salsa de tomate																								
Chocolate	Apícar																								
Grupo de Alimentos	Alimento	Interacción																							

		PROYECTO TRES "GENERACIÓN DEL BIEN ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																															
		FORMATO ACTA DE JUNTA TÉCNICA		FECHA: 24/06/2025																															
GRUPOS ALIMENTARIOS HOGARES CARLOS RODRIGUEZ																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
30	Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación (cocción, congelación, empaque) (según aplique) y temperatura de seguridad de los alimentos: carbohidratos (mayor a 60°C) y/o frutas (4 °C a 2 °C) según aplique.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	El listado del menú de alimentos ofrecido por el modelo, se encuentra en el formato establecido por la SCS, el cual deberá estar firmado por los participantes y ante la Supervisión.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Preparación</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Preparación	Temperatura																																
Preparación	Temperatura																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>TIPO DE REFUNDIDO (Tradicional/Industrializado)</th> <th>FECHA DE ENTREGA</th> <th>ACTIVIDAD</th> <th>COMPLEMENTOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>Tradicional</td> <td>13/01/2026</td> <td>Asamblea General</td> <td>Manzana, mermelada con queso y banana</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Tradicional</td> <td>14/01/2026</td> <td>Actividad Incluirlo Social</td> <td>Jugo de mango, empanada de maíz con carne</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Tradicional</td> <td>15/01/2026</td> <td>Actividad Nutricional</td> <td>Mazamorra de maíz dulce aromatizada de maíz</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Tradicional</td> <td>17/01/2026</td> <td>Actividad Incluirlo Social</td> <td>Jugo de piña, empanada de maíz con carne</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Industrializado</td> <td>22/01/2026</td> <td>Entrega de Alimentos</td> <td>Avena con azúcar a sabores: galletas marca Cometas, fruta de maracujá fresco</td> </tr> </tbody> </table>						Nº	TIPO DE REFUNDIDO (Tradicional/Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPLEMENTOS	2	Tradicional	13/01/2026	Asamblea General	Manzana, mermelada con queso y banana	3	Tradicional	14/01/2026	Actividad Incluirlo Social	Jugo de mango, empanada de maíz con carne	4	Tradicional	15/01/2026	Actividad Nutricional	Mazamorra de maíz dulce aromatizada de maíz	5	Tradicional	17/01/2026	Actividad Incluirlo Social	Jugo de piña, empanada de maíz con carne	7	Industrializado	22/01/2026	Entrega de Alimentos	Avena con azúcar a sabores: galletas marca Cometas, fruta de maracujá fresco
Nº	TIPO DE REFUNDIDO (Tradicional/Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPLEMENTOS																															
2	Tradicional	13/01/2026	Asamblea General	Manzana, mermelada con queso y banana																															
3	Tradicional	14/01/2026	Actividad Incluirlo Social	Jugo de mango, empanada de maíz con carne																															
4	Tradicional	15/01/2026	Actividad Nutricional	Mazamorra de maíz dulce aromatizada de maíz																															
5	Tradicional	17/01/2026	Actividad Incluirlo Social	Jugo de piña, empanada de maíz con carne																															
7	Industrializado	22/01/2026	Entrega de Alimentos	Avena con azúcar a sabores: galletas marca Cometas, fruta de maracujá fresco																															
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
32	La información del cartón leído a la hora de medidas antropométricas (peso y talla) al 100 % de los niños y niñas menores de 5 años y de las mujeres en gestación, en torno al 100 % de los demás grupos de edad en estudio. El cumplimiento de los parámetros se garantiza con una única toma de medidas por participante al año (reintegro de la siguiente mañana). El % entre enero y junio, y el 50 % restante entre julio y diciembre.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Cuenta con los equipos para toma de medidas antropométricas (balanzas, tallas de pie, infantométrico, espirometro de acuerdo a la edad) en el centro de salud. Se cuenta con al menos dos equipos para análisis y clasificación para estatus nutricional (peso y desnutrición) por cada 100 personas de acuerdo al 70% a la población de cada DTA en un momento con agilidad.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cobertura</th> <th>Nº Participantes</th> <th>Nº Participantes a tomar</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menores de 5 años</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Mujeres en gestación</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Otros grupos de atención</td> <td>800</td> <td>800</td> <td>100.00%</td> </tr> </tbody> </table>		Cobertura	Nº Participantes	Nº Participantes a tomar	Porcentaje	Menores de 5 años	3	3	100%	Mujeres en gestación	2	2	100%	Otros grupos de atención	800	800	100.00%																		
Cobertura	Nº Participantes	Nº Participantes a tomar	Porcentaje																																
Menores de 5 años	3	3	100%																																
Mujeres en gestación	2	2	100%																																
Otros grupos de atención	800	800	100.00%																																
34	Se registra los datos antropométricos en el libro oficial "SARE" al formato "Registro de datos antropométricos" para cada la mesa de la institución que no se registra en el libro oficial "SARE", a los participantes en condiciones especiales y al formato "Registro de datos antropométricos" del libro oficial hasta la 5 meses; los datos son registrados por el profesional nutricionista, médico o enfermero al año de cada una de las medidas. Los formatos de registro manualmente se mantienen en archivo y se entregan con fines de consulta al personal del estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha entrega SARE: 29-01/12/2025	35	El profesional nutricionista designado ha recibido fortalecimiento técnico, en la forma y registro de medidas antropométricas realizadas por el equipo de nutrición municipal de la Subdirección de Nutrición de la SCS. Dicho fortalecimiento técnico presenta una vigencia de dos (2) años.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha fortalecimiento: 23/06/2025																														
36	El profesional nutricionista designado y gestor del modelo indígena, envía a la Subdirección de Nutrición de la SCS, la cual se registra por la Subdirección de Nutrición - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, y tiene vigencia de un año.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de actualización Subdirección: 1/12/2025 Fecha de actualización gestor: 1/12/2025	37	La información del libro del Estado leído a los participantes de los resultados de la clasificación del estado nutricional a los participantes, dentro de los 30 días después de haberse realizado por el equipo de nutrición municipal de la SCS. Se presenta copia de la actividad de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de entrega de la clasificación nutricional: 12/11/2025 Fecha de entrega de: 20/12/2025																														
38	El profesional nutricionista designado del Estado realiza orientación en prácticas educativas de alimentación nutritiva y actividad física mediante las estrategias de C, con el fin de garantizar la participación de los participantes en la actividad de alimentación nutritiva y actividad física de manera adecuada, dirigida, beneficiada por la actividad, pero para poder generar y obtener en todas las subactividades durante el año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	39	El profesional nutricionista designado del Estado realiza las capacitaciones al personal según el caso o al modelo tradicional indígena 07 días después de la entrega de la clasificación del estado nutricional de los participantes en el formato técnico, la capacitación tendrá una vigencia máxima de un año, en caso de que el participante tenga una capacitación vigente, deberá registrarse en el sistema SARE, en la sección SARE en el mismo periodo de tiempo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº Participantes capacitados con información (prácticas educativas)</th> <th>15</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fecha de la actividad</td> <td>13/12/2025 15/01/2026</td> </tr> <tr> <td>Actividad Realizada</td> <td> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Participación de enfermeras</th> <th>Participación de enfermeras</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Participación de enfermeras</td> <td>Participación de enfermeras</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td>Nº Participantes capacitados con información que se entregó</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>		Nº Participantes capacitados con información (prácticas educativas)	15	Fecha de la actividad	13/12/2025 15/01/2026	Actividad Realizada	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Participación de enfermeras</th> <th>Participación de enfermeras</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Participación de enfermeras</td> <td>Participación de enfermeras</td> </tr> </tbody> </table>	Participación de enfermeras	Participación de enfermeras	Participación de enfermeras	Participación de enfermeras	Nº Participantes capacitados con información que se entregó	2		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº Participantes capacitados con información (prácticas educativas)</th> <th>15</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fecha de las capacitaciones</td> <td>13/12/2025-09/01/2026</td> </tr> <tr> <td>Nº Capacitaciones realizadas</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Nº Capacitaciones realizadas en la sección SARE</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Nº Capacitaciones realizadas con registro de entrega de la sección SARE</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			Nº Participantes capacitados con información (prácticas educativas)	15	Fecha de las capacitaciones	13/12/2025-09/01/2026	Nº Capacitaciones realizadas	15	Nº Capacitaciones realizadas en la sección SARE	0	Nº Capacitaciones realizadas con registro de entrega de la sección SARE	0								
Nº Participantes capacitados con información (prácticas educativas)	15																																		
Fecha de la actividad	13/12/2025 15/01/2026																																		
Actividad Realizada	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Participación de enfermeras</th> <th>Participación de enfermeras</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Participación de enfermeras</td> <td>Participación de enfermeras</td> </tr> </tbody> </table>	Participación de enfermeras	Participación de enfermeras	Participación de enfermeras	Participación de enfermeras																														
Participación de enfermeras	Participación de enfermeras																																		
Participación de enfermeras	Participación de enfermeras																																		
Nº Participantes capacitados con información que se entregó	2																																		
Nº Participantes capacitados con información (prácticas educativas)	15																																		
Fecha de las capacitaciones	13/12/2025-09/01/2026																																		
Nº Capacitaciones realizadas	15																																		
Nº Capacitaciones realizadas en la sección SARE	0																																		
Nº Capacitaciones realizadas con registro de entrega de la sección SARE	0																																		

		PROYECTO TRES - GENERACIÓN DEL BIEN ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C.				FORMATO NO CONTROLADO	
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA				CELESTES ALIMENTARIAS MODARES ERES DOS VÍDEOS			
				FECHA		18/04/2025	
REVISIÓN DE INDUSTRIAS Y/O ANCESTRALES Observaciones, acciones y fecha de ejecución de acuerdo con el plan de trabajo NTC 2025 e inspección por el área. Monitoreo según flujo de trabajo de inspección 8							
Componente	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				8.5%	11.5%	8.5%	11.5%
BEBIDA	154	151-200	32	5	7	5	8
DERIVADO CEREAL	154	151-200	32	5	7	5	8
FRUTA DE MANO	154	151-200	32	5	7	5	8
Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Número de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
BEBIDA	Avena sabor a cereza	200 ml	Colanta	46072054	14 abr-25	RSA-001655-2016	15/04/2026
DERIVADO CEREAL	Galletas	42g	Corona	1901 1001	11/07/2026	RSA-004835-2018	7/06/2029
FRUTA DE MANO	Pera	100 g	NA				
Se realiza plan de muestreo simple por atributos, aleatorio, con base en la NTC 2025-1, aplicando criterios de aceptación y rechazo establecidos por la SDP, en el anexo técnico, para la entrega de refrigerios del día de hoy 22/01/2025, evidenciando conformidad con los productos muestreados.							
Se realizó la supervisión de la entrega de canastas alimentarias para los cabildos indígenas tipo A y B, en el marco del contrato No. 10602 de 2025, en las instalaciones del jardín infantil Abrón - Semilla de Vida, atendiendo la solicitud del Cabildo Indígena Muisca de Bosá, debido a que días anteriores el predio del cabildo sufrió inundaciones por las lluvias. Adicional, el jardín infantil no cuenta con concepto higiénico-sanitario, ya que la persona responsable no se encontraba presente durante la visita.							
Variable 40 El día de hoy, 22/01/2025, el laboratorio recogió los productos lecheros en polvo y harina de quinua para la respectiva toma de muestras microbiológicas. Se evidencian los resultados del 18/12/2025 correspondientes a la harina de maíz precocida blanca, sin embargo, se encuentra pendiente el resultado del producto aún en límites en aceite.							
Variables 52 Durante el mes de diciembre de 2025 se realizaron ciento cincuenta y nueve (159) tomas de medidas antropométricas en los grupos de atención, alcanzando un cumplimiento acumulado del 100 %, evidenciando que el cabildo cumple con lo establecido en el anexo técnico.							
Variable 59 No aplica, dado que para el contrato 10602 2025 no se sumará en cuenta el 50 % de rotación en frutas y verduras. Únicamente se exigirá que mensualmente se realice la entrega de diferentes frutas y verduras, conforme a lo estipulado en el anexo técnico.							
Variable 65 No aplica, ya que se encuentran dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico.							
Variable 36 El cabildo presenta las fichas técnicas de los empaques secundarios ajustadas, las cuales fueron revisadas por el componente central, que solicitó modificaciones para especificar el tipo de material utilizado.							
Variable 56 El cabildo informa que, el día 21 de enero de 2025, a través de la nutricionista del Cabildo Indígena Muisca de Bosá, se llevó a cabo la jornada de implementación del proceso de fortalecimiento técnico para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, con enfoque diferencial étnico indígena. Durante la capacitación se abordó el tema del rol de las mujeres en la dinámica de la seguridad alimentaria de los pueblos indígenas en la ciudad.							
Variable 62 En el día de hoy se evidenció que el cabildo realiza seguimiento a los beneficiarios que asistieron a las sesiones de las actividades de Información, Educación y Comunicación (IEC). En la sesión realizada el 13/12/2025, con el tema Manipulación de alimentos, adecuadas prácticas de alimentación en la huerta y en la casa, se contó con la participación de siete (7) beneficiarios. Así mismo, en las sesiones desarrolladas los días 15 y 16 de enero de 2026, con el tema Manipulación de alimentos: formas de conservación, participaron dieciocho (18) personas, con una asistencia de dos (2) integrantes por familia. En total, el consolidado de participación corresponde a veinticinco (25) beneficiarios pertenecientes a las familias del cabildo.							
Se verificaron los listados de entrega de refrigerios correspondientes al mes de enero de 2026, evidenciando lo siguiente: -13/01/2026 - Asamblea General: Muesli, Mermelada con Quinua y Banano. Participantes: Tipo A - 74, Tipo B - 43. -14/01/2026 - Actividad Inclusión Social: Jugo de mango, empanada de maíz con carne. Participantes: Tipo A - 32, Tipo B - 27. -15/01/2026 - Actividad de Nutrición: Mazamora de Maíz dulce, Almôrlana de maíz, mandarina. Participantes: Tipo A - 14, Tipo B - 7. -17/01/2026 - Actividad Inclusión Social: Jugo de piña. Participantes: Tipo A - 24, Tipo B - 11. -22/01/2026 - Entrega de canastas: Avena con sabor a cereza, galletas marca Corona y pera. Participantes: Tipo A - 123, Tipo B - 61.							
Variable 63 Se realizó un taller práctico en el cual cada familia llevó un frasco de vidrio, con el fin de entregar una muestra de ensucios de verduras, acompañado de una charla orientada a la conservación de los alimentos, se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico para el envío a la envía a la nutricionista de la Subdirección de Nutrición.							
Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.							
COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA							
Sin comentarios. Andrea Acosta Quintana 1019078392 BSA.							

EXPERIALLY WITH THE SPINTECHNICA

FRANKLIN D. LUTHER, LAMAR UNIVERSITY, BEAUMONT, TEXAS

4. **Find out**

2004-07-01

[illegible]

1. The first step in the process of creating a new product is to identify a market need. This involves conducting market research to understand the preferences and behaviors of potential customers. Once a need is identified, the next step is to develop a concept that addresses this need. This concept should be unique and offer a clear value proposition to the target market.