ITEM. 3.2

AUXILIAR DE ENFERMERÍA (1)

FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
e-mail: fundacionproyectandovidaydesarrollo@gmail.com –
Celular: 3112680466
Dirección: Carrera 1D Bis N° 33 – 31 Barrio Yapura Norte
Florencia – Caquetá.

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
NIT.901.186.902-5
CONVENIO No. CNV-002-2026

CARGO		LOGROS	FUNCIONES
AUXILIAR EN ENFERMERIA (1)	YANEDY NIVIA DELGADO	Velar por la atención de las Personas Mayores y el correcto funcionamiento del Centro Vida	Entrega de informes con sus respectivos soportes (registro fotografico, planilla de seguridad y planillas de asistencia de actividades), en las fechas estipuladas por el area de coordinacion.
			Diligenciamiento de formatos, Resolucion 055 de 2018 que le corresponda
			Recolectar planillas de asistencia de actividades a cargo y alimentacion de los usuarios
			Registro de Toma de signos vitales (Temperatura corporal, Pulso, Frecuencia respiratoria, Presión arterial)
			Apoyar a la distribucion de alimentos a los beneficiarios (refrigerio y almuerzo)
			Charla sobre primeros auxilios en el hogar: como actuar ante situaciones comunes
			talleres enfocados en el envejecimiento activo, la prevencion de la fragilidad y el mantenimiento de la autonomia, estimulacion cpognitiva (memoria,lectura), formacion en autocuidado y nuevas tecnologias para prevenir el aislamiento.
			Las demás que le sean asignadas por su jefe inmediato y que estén acordes con la naturaleza del cargo y la dependencia

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL
CARGO: AUXILIAR DE ENFERMERIA
PERIODO INFORMADO: DEL 23 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DEL 2026

DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO:		OBJETO DEL CONTRATO: Servicio de dos (2) auxiliar de enfermería, Según Resolución 055 del 2018 con una vinculación laboral mediante contrato de prestación de servicios.
Numero de Contrato	CPS-075-2026	
Nombre del contratista	YANEDY NIVIA DELGADO	
Supervisor y cargo	MICHAEL STIVEN RODRIGUEZ	
Fecha de inicio Convenio	23 DE FEBRERO 2026	
Fecha de Finalización	24 DE ABRIL 2026	
Periodo informado	DEL 23 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DEL 2026	
N. Planilla de seguridad social	4648274471 Y 4648274668	
Valor Honorarios período Informado	$ 3.433.395,60	
Porcentaje de ejecución	60%	

REPORTE DE ACTIVIDADES	
ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA DE ACUERDO AL CRONOGRAMA	INFORME DE EJECUCIÓN
Entrega de informes con sus respectivos soportes (registro fotográfico, planilla de seguridad y planillas de asistencia de actividades), en las fechas estipuladas por el área de coordinación.	Entregue el informe a los 22 días del mes de marzo, con toda la documentación requerida (registro fotográfico y planilla de seguridad), al área de coordinación como lo estipula el contrato de prestación de servicios.
Diligenciamiento de formatos, Resolución 055 de 2018 que le corresponda	Durante este periodo se realizó el diligenciamiento de los formatos, tomando como referencia la Resolución 055 de 2018, desde el día 23 de febrero hasta el 27 de febrero de 2026, con el fin de atender a 150 adultos mayores y llevar un seguimiento de control diario, sobre su estado de salud, para así evaluar funciones corporales básicas y prevenir algún riesgo

Recolectar planillas de asistencia de actividades a cargo y alimentación de los usuarios.	Durante este periodo, apoye en la recolección de las planillas de los usuarios que asisten a las diferentes actividades realizadas, al igual de la entrega de alimentos ofrecidos en el centro vida.
Registro de Toma de signos vitales (Temperatura corporal, Pulso, Frecuencia respiratoria, Presión arterial)	En el presente periodo durante los días del 23 de febrero hasta el 27 de febrero de 2026, se realizó los registros de toma de signos vitales a cada uno de los 150 usuarios, que participan en el lugar, se registra la toma de temperatura corporal, el pulso, la frecuencia respiratoria y presión arterial; por tanto, Los signos vitales son mediciones básicas que indican el estado de salud de una persona. los principales son: 1. la **Frecuencia cardíaca** que se relaciona al **(pulso):** se tiene en cuenta el número de latidos del corazón por minuto, para Adulto, lo normal: 60–100 latidos por minuto, 2. La **Frecuencia respiratoria:** se presta atención al número de respiraciones por minuto, en Adulto lo normal es 12–20 respiraciones por minuto, 3. La **Temperatura corporal:** esta mide el calor del cuerpo y lo normal es de 36.5–37.5 °C, 4. La **Presión arterial:** mide la fuerza de la sangre contra las paredes de las arterias y lo normal aproximado es 120/80 mmHg. Y algo que es también importante es la 5. **Saturación de oxígeno (SpO_2):** mide el porcentaje de oxígeno en la sangre y lo normal es de 95–100%; de esta manera todas se toman y todas las muestras que se toman de acuerdo a los valores pueden variar, puesto según la edad de la persona, su condición física y el estado de salud. Es importante la toma de los signos vitales para verificar el nivel de funcionamiento físico y de autocuidado de los beneficiarios que asisten en el programa centro vida del municipio El Paujil, Caquetá.

Apoyar a la distribución de alimentos a los beneficios (refrigerio y almuerzo)	Apoye en la distribución de los desayunos a las 8:30 am y el almuerzo a las 11:30 am.
Charla sobre primeros auxilios en el hogar: cómo actuar ante situaciones comunes	Realicè una charla educativa dirigida a los usuarios del Centro Vida sobre primeros auxilios en el hogar, con el objetivo de brindar herramientas prácticas y conocimientos necesarios para actuar de manera adecuada ante situaciones comunes de emergencia doméstica. La actividad abordó temas como la atención inmediata ante cortes, quemaduras, atragantamientos, caídas, golpes y otros incidentes frecuentes, destacando la importancia de la prevención, la seguridad y la calma en la toma de decisiones. Durante la charla se realizaron demostraciones prácticas, se promovió la participación activa de los asistentes mediante ejercicios y simulaciones, y se proporcionaron recomendaciones sobre cuándo y cómo buscar asistencia médica profesional. Esta intervención tuvo como finalidad fortalecer la capacidad de los usuarios para reconocer riesgos, aplicar técnicas básicas de primeros auxilios y fomentar la cultura de cuidado y prevención dentro del hogar, contribuyendo así al bienestar general de los participantes.

Talleres enfocados en el envejecimiento activo, la prevención de la fragilidad y el mantenimiento de la autonomía, estimulación cognitiva (memoria, lectura), formación en autocuidado y nuevas tecnologías para prevenir el aislamiento.	Se realizaron una serie de talleres dirigidos a los usuarios del Centro Vida, con el objetivo de promover el envejecimiento activo, prevenir la fragilidad y favorecer el mantenimiento de la autonomía en las actividades de la vida diaria. Los talleres incluyeron diversas actividades de estimulación cognitiva, tales como ejercicios de memoria, lectura, atención y resolución de problemas, diseñados para fortalecer las capacidades cognitivas y favorecer la agilidad mental de los participantes. Asi mismo, se brindó formación en autocuidado, abordando hábitos saludables, control de la higiene personal, alimentación equilibrada, actividad física adecuada y manejo de situaciones de riesgo. De igual manera, se incorporaron sesiones prácticas sobre el uso de nuevas tecnologías con el propósito de prevenir el aislamiento social, facilitando la comunicación, el acceso a información y la participación en actividades recreativas y educativas a través de medios digitales. Cada taller combinó teoría, demostraciones prácticas y participación activa de los asistentes, promoviendo la interacción social, el aprendizaje significativo y la motivación para la adopción de hábitos que contribuyan a la independencia funcional y al bienestar integral de los usuarios

Las demás que le sean asignadas por su jefe inmediato y que estén acordes con la naturaleza del cargo y la dependencia.	Asistí a la capacitación dirigida por la ingeniera de alimentos sobre buenas prácticas de manufactura el día 23 de febrero, donde nos habló las enfermedades transmitidas por alimentos, clasificación de los alimentos y factores de riesgo. Se brindó apoyo en la organización y desarrollo de las actividades conmemorativas del Día de la Mujer, dirigidas a los usuarios del Centro Vida. Durante la jornada, se colaboró en la logística, preparación de espacios, acompañamiento a los participantes y ejecución de actividades recreativas y educativas orientadas a resaltar la importancia del rol de la mujer en la sociedad. Asimismo, se promovió la participación activa, la integración y el reconocimiento de sus derechos, fomentando un ambiente de respeto, inclusión y bienestar entre los asistentes. Asistí a la inducción y re inducción de la gerontóloga Angela Encinares sobre la ley 1276 del 2009 y resolución 055 del 2018.
FIRMA DEL CONTRATISTA	Yaredy Nivia O.
APROBACIÓN DEL SUPERVISOR	Marcol Rodriguez

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES	
	
Destreza (pintura).	Primeros auxilios en el hogar,
	
Taller de lectura.	Recolección de firmas.

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

	
Distribución de comidas	Recibimiento de los beneficiarios
	
Talleres de estimulación cognitiva	Entrega de donación

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

	
Apoyo en actividades lúdicas	Capacitación de buenas prácticas de manufactura
	
Induccion y re induccion de la gerontologa	Toma de signos vitales

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI Pagos de Seguridad Social — Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	40092819
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			YANEDY NIVIA DELGADO
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL PAUJIL	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CR 7# 5-15 B7 LA PAZ	TELÉFONO:	4348090
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA							
NÚMERO PLANILLA:			4648274471	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	febrero AÑO	2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	febrero AÑO	2026
DÍAS DE MORA:			20				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026 03/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			9996196768

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA				APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 74.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.000	$ 0	$ 74.800	$ 1.000	$ 75.800
SUBTOTALES:										$ 74.800	$ 1.000	$ 75.800

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
ESSC62	ESSC62-ASMET SALUD EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 58.400	$ 0	$ 800	$ 0	$ 58.400	$ 800	$ 0	$ 59.200
SUBTOTALES:													$ 58.400	$ 800	$ 0	$ 59.200

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 2.500	$ 2.500	$ 100	$ 0	$ 2.600
SUBTOTALES:									$ 2.500	$ 100	$ 0	$ 2.600

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 40092819	NIVIA DELGADO YANEDY	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.750.908			NO	23																

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
1	230201-PROTECCION	8	$ 466.908	$ 74.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 74.800

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD / ARP

Nº	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
1	ESSC62-ASMET SALUD EPS	8	$ 466.908	$ 58.400	$ 0	$ 58.400	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	8	$ 466.908	1	$ 2.500

PARAFISCALES

Nº	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 137.600

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI Pagos de Seguridad Social — Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	40092819
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			YANEDY NIVIA DELGADO
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL PAUJIL	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CR 7# 5-15 B7 LA PAZ	TELÉFONO:	4348090
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de computadores, equipo per
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA							
NÚMERO PLANILLA:			4648274668	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo AÑO	2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	marzo AÑO	2026
DÍAS DE MORA:			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026 03/25	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			9986196724

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA				APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 280.200	$ 0	$ 280.200
SUBTOTALES:										**$ 280.200**	**$ 0**	**$ 280.200**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
ESSC62	ESSC62-ASMET SALUD EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 218.900
SUBTOTALES:													**$ 218.900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 218.900**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.200	$ 9.200	$ 0	$ 0	$ 9.200
SUBTOTALES:									**$ 9.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 9.200**

LIQUIDACION DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	DC 40092819	NIVIA DELGADO YANEDY	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.750.905				NO																	

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
1	230201-PROTECCION	30	$ 1.750.905	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.200

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD / ARP

Nº	SALUD ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ARP ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
1	ESSC62-ASMET SALUD EPS	30	$ 1.750.905	$ 218.900	$ 0	$ 218.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	$ 1.750.905	1	$ 9.200

PARAFISCALES

Nº	CCF DÍAS COT	CCF IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 508.300

Planilla Pagada

CENTRO VIDA MARY LUZ MEJIA MARTINEZ-EL PAUJIL

CONVENIO N°CNV-002/2026

FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO

PLANILLA DE ACTIVIDADES

ACT 1: JUEVES 4 REGISTRO DE TOMAS DE SIGNOS
ACT 2: VIERNES 5 CHARLA SOBRE PRIMEROS AUXILIOS
ACT 3: JUEVES 12 DESTREZA (CAMINAR)
ACT 4: JUEVES 19 CHARLA SOBRE ENVEJECIMIENTO ACTIVO
ACT 5: JUEVES 26 PINTAR

FECHA: 23 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO
2 DE MARZO AL 31 DE MARZO
AREA: ENFERMERIA
INSTRUCTORA: YANEDY DELGADO NIVIA

9	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	EDAD	ACT 1	ACT 2	ACT 3	ACT 4	ACT 5	FIRMA
1	ADELA BOCANEGRA CONTRERAS	28862054	80	X	X	X	X	X	
2	ALBERTINA ZEMANATE DAGUA	29561057	76	X	X	X	X	X	Albertina Zemanate Dagua
3	ALBERTO MIRANDA MALAGON	96328648	67	X	X	X	X	X	x Alberto Miranda
4	ALCIRA TAPIERO TIMOTE	40086133	68	X	X	X	X	X	x Alcira Tapiero
5	ALFONSO LOSADA VILLALBA	17670618	67	X	X	X	X	X	x Alfonso
6	ALIPIO VIDALES ALDANA	1118030916	80	X	X	X	X	X	
7	AMELIA MARROQUIN DE LOZANO	30066369	72	X	X	X	X	X	x Amelia Marroquin
8	ANA DORIS PEDRAZA	31386219	77	X	X	X	X	X	x

9	ANA ELVIA PALACIO GONZALEZ	30065743	78	X	X	X	X	X	Ana Elvia Palacio G.
10	ANDRÉS ANACONA SILVA	96328826	69	X	X	X	X	X	
11	ARACELY GRANADA SIERRA	40761665	64	X	X	X	X	X	Aracely Granada S
12	ARGEMIRO GASCA	12222038	83	X	X	X	X	X	
13	ARISTIDES MORENO GARCIA	2355282	77	X	X	X	X	X	
14	ARNOVIA LOPEZ DE MAYA	40085041	71	X	X	X	X	X	Arnovia lopez
15	ARTURO ANCIZAR CASTAÑO MUÑOZ	17665171	80	X	X	X	X	X	Arturo Castaño M.
16	AURA MARIA GIRALDO DE CALDERON	30065879	75	X	X	X	X	X	
17	AURA MARIA TORRES BELTRAN	40740535	71	X	X	X	X	X	
18	AYDA MIRIAN ROJAS DE BARRERO	30066822	71	X	X	X	X	X	
19	BELLAMIR MOTTA PERDOMO	40091856	71	X	X	X	X	X	Bellamir Motta Perdomo
20	BELLANID TOLEDO CASTRO	40740902	49	X	X	X	X	X	
21	BENJAMIN SANCHEZ MENDOZA	17635707	64	X	X	X	X	X	Benjamin Sanchez
22	BERTILDA VILLALBA DE LOSADA	30065361	100	X	X	X	X	X	

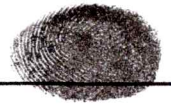
23	BLANCA OLIVA URREA BLANDON	65812721	62	X	X	X	X	X	Blanca Olivia Urrea Blandon
24	CAMILA GALEANO ARIAS	40085518	74	X	X	X	X	X	Camila Galeano
25	CARLINA CONDA	26611776	88	X	X	X	X	X	X
26	CARLOS ARTURO YATE SANTOS	6680801	81	X	X	X	X	X	X
27	CARLOS JULIO GUZMAN GUZMAN	96333561	74	X	X	X	X	X	X
28	CARMELITA ALMARIO HERMIDAS	40085100	63	X	X	X	X	X	X
29	CESAREO OTAVO MENDOZA	17623757	77	X	X	X	X	X	Cesareo Otavo
30	CLAUDINA SANCHEZ	28190633	80	X	X	X	X	X	X
31	CRISTINA SILVA SOTO	40091707	53	X	X	X	X	X	X
32	DANIEL ORTIZ RODRIGUEZ	17622127	83	X	X	X	X	X	X
33	DANIEL ZUÑIGA ANDRADE	4921141	87	X	X	X	X	X	Daniel Zuñiga
34	DIEGO DAZA	1673691	65	X	X	X	X	X	X
35	DIOSELINA MENDOZA ANGEL	30066607	69	X	X	X	X	X	
36	DIOSELINA MENDOZA DE SANCHEZ	40727135	91	X	X	X	X	X	

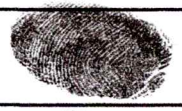
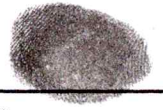
37	DIVAR JOVEN IMBACHI	4960203	80	X	X	X	X	X	Divar Joven
38	DORA CARDOZO DE CASTAÑO	40726591	78	X	X	X	X	X	Dora Cardozo
39	DORA MARIA YAIMA	28862260	87	X	X	X	X	X	x
40	DORIS ELENA TAPIERO TIMOTE	30066749	65	X	X	X	X	X	
41	EDELBERTO VELEZ LOPEZ	17666787	72	X	X	X	X	X	Edelberto Velez
42	EDILSON RIAÑO MUÑOZ	1118023157	39	X	X	X	X	X	
43	ELCIRA GOMEZ BELTRAN	26620431	64	X	X	X	X	X	
44	ELVIA CERON FAJARDO	40728096	81	X	X	X	X	X	
45	ELVIRA MONTIEL	28862327	81	X	X	X	X	X	Elvira montiel
46	EMILIANO ARIAS GONZALEZ	12094275	82	X	X	X	X	X	Emiliano Arias
47	ENRIQUE ABRIL MORENO	6681885	75	X	X	X	X	X	
48	ERIBERTO ALVIS GUTIERREZ	14350010	73	X	X	X	X	X	x
49	EVANGELISTA ALVAREZ TOLEDO	6680829	81	X	X	X	X	X	
50	FELIX CORREA BELTRAN	96341237	59	X	X	X	X	X	

51	FERNANDO CARDOZO CERON	96351096	60	X	X	X	X	X	x
52	FIDELINO FIGUEROA MEDINA	6680826	84	X	X	X	X	X	
53	FLORENTINO MORENO	4956505	82	X	X	X	X	X	x
54	FRANCISCO LUIS HENAO CAICEDO	6880879	80	X	X	X	X	X	x
55	GERTRUDIS PARRA FIGUEROA	40727942	62	X	X	X	X	X	Gertrudis Parra F
56	GLORIA IMELDA VARGAS CARRERO	30066475	46	X	X	X	X	X	Gloria I Vargas
57	GULLERMO MORROQUIN TORRES	6680743	82	X	X	X	X	X	x
58	GUSTAVO CORREA	6680475	85	X	X	X	X	X	Gustavo Correa
59	HECTOR HERNANDO REYES	6681256	75	X	X	X	X	X	x
60	HERNANDO LEON	455230	86	X	X	X	X	X	x
61	HUBER MOLINA VILLOTA	96329034	63	X	X	X	X	X	x
62	HUMBERTO ZUÑIGA	5931341	82	X	X	X	X	X	x Huñiga
63	INES CABRERA MARTINEZ	1118021291	66	X	X	X	X	X	
64	IRENE GAITAN DE RODRIGUEZ	30065859	79	X	X	X	X	X	x

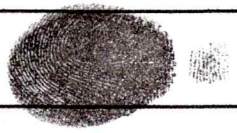
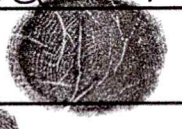
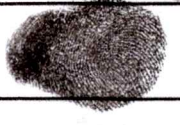
65	ISABEL BUSTAMANTE	30066280	71	X	X	X	X	X	
66	JAIME MORALES	17699250	72	X	X	X	X	X	
67	JAIME MOTA PERDOMO	6681636	73	X	X	X	X	X	
68	JAIME ORTEGA CORDOBA	17666373	75	X	X	X	X	X	
69	JESUS MARIA LONDOÑO MARIN	4425668	83	X	X	X	X	X	
70	JOSE ANAEL MACIAS AMAYA	2337099	89	X	X	X	X	X	
71	JOSE ERNESTO GARCIA POLANCO	2575838	87	X	X	X	X	X	
72	JOSE EUCLIDES GALINDO	6681215	75	X	X	X	X	X	
73	JOSE FASCINE MORALES TAFUR	6680704	84	X	X	X	X	X	
74	JOSE GAITAN CESAR	2352132	89	X	X	X	X	X	
75	JOSE GENTIL GUZMAN VELA	2356644	76	X	X	X	X	X	
76	JOSE GUERRERO DORADO	2707630	79	X	X	X	X	X	
77	JOSE IGNACIO MENDOZA ANGEL	6681041	78	X	X	X	X	X	
78	JOSE JOAQUIN SALCEDO BONILLA	6681804	74	X	X	X	X	X	

79	JOSE LEONARDO ZAPATA RIOS	4667420	84	X	X	X	X	X	Jose Leonardo Zapata Rios
80	JOSE OMAR SANCHEZ	1674679	72	X	X	X	X	X	
81	JUAN PEÑA URIQUINA	1614060	90	X	X	X	X	X	
82	JUANA CHAUZA ORDOÑEZ	40092227	63	X	X	X	X	X	
83	LAZARO DUARTE	17665309	79	X	X	X	X	X	Lázaro Duarte
84	LEONIDAS LONGA MOSQUERA	3619023	90	X	X	X	X	X	
85	LIBARDO LLANOS ORTEGA	12120320	74	X	X	X	X	X	x
86	LILLYAM EXCELENIA MORALES AGUDELO	21862143	67	X	X	X	X	X	x
87	LORENA MARIN JARAMILLO	1118020183	41	X	X	X	X	X	Lorena Marín Jaramillo
88	LORENZO SANCHEZ POLANCO	1676979	78	X	X	X	X	X	Lorenzo Sánchez
89	LUCINDA GALINDO	28677735	80	X	X	X	X	X	x
90	LUIS ANGEL PEÑA	12103802	74	X	X	X	X	X	Luis Ángel Peña
91	LUIS EDUARDO VELEZ LOPEZ	1193029407	69	X	X	X	X	X	x
92	LUIS ERNESTO SALAZAR EMBUS	17665367	80	X	X	X	X	X	

93	LUIS ORLANDO LOSANO LOZADA	6681241	70	X	X	X	X	X	Luis Orlando Losano Lozada.
94	LUZ DARY HERRERA	40085615	67	X	X	X	X	X	
95	LUZ DARY MANCERA LEAL	31882901	68	X	X	X	X	X	Luz Dary Mancera L
96	LUZ MILA AGUDELO DE GIL	24588900	76	X	X	X	X	X	Luz mila Agudelo
97	LUZ MILA ROJAS RUBIO	40740145	76	X	X	X	X	X	
98	LUZ PERLA LUGO	40086067	65	X	X	X	X	X	x Luz perla - lugo
99	MARIA AYDE MENESES AROCA	40085847	71	X	X	X	X	X	* Maria Ayde Meneses
100	MARIA DE JESUS MURCIA DUCUARA	40700008	81	X	X	X	X	X	 x
101	MARIA DEL CARMEN MEDINA	30066895	65	X	X	X	X	X	x Maria del C Medina
102	MARIA DEL CARMEN RAMIREZ	26620656	89	X	X	X	X	X	
103	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ HERRERA	38995169	77	X	X	X	X	X	
104	MARIA DIGNA SUREZ CHAGUALA	30066300	84	X	X	X	X	X	x Maria Digna Suárez
105	MARIA DOLORES HERNANDEZ DUCUARA	40085694	65	X	X	X	X	X	
106	MARIA EDILMA BOLIVAR DE RAMIREZ	26617515	85	X	X	X	X	X	* María Edilma Bolivar

107	MARIA EUNICE PEÑA	30516353	71	X	X	X	X	X	
108	MARIA FRANCY ELINE PANTEVES	26620611	63	X	X	X	X	X	
109	MARIA IDALBA GIRALDO MESA	40727476	61	X	X	X	X	X	IDALBA GIRALDO
110	MARIA MILVA PEÑA	40085797	67	X	X	X	X	X	
111	MARIA OLIVA ZAMBRANO DE HURTADO	30065630	86	X	X	X	X	X	María Oliva
112	MARIA RUBIELA RODRIGUEZ ULLOA	40085263	7	X	X	X	X	X	
113	MARIBEL NARVAEZ GALVIZ	40088937	46	X	X	X	X	X	
114	MARINA RODRIGUEZ GAITAN	40761930	75	X	X	X	X	X	
115	MARTHA FLOREZ RODRIGUEZ	40067043	62	X	X	X	X	X	
116	MAXIMILIANO FIGUEROA MEDINA	6680968	80	X	X	X	X	X	Maximiliano Figueroa
117	MERCEDES VERA DE VALENCIA	40085384	77	X	X	X	X	X	Mercedes Vera
118	MIRIAM BERMUDEZ SUAREZ	30065392	84	X	X	X	X	X	
119	MIRIAN HERNANDEZ DE ESPAÑA	26620070	72	X	X	X	X	X	Mirian Hernandez
120	MISAEL MENDEZ MORA	17699549	72	X	X	X	X	X	Misael Mendez Mora

121	NANCY CARDOZO OSPINA	40727619	61	X	X	X	X	X	Nancy cardozo
122	NELSON ALONSO VALENCIA OYOLA	6681452	74	X	X	X	X	X	Nelson Valencia
123	NICOLAS GALEANO ARIAS	96328258	67	X	X	X	X	X	X
124	NIDIAN HERNANDEZ ALDANA	40625883	65	X	X	X	X	X	Nidian Hernandes
125	ONESIMO MACANA PRADA	5867662	74	X	X	X	X	X	Onesimo
126	ORLANDO MOTA	17623390	77	X	X	X	X	X	Orlando Mota
127	ORLANDO SANCHEZ DELGADO	17699009	73	X	X	X	X	X	Alfonso
128	PASTOR LONDOÑO	5983326	75	X	X	X	X	X	Pastor Londoño
129	PEDRO PABLO GARCIA GRISALES	1670250	91	X	X	X	X	X	Pedro P. Garcia
130	POMPILIO BELTRAN	17626453	74	X	X	X	X	X	pompilio Beltran
131	POMPILIO GALINDO MONTILLA	17660157	64	X	X	X	X	X	Pompilio Galindo
132	PRIMITIVA ANGEL DE PARRA	30065677	81	X	X	X	X	X	Primitiva Angel
133	PRUDENCIO YATE	2356077	79	X	X	X	X	X	
134	ROBERTO GUZMAN DUCUARA	4893244	85	X	X	X	X	X	

135	RODRIGO OCTAVO AROCA	96330136	74	X	X	X	X	X	x 
136	ROQUE ALAPE	5879938	74	X	X	X	X	X	Roque Alape
137	ROSA MORENO	40740812	62	X	X	X	X	X	Rosa moreno
138	ROSA TULIA TRUJILLO PERDOMO	28532262	80	X	X	X	X	X	x Rosa T Trujillo
139	ROSA ULLOA	26617024	76	X	X	X	X	X	Rosa Ulloa
140	ROSALBA PRIETO CASADIEGO	37225691	80	X	X	X	X	X	Rosalba Prieto
141	RUBEN GUZMAN NARVAEZ	1504996	85	X	X	X	X	X	x 
142	SANTOS MORENO CHAGUALA	2354296	86	X	X	X	X	X	x 
143	SEGUNDO ERASMO CUNDAR	5309575	70	X	X	X	X	X	x Segundo Erasmo Cundar
144	SIMON CASTILLO MUÑOZ	6681968	71	X	X	X	X	X	
145	SIMON ENRIQUE DIAZ ANGEL	17623170	81	X	X	X	X	X	x 
146	SOBEIDA MEDINA ANCHIPIZ	40740005	73	X	X	X	X	X	Sobeida Medina Anchipiz
147	TOMAS TUMACO	1673348	85	X	X	X	X	X	
148	URSULINA POLOCHE VIUDA DE VIZCAYA	26476302	98	X	X	X	X	X	x 

149	VIRGELINA BARON DE LOZANO	40085095	82						
150	VIRGELINA CAMARGO MARTINEZ	40085949	72						Virgelina Camargo

Yanedy Nivia D

YANEDY DELGADO NIVIA
INSTRUCTORA

Alberto Miranda

ALBERTO MIRANDA
VEEDOR

Lorena Marin Jaramillo

LORENA MARIN JARAMILLO
VEEDOR

Euclides

JOSE EUCLIDES GALINDO
VEEDOR

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
NIT.901.186.902-5
CONVENIO No. CNV-002-2026

CARGO		LOGROS	FUNCIONES
NUTRICIONISTA	JESSICA RINCON	Velar por el bienestar y correcta nutricion de los AM del Centro Vida	Entrega de informes con sus respectivos soportes (registro fotografico), en las fechas estipuladas por el area de coordinacion.
			Revisar y diligenciar formatos que le correspondan al área de nutrición de acuerdo a la Resolución 055/2018
			Diseñar la Minuta Nutricional del programa Centro Vida. De acuerdo a la valoracion inicial y a sugerencias de los Adultos mayores
			Realizar visita educativa en el centro vida asignado para tratar tema de interés de acuerdo a su área con los beneficiarios

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL
CARGO: NUTRICIONISTA DIETISTA
PERIODO INFORMADO: FEBRERO Y MARZO 2025

DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO:		OBJETO DEL CONTRATO: Nutricionista encargada de realizar Minuta Nutricional y visita de seguimiento de peso a los beneficiarios del Centro Vida
Numero de Contrato	CPS-078-2026	
Nombre del contratista	JESSICA RINCON LOSADA	
Supervisor y cargo	MICHAEL STIVEN RODRIGUEZ	
Fecha de inicio Convenio	23 DE FEBRERO 2026	
Fecha de Finalización	24 DE ABRIL 2026	
Periodo informado	FEBRERO Y MARZO 2026	
Valor Honorarios período Informado	$ 1.941.290	
Porcentaje de ejecución	50%	

REPORTE DE ACTIVIDADES	
ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA DE ACUERDO AL CRONOGRAMA	INFORME DE EJECUCIÓN
Entrega de informes con sus respectivos soportes (registro fotográfico), en las fechas estipuladas por el área de coordinación.	Entreguè el informe a los 20 días del mes de marzo 2026, con toda la documentación requerida (registros fotográficos), al área de coordinación como lo estipula el contrato de prestación de servicios. Detallando las actividades realizadas.
Revisar y diligenciar formatos que le correspondan al área de nutrición de acuerdo a la Resolución 055/2018	Realicè el respetivo diligenciamiento delos formatos de nutrición de acuerdo a resolución 055 de 2018, de acuerdo al seguimiento nutricional realizado previamente en visitas al centro vida. Se realizó el respectivo seguimiento nutricional a los 150 beneficiarios del Centro Vida El Paujil con el fin de identificar alteraciones del estado nutricional en cada.

Adicionalmente se realizó el diligenciamiento del formato de valoración inicial con los datos antropométricos tomados y el diagnóstico nutricional.

Tema: Valoraciones nutricionales iniciales a los adultos mayores del Centro Vida El Paujil.

Objetivo general: Promover un estado nutricional adecuado en los adultos mayores que asisten al Centro Vida El Paujil, a través de la clasificación de su estado nutricional y el suministro de una alimentación saludable de acuerdo a sus necesidades.

Objetivos específicos:

1. Realizar la valoración nutricional inicial a los adultos mayores del Centro Vida El Paujil.
2. Identificar a través de las valoraciones situaciones de déficit o exceso nutricional.
3. Realizar recomendaciones nutricionales de acuerdo a los diagnósticos enfocados en la mejoría de su estado de salud actual.

Introducción:

La alimentación juega un papel importante en el estado nutricional de los adultos mayores, entendiéndose como adulto mayor a toda persona de 65 años o más, la cual se encuentra en una etapa con presencia de deficiencias funcionales, como resultado de cambios biológicos, psicológicos y sociales, condicionados por aspectos genéticos, estilos de vida y factores ambientales. Envejecer se constituye en un proceso cambiante tanto a nivel fisiológico como social.

Se ha conocido como los hábitos alimentarios inadecuados se convierten en un factor de riesgo importante de morbilidad y mortalidad, contribuyendo a una mayor predisposición a infecciones y a enfermedades crónicas asociadas con el envejecimiento lo que disminuye la calidad de vida de éste colectivo humano.

Algunos cambios del envejecimiento que inciden en la alimentación y en el estado nutricional del adulto mayor son:

• Factores físicos como problemas de masticación, salivación y deglución, discapacidad y minusvalía, deterioro sensorial, hipofunción digestiva.

• Factores fisiológicos como disminución del metabolismo basal, trastornos del metabolismo de hidratos de carbono de absorción rápida, cambios en la composición corporal, interacciones fármacos - nutrientes, menor actividad física, soledad, depresión, aislamiento y anorexia.

• Factores psicosociales: pobreza, limitación de recursos, inadecuados hábitos alimentarios.

Metodología: En el mes de diciembre de 2025, se dio inicio de esta actividad, se procedió a realizar la toma de peso y talla de los beneficiarios del Centro Vida El Paujil mediante el siguiente procedimiento:

- ✓ Se ubicó al usuario contra la parte posterior del tallímetro, en posición erguida con los talones juntos y las rodillas rectas. Se verificó que no tuviera adornos puestos en la cabeza ni zapatos.
- ✓ Se verificó que la parte de atrás de los talones, las pantorrillas, los glúteos, el tronco, los hombros y espalda tocaran la tabla vertical. Los talones no deben estar elevados y los brazos deben colgar a los lados del tronco con las palmas hacia los muslos.

- ✓ Para la toma del peso se colocó la báscula sobre una superficie plana y firme y se aseguró que estuviera tarada o en cero (0).
- ✓ Se solicitó al usuario ponerse de pie sobre la báscula con la mínima cantidad de ropa posible y que estuviera en posición recta y erguida.
- ✓ Se registraron los datos producto de la valoración.

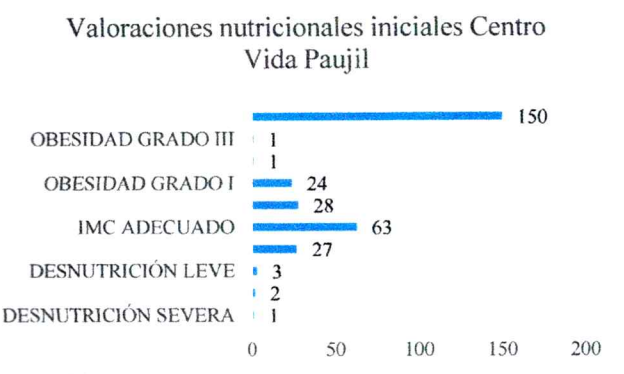
Para el respectivo diagnostico nutricional se aplicó la fórmula del Índice de Masa Corporal (IMC), comparando así mismo con los patrones de referencia

Adultos mayores de 65 años	
Diagnóstico	**Puntos de corte**
DEFICENCIA ENERGETICA GRADO 3	< O IGUAL 16
DEFICIENCIA ENERGETICA GRADO 2	16 - 16,9
DEFICIENCIA ENERGETICO GRADO 1	17 - 18,4
PESO INSUFICIENTE	18,5 - 21,9
EUTROFICO	22 - 27
SOBREPESO	27 - 29,9
OBESIDAD GRADO 1	30 - 34,9
OBESIDAD GRADO 2	35 - 39,9
OBESIDAD GRADO 3	> O IGUAL 40

para adulto mayor.

Resultados: Producto de la valoración nutricional inicial, se evidenció que un total de 63 adultos mayores presentaron un diagnostico nutricional de IMC adecuado, seguido de 28 adultos mayores en sobrepeso, 27 en peso insuficiente, 24 en obesidad grado I, 3 en desnutrición leve, 2 en desnutrición moderada, y 1 para desnutrición severa, obesidad grado II y III respectivamente.

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL	No.
DESNUTRICIÓN SEVERA	1
DESNUTRICIÓN MODERADA	2
DESNUTRICIÓN LEVE	3
PESO INSUFICIENTE	27
IMC ADECUADO	63
SOBREPESO	28
OBESIDAD GRADO I	24
OBESIDAD GRADO II	1
OBESIDAD GRADO III	1

	TOTAL 150  * Se anexa al final el resultado de la valoración nutricional inicial por cada adulto mayor. **Materiales** 1. Balanza de pie 2. Tallímetro 3. Formato de Valoración Inicial 4. Lapicero
Diseñar la Minuta Nutricional del programa Centro Vida. De acuerdo a la valoración inicial y a sugerencias de los Adultos mayores	Se realizó el diseño de la minuta patrón de alimentación del programa Centro Vida teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el adulto mayor. Se establecen 3 ciclos de minuta en una frecuencia de 5 días a la semana y dos tiempos de comida desayuno y almuerzo.

Tema: Minuta patrón de alimentación

Objetivo general: Realizar la minuta patrón de alimentación establecida para el Centro Vida del municipio de El Paujil, teniendo en cuenta los requerimientos de calorías y nutrientes para los adultos mayores.

Objetivos específicos:

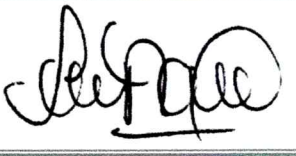
- Diseñar la minuta de acuerdo a las necesidades de energía y nutrientes de los adultos mayores.
- Realizar cambios de acuerdo al estado nutricional de los adultos mayores.

Introducción:

La minuta patrón es un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varios tiempos de comida al día, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales de calorías y nutrientes. Inicialmente se tomó en cuenta la Resolución 3803 del 2016 para la determinación de ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), como una estimación de la cantidad de calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, edad y actividad física.

Metodología: Teniendo en cuenta las recomendaciones de energía, macronutrientes y micronutrientes para la población mayor de 60 años, se procedió a realizar la planeación de los tiempos de comidas a ofrecer en el Centro Vida. Cada tiempo de comida con sus respectivos componentes para asegurar un adecuado aporte de proteína, grasas, carbohidratos y vitaminas y minerales recomendadas para la población mayor de 60 años.

Resultados: Producto del diseño de la minuta patrón de alimentación, se establecieron 4 ciclos de minuta

	para 5 días a la semana con dos tiempos de comida (refrigerio y almuerzo). *Se anexan ciclos de minuta al final del informe. **Materiales:** 1. RIEN para adulto mayor 2. Computador.
Realizar visitas educativas en el centro vida asignado para tratar tema de interés de acuerdo a su área con los beneficiarios	De acuerdo a la valoración inicial se prevé y se concientiza a las auxiliares de enfermería estar atentas a los cambios y/o actitudes de alguno beneficiarios que presentan obesidad. Pero por el momento ninguno presenta condición de salud rave como para proceder a los tramites con la eps del Municipio. Y realice taller con lo adultos mayores en una segunda visita realizada en la que se jugo con frutas ya que son una excelente herramienta para estimular la memoria, la atención y la agilidad mental, además de fomentar la socialización y el movimiento físico
FIRMA DEL CONTRATISTA	
APROBACIÓN DEL SUPERVISOR	

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

REGISTRO FOTOGRAFICO



Sopa de letras de temática nutricional



Sopa de letras de temática nutricional



peso y talla a los beneficiarios del cv



peso y talla a los beneficiarios del cv

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5



peso y talla a los beneficiarios del cv



peso y talla a los beneficiarios del cv



juego con frutas



juego con frutas

CONVENIO DE ASOCIACION CNV-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5



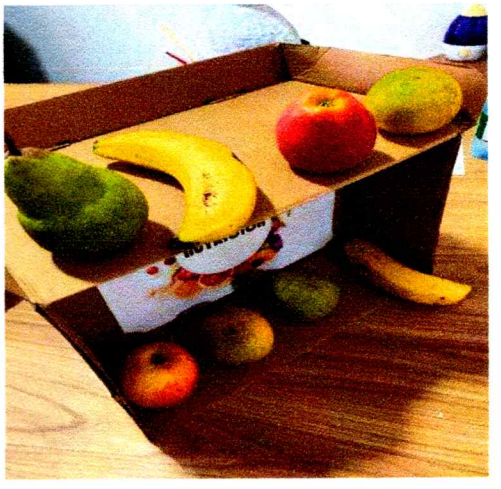
juego con frutas



juego con frutas



juego con frutas



juego con frutas

2. VALORACION NUTRICIONAL

Nombre: FLORENTINO MORENO **edad:** 82 AÑOS

Fecha: D: 03 /M: MARZO **AÑO:** 2026

FORMATO NUTRICIONAL DEL ADULTO MAYOR				INDICE DE MASA CORPORAL (IMC)
PESO	TALLA	ESTADO NUTRICIONAL		
45	150	Peso normal		20.0 Kg/m2
		Desnutrición severa		
		Desnutrición moderada		
		Desnutrición Leve		
		Peso Insuficiente	X	
		Eutrófico		
		Sobrepeso		
		Obesidad grado I		
		Obesidad grado II		
		Obesidad grado III		
		Obesidad Mórbida		
Aplicar índice de masa corporal IMC: Peso del adulto mayor en kg sobre talla del adulto mayor en metros.				

Recomendaciones:

2. VALORACION NUTRICIONAL

Nombre: JOSE OMAR SANCHEZ **edad:** 72AÑOS

Fecha: D: 03 /M: MARZO **AÑO:** 2026

FORMATO NUTRICIONAL DEL ADULTO MAYOR				INDICE DE MASA CORPORAL (IMC)
PESO	ALTURA	ESTADO NUTRICIONAL		
45	162	Peso normal		17.15 Kg/m2
		Desnutrición severa		
		Desnutrición moderada		
		Desnutrición Leve		
		Peso Insuficiente	X	
		Eutrófico		
		Sobrepeso		
		Obesidad grado I		
		Obesidad grado II		
		Obesidad grado III		
		Obesidad Mórbida		
Aplicar índice de masa corporal IMC: Peso del adulto mayor en kg sobre talla del adulto mayor en metros.				

Recomendaciones:

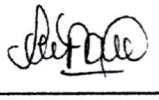
diligenciamiento de formatos de nutricion

	CICLO No. 1				
PREPARACION	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
	DESAYUNO				
BEBIDA O FRUTA	CALDO DE HUESO	HUEVOS PERICOS CON SALCHICA	COLADA DE MAICENA CON LECHE	CALDO DE POLLO CON TORTILLA	MASAMORRA
	CAFE CON LECHE	CHOCOLATE		AGUAPANELA	
CEREAL	AREPA	AREPA	CALADOS	AREPAS	BOCADILLO
	ALMUERZO				
SOPA	SOPA DE AVENA EN HOJUELAS	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE PLATANO	LENTEJAS GUISADAS	SOPA DE PASTA
PROTEINA	ALBONDIGAS	GOULASH DE CARNE	POLLO DORADO	CARNE ASADA	GOULASH DE CALLO
CEREAL	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
TUBERCULO	PLATANO MADURO ASADO O COCIDO	PURE DE PAPA	YUCA COCIDA	PLATANO MADURO COCIDO O ASADO	PAPA AL VAPOR
ENSALADA	ENSALADA VERDE		ENSALADA DE REMOLACHA		RODAJAS DE TOMATE
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE COSECHA	LIMONADA	JUGO DE COSECHA	LIMONADA

NOMBRE NUTRICIONISTA QUE ELABORA: JESSICA RINCON LOSADA	MATRICULA PROFESIONAL 04878

MENU No.5

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
MAZAMORRA	MAIZ DE MAZAMORRA	1034	20	20	200	68,6	0,4	0,08	16,56	2,4	0,26
	LECHE DE VACA ENTERA	765	15	15		39,15	4,155	4,05	5,61	141	0,12
BOCADILLO	BOCADILLO	136	50	50	50	173	3,1	3,3	32,75	17,76	2,005
TOTAL MENÚ						280,75	7,66	7,43	54,92	161,16	2,39
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						13,81	10,77	10,96	19,30	19,68	15,59
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
SOPA DE HARINA DE PASTA	PASTA	49	30,0	30	270	109,5	2,73	1,11	22,17	5,4	0,81
	CARNE DE RES	654	5,0	5,0		7,20	1,08	0,33		0,30	0,14
	ZANAHORIA	300	35,2	30		12,60	0,21	0,03	2,85	8,10	0,12
	AHUYAMA	154	15,3	10		4,4	0,1	0,0	0,9	3	0,0
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	5,2	5,0		1,85	0,1	0,0	0,4	2	0,0
	PAPA COMÚN	228	50,0	40		38	0,8	0,0	8,6	2	0,4
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
GOULASH DE CALLO	CALLO	654	90,0	90,0	60	129,6	19,35	5,85		5,4	2,43
	TOMATE	289	20	18		3,96	0,162	0,018	0,774		
	CEBOLLA CABEZONA	184	20	17		6,29	0,238	0,017	1,309	10,88	0,119
	HARINA TRIGO	54	4	4		13,96	0,38	0,02	3,06	1,2	0,108
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
ARROZ BLANCO	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
PAPA AL VAPOR	PAPA AMARILLA	272	60,0	42	80	67,20	0,50	0,08	16,09	4,62	0,17
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
RODAJAS DE TOMATE	TOMATE	254	26,6	25	50	3,00	0,13	0,03	0,58	12,75	0,18
	LIMON	211	54,5	30		5,4	0,3	0,1	0,9	13	0,3
LIMONADA	TOMATE DE ARBOL	419	44,0	40	200	25,20	0,40	0,04	5,84	16,80	0,68
	AZUCAR	858	12,0	12		47,64			11,9		0,0
TOTAL MENÚ						830,11	31,17	19,95	131,55	95,95	6,19
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						40,83	43,83	29,43	46,22	11,72	40,43
TOTAL MENÚ						1110,86	38,82	27,38	186,47	257,11	8,57

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRICULA PROFESIONAL	
FIRMA			4878

MENU No.4

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
AGUA DE PANELA	PANELA	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
CALDO DE POLLO	ALAS DE POLLO CON PIEL	654	70,0	70	270	105,7	14,4	4,9	1,1	16	1,2
	PAPA COMUN	228	80,0	65,0		61,75	1,24	0,07	14,04	2,60	0,72
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,52	0,04	0,01	0,57	1,62	0,02
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
AREPA ASADA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	MARGARINA	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						375,80	17,67	8,51	57,11	67,36	4,33
RECOMENDACION						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						18,48	24,86	12,55	20,07	8,23	28,27
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJAS	117	40,0	40	150	141,6	4,68	0,16	30,36	8,4	0,4
	CEBOLLA CABEZONA	184	25,0	24		8,79	0,3	0,0	1,8	15	0,2
	TOMATE	289	25,0	24		5,23	0,2	0,0	1,0		
	CILANTRO	189	1,0	1		0,61	0,04	0,00	0,10	2,60	0,07
	ACEITE VEGETAL	523	3,0	3		27,00		3,00			
	HUEVO	850	55	50		79,00	6,40	5,75	0,35	27,00	1,35
	CREMA DE LECHE	1162	10,0	10		40,2	0,5	3,3		7	0,0
CARNE ASADA	CARNE CRUDA DE RES	654	80,0	80	60	115,2	17,2	5,2		5	2,2
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36		4,0			
PLATANO MADURO COCIDO O ASADO	PLATANO MADURO	266	123,0	80	80	123,20	0,88	0,16	29,52	4,00	0,40
JUGO DE COSECHA	LULO	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	AZUCAR	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						685,72	30,47	21,72	89,85	102,27	6,40
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						33,73	42,85	32,03	31,57	12,49	41,83
TOTAL MENÚ						1061,52	48,14	30,23	146,96	169,64	10,72

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

MENU No.3

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
COLADA DE MAICENA CON LECHE	LECHE DE VACA POLVO COMPLETA	765	18,0	18	200	46,98	4,99	4,86	6,73	169,20	0,14
	MAICENA	1181	30,0	30		21,3	0,9	0,8	2,7	38	0,1
	PANELA	858,00	10,0	10		39,7			9,93		0,01
PAN	CALADOS	136	50	50	50	173	3,1	3,3	32,75	17,76	2,005
TOTAL MENÚ						280,98	8,96	8,97	52,11	225,23	2,31
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						13,82	12,60	13,23	18,31	27,50	15,07
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
SOPA DE PLATANO	HUESO CARNUDO	1067	60,0	60	270	207,60	13,68	0,90	36,24	105,00	2,82
	PLATANO VERDE	272	60,0	42		67,20	0,50	0,08	16,09	4,62	0,17
	TOMATE	289	21,0	20		4,40	0,18	0,02	0,86		
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	21	20		7,40	0,32	0,04	1,42	7,00	0,10
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
	SAL REFINADA		1,0	1,0							
POLLO DORADO	POLLO CON PIEL	5096	120,0	96	70	179,52	17,38	11,62		9,60	0,96
	ACEITE VEGETAL	523	3,0	3		27,00		3,00			
ARROZ BLANCO	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	3,0	3		27,00		3,00			
YUCA COCIDA	YUCA	266	123,0	80	80	123,20	0,88	0,16	29,52	4,00	0,40
LIMONADA	LIMON	403	40,0	67,00	200	44,89	0,34	0,07	10,85	12,55	0,49
	PANELA	858	8,0	8,0		152,00	0,0	0,0	40,0	0	0,0
TOTAL MENÚ						1086,52	38,01	19,17	191,15	154,12	5,58
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						53,44	53,46	28,28	67,17	18,82	36,46
TOTAL MENÚ						1367,50	46,96	28,14	243,26	379,35	7,89

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		MATRICULA PROFESIONAL	
FIRMA			4878

MENU No.2

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
HUEVOS PERICOS	HUEVOS	1034	20	20	200	68,6	0,4	0,08	16,56	2,4	0,26
	TOMATE	765	15	15		39,15	4,155	4,05	5,61	141	0,12
	CEBOLLA LARGA	858	8	8		31,76			7,944		0,008
CHOCOLATE	CHOCOLATE										
AREPA	AREPA	136	50	50	50	173	3,1	3,3	32,75	17,76	2,005
TOTAL MENÚ						312,51	7,66	7,43	62,86	161,16	2,39
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						15,37	10,77	10,96	22,09	19,68	15,64
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
SOPA DE CUCHUCO	YUCA	293	100,0	67,0	270	102,51	0,603	0,067	24,857	4,69	0,469
	CARNE DE RES	654	5,0	5,0		7,2	1,075	0,325		0,3	0,135
	PLATANO HARTON	272	140,0	91,0		145,6	1,092	0,182	34,853	10,01	0,364
	PAPA COMUN	228	60,0	48,0		45,6	0,912	0,048	10,368	1,92	0,528
	PAPA CRIOLLA	231	40,0	38		36,86	0,95	0,04	8,21	0,76	0,38
	ZANAHORIA	300	8,0	7		2,89	0,05	0,01	0,65	1,86	0,03
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	AHUYAMA	154	8,0	6,0		2,64	0,05	0,02	0,56	1,56	0,02
	CEBOLLA LARGA	185	7,0	6,0		2,2	0,0952	0,0119	0,42245	2,0825	0,02975
	CILANTRO	189	2,0	2,0		1,22	0,08	0,01	0,20	5,20	0,15
GOULAS DE CARNE	CARNE DE RES	654	90,0	90,0	60	129,6	19,35	5,85		5,4	2,43
	TOMATE	289	20	18		3,96	0,162	0,018	0,774		
	CEBOLLA CABEZONA	184	20	17		6,29	0,238	0,017	1,309	10,88	0,119
	HARINA TRIGO	54	4	4		13,96	0,38	0,02	3,06	1,2	0,108
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
ARROZ	ARROZ	10	70	70	140	245,7	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
PURE DE PAPA	PAPA	293	100,0	67,0	50	102,51	0,603	0,067	24,857	4,69	0,469
	MAYONESA	272	140,0	91,0		145,6	1,092	0,182	34,853	10,01	0,364
JUGO DE FRUTA	MARACUYA	410	70	42	200	25,2	0,63	0,21	5,208	3,78	0,714
	AZUCAR	858	12,0	12,0		47,64			11,916		0,012
TOTAL MENÚ						1143,00	32,09	15,36	219,06	73,81	6,91
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						56,22	45,13	22,65	76,97	9,01	45,14
TOTAL MENÚ						1455,51	39,74	22,79	281,92	234,97	9,30

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

MENU No.1

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
AGUAPANELA	PANELA	886	20	20	200	93,2	0,72	3,3	15,1	7,132	0,69
CALDO DE HUESO	HUESO CARNUDO	654	70,0	70	270	105,7	14,4	4,9	1,1	16	1,2
	PAPA COMUN	228	80,0	65,0		61,75	1,24	0,07	14,04	2,60	0,72
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,52	0,04	0,01	0,57	1,62	0,02
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
AREPA ASADA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	MARGARINA	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						376,50	18,29	11,79	49,26	41,00	3,19
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						18,52	25,73	17,39	17,31	5,01	20,85
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
SOPA DE AVENA EN HOJUELAS	AVENA EN HOJULEAS	2159	32,0	32	270	118,72	4,16	0,48	23,90	8,00	1,25
	POLLO CON PIEL	723	120,0	96		179,52	17,38	11,62		9,60	0,96
	PAPA COMUN	228	80,0	64,0		60,80	1,22	0,06	13,82	2,56	0,70
	PAPA CRIOLLA	231	32,0	30		29,49	0,76	0,03	6,57	0,61	0,30
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,69	0,04	0,01	0,61	1,73	0,03
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA DE RES	723	120,0	96	65	179,52	17,38	11,62		9,60	0,96
	ZANAHORIA	254	26,6	25		3,00	0,13	0,03	0,58	12,75	0,18
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36		4,0			
ARROZ	ARROZ	10	70	70	140	245,7	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
PLATANO MADURO SADOO COCIDO	PLATANO	231	20,0	20	80	19,40	0,50	0,02	4,32	0,40	0,20
	ACEITE VEGETAL	523	3,0	3		27,00		3,00			
ENALADA VERDE	ZANAHORIA	254	26,6	25	50	3,00	0,13	0,03	0,58	12,75	0,18
	LECHUGA	211	54,5	30		5,4	0,3	0,1	0,9	13	0,3
	VINAGRE	918	3,0	3						0,21	0,02
LIMONADA	PANELA	886	50,0	40	200	19,2	0,36	0,04	3,56	4,00	0,2
	LIMON	393	15,0	15		69,9	0,5	2,5	11,3	5	0,5
TOTAL MENÚ						1047,35	48,01	37,77	124,69	101,77	6,63
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						51,52	67,52	55,71	43,81	12,43	43,32
TOTAL MENÚ						1423,84	66,30	49,56	173,95	142,76	9,82

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

CICLO No. 2

PREPARACION	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
	DESAYUNO				
BEBIDA O FRUTA	CALDO DE POLLO	HUEVOS REVUELTOS	ARROZ DE LECHE	CALDO DE PESCADO	HIGADO ENCEBOLLADO
	CHOCOLATE	CHOCOLATE		AGUAPANELA	CHOCOLATE
CEREAL	AREPA	AREPA	GALLETAS DE SAL	AREPA	PLATANO FRITO
	ALMUERZO				
SOPA	FRIJOL GUISADO	SOPA DE VERDURAS	SANCOCHO	SOPA DE MONDONGO (con arroz)	CREMA DE AHUYAMA
PROTEINA	CARNE MOLIDA	CARNE DE RES GUISADA	POLLO GUISASO	CHULETA DE CERDO	PESCADO GUISADO
CEREAL	ARROZ	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ		ARROZ
TUBERCULO	PLATANO MADURO O VERDE COCIDO	TAJADAS DE PLATANO. MADURO O VERDE	RECADO DEL SANCOCHO	PURE DE PAPA	YUCA COCIDA
ENSALADA				RODAJAS DE TOMATE	
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE COSECHA	LIMONADA	LIMONADA	JUGO DE COSECHA

NOMBRE NUTRICIONISTA QUE ELABORA: JESSICA RINCON LOSADA

MATRICULA PROFESIONAL : 04878

MENU No.1

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
CALDO DE POLLO	HUESO CARNUDO	654	70,0	70	270	105,7	14,4	4,9	1,1	16	1,2
	PAPA COMUN	228	80,0	65,0		61,75	1,24	0,07	14,04	2,60	0,72
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,52	0,04	0,01	0,57	1,62	0,02
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
CHOCOLATE	CHOCOLATE	91	60	60	100	199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
	AZUCAR	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
AREPA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	MARGARINA	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						328,09	10,45	5,80	43,18	138,75	2,04
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						16,14	14,70	8,55	15,17	16,94	13,31
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
FRIJOL GUISADO	FRIJOL	A072	32,0	32	270	118,72	4,16	0,48	23,90	8,00	1,25
	PLATANO VERDE	654	5,0	5		7,2	1,1	0,3		0	0,1
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA DE RES	723	120,0	96	70	179,52	17,38	11,62		9,60	0,96
	TOMATE	289	20,00	18		3,96	0,2	0,0	0,8		
	CEBOLLA CABEZONA	184	20,00	17		6,29	0,24	0,02	1,31	10,88	0,12
	ACEITE VEGETAL	523	2,0	2		18,00		2,00			
ARROZ BLANCO	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
PLATANO MADURO COCIDO O ASADO	PLATANO MADURO	228	100,0	80	80	76	2	0	17	3	1
LIMONADA	PANELA	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	LIMON	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						802,64	29,56	18,97	126,44	78,48	5,82
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						39,48	41,57	27,99	44,43	9,58	38,07
TOTAL MENÚ						1130,73	40,01	24,77	169,62	217,22	7,86

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

MENU No.2

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	765	18,0	18	200	46,98	4,99	4,86	6,73	169,20	0,14
	ACEITE VEGETAL	1181	30,0	30		21,3	0,9	0,8	2,7	38	0,1
CHOCOLATE	CHOCOLATE	91	60	60	100	199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
	AZUCAR	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
AREPA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	MARGARINA	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						390,20	16,16	11,45	51,29	341,25	2,20
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						19,19	22,73	16,89	18,02	41,67	14,37
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
SOPA DE VERDURAS	HARINA DE MAIZ	49	30,0	30	270	109,5	2,73	1,11	22,17	5,4	0,81
	CARNE DE RES	654	5,0	5,0		7,20	1,08	0,33		0,30	0,14
	ZANAHORIA	300	35,2	30		12,60	0,21	0,03	2,85	8,10	0,12
	AHUYAMA	154	15,3	10		4,4	0,1	0,0	0,9	3	0,0
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	5,2	5,0		1,85	0,1	0,0	0,4	2	0,0
	PAPA COMÚN	228	50,0	40		38	0,8	0,0	8,6	2	0,4
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE RES	654	90,0	90	65	129,60	19,35	5,85		5,40	2,43
	CEBOLLA CABEZONA	184	20,0	17		6,29	0,24	0,02	1,31	10,88	0,12
	TOMATE	289	20,0	18		3,96	0,2	0,0	0,8		
	ACEITE VEGETAL	523	3,0	3		27,00		3,00			
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	FIDEOS	184	20,0	17		6,29	0,24	0,02	1,31	10,88	0,12
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
TAJADAS DE PLATANO	PLATANO	228	100,0	80	80	76,00	1,52	0,08	17,28	3,20	0,88
	ACEITE VEGETAL	184	10,6	10		3,70	0,14	0,01	0,77	6,40	0,07
JUGO DE FRUTA	MORA	419	44,0	40	200	25,20	0,40	0,04	5,84	16,80	0,68
	AZUCAR	858	12,0	12		47,64			11,9		0,0
TOTAL MENÚ						781,54	31,73	14,87	130,32	84,66	6,50
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						38,44	44,62	21,93	45,79	10,34	42,51
TOTAL MENÚ						1171,74	47,89	26,32	181,61	425,91	8,70

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA			4878

MENU No.3

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
REFRIGERIO MAÑANA											
ARROZ CON LECHE	ARROZ	1034	20	20	200	68,6	0,4	0,08	16,56	2,4	0,26
	PANELA	91	60	60		199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
	CANELA	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
	LECHE EN POLVO	858	8	8		31,76			7,944		0,008
GALLETAS DE SAL	GALLETAS	40	40	40	40	168	16	3	31	15	3
TOTAL MENÚ						488,56	25,25	8,66	97,44	151,37	4,78
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						24,03	35,51	12,77	34,24	18,48	31,22
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
SANCOCHO	CARNE DE RES	654	5,0	5,0		7,2	1,075	0,325		0,3	0,135
	PLATANO HARTON	272	140,0	91,0		145,6	1,092	0,182	34,853	10,01	0,364
	PAPA COMUN	228	60,0	48,0		45,6	0,912	0,048	10,368	1,92	0,528
	PAPA CRIOLLA	231	40,0	38		36,86	0,95	0,04	8,21	0,76	0,38
	ZANAHORIA	300	8,0	7		2,89	0,05	0,01	0,65	1,86	0,03
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	AHUYAMA	154	8,0	6,0		2,64	0,05	0,02	0,56	1,56	0,02
	CEBOLLA LARGA	185	7,0	6,0		2,2	0,0952	0,0119	0,42245	2,0825	0,02975
	CILANTRO	189	2,0	2,0		1,22	0,08	0,01	0,20	5,20	0,15
POLLO GUISADO	POLLO CON PIEL	723	120,0	96	65	179,52	17,38	11,62		9,60	0,96
	CEBOLLA LARGA	185	7,0	6,0		2,2	0,0952	0,0119	0,42245	2,0825	0,02975
	CILANTRO	*189*	*2,0*	*2,0*		*1,22*	*0,08*	*0,01*	*0,20*	*5,20*	*0,15*
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36		4,0			
ARROZ	ARROZ	10	70	70	140	245,7	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
RECADO DE SANCOCHO	PLATANO HARTON	272	140,0	91,0	50	145,6	1,092	0,182	34,853	10,01	0,364
	YUCA	293	100,0	67,0		102,51	0,603	0,067	24,857	4,69	0,469
LIMONADA	PANELA	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	LIMON	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						1105,68	28,50	20,96	199,23	98,25	6,02
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						54,39	40,09	30,91	70,00	12,00	39,33
TOTAL MENÚ						1594,24	53,75	29,62	296,67	249,62	10,79

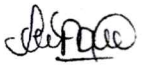
FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

MENU No.4

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
CALDO DE PESCADO	PESCADO	654	70,0	70	270	105,7	14,4	4,9	1,1	16	1,2
	PAPA COMUN	228	80,0	65,0		61,75	1,24	0,07	14,04	2,60	0,72
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,52	0,04	0,01	0,57	1,62	0,02
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	91	60	60	100	199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
AREPA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	MARGARINA	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						101,32	1,54	0,24	15,92	1,20	0,32
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						4,98	2,17	0,35	5,59	0,15	2,09

ALMUERZO

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
SOPA DE MONDONGO	CALLO	1095	60,0	60,0	270	205,8	14,1	0,36	36,54	42	5,7
	TOMATE	154	12,0	11		4,75	0,10	0,04	1,00	2,81	0,03
	CEBOLLA LARGA	185	12,00	11		4,00	0,17	0,02	0,77	3,78	0,05
	ZANAHORIA	300	12,0	11		4,44	0,07	0,01	1,00	2,85	0,04
	ARROZ BLANCO	10	70	70		245,7	4,7	0,3	56,1	9	0,6
	PAPA COMUN	228	52,0	42		39,52	0,8	0,0	9,0	2	0,5
CHULETA DE CERDO	CARNE DE CERDO	654	80,0	80,0	60	115,2	17,2	5,2		4,8	2,16
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36		4			
PURE DE PAPA	PAPA COMUN	266	123,0	80	80	123,20	0,88	0,16	29,52	4,00	0,40
	MAYONESA	523	4,0	4		36		4			
LIMONADA	LIMON	858	12,0	12	200	47,64			11,92		0,01
	PANELA	458	60,0	40		22,80	0,68	0,04	4,92	2,40	0,16
TOTAL MENÚ						885,04	38,68	14,16	150,73	73,05	9,58
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						43,53	54,41	20,88	52,96	8,92	62,60
TOTAL MENÚ						986,36	40,23	14,40	166,65	74,25	9,90

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA		**4878**	

MENU No.5

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
REFRIGERIO MAÑANA											
HIGADO ENCEBOLLADO	HIGADO CRUDO	1034	20,0	20	200	68,6	0,4	0,1	16,6	2	0,3
	CEBOLLA CABEZONA	765	15,0	15		39,15	4,155	4,05	5,61	141	0,12
	ACEITE VEGETAL	858	8,0	8		31,76			7,94		0,01
CHOCOLATE	CHOCOLATE	91	60	60	100	199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
	AZUCAR	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
PLATANO FRITO	PLATNO	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	ACEITE VEGETAL	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						461,43	14,86	13,39	87,91	278,46	2,62
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						22,70	20,90	19,75	30,89	34,00	17,15
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
CREMA DE AHUYAMA	PASTAS ALIMENTICIAS	A072	32,0	32	270	118,72	4,16	0,48	23,90	8,00	1,25
	CARNE DE RES	654	5,0	5		7,2	1,1	0,3		0	0,1
	PAPA COMUN	228	80,0	64,0		60,80	1,22	0,06	13,82	2,56	0,70
	PAPA CRIOLLA	231	32,0	30		29,49	0,76	0,03	6,57	0,61	0,30
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,69	0,04	0,01	0,61	1,73	0,03
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
PESCADO GUISADO	PESCADO	654	90,0	90	65	129,60	19,35	5,85		5,40	2,43
	CEBOLLA CABEZONA	184	20,0	17		6,29	0,24	0,02	1,31	10,88	0,12
	TOMATE	289	20,0	18		3,96	0,2	0,0	0,8		
	ACEITE VEGETAL	523	3,0	3		27,00		3,00			
ARROZ BLANCO	ARROZ	10	70	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
YUCA COCIA	YUCA	228	100,0	80	80	76,00	1,52	0,08	17,28	3,20	0,88
JUGO DE COSECHA	LULO	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	AZUCAR	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						864,36	33,84	14,33	149,50	87,19	8,47
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						42,52	47,59	21,14	52,53	10,65	55,39
TOTAL MENÚ						1325,79	48,70	27,72	237,41	365,65	11,10

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

	CICLO No. 3				
PREPARACION	**MENU 1**	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**
	DESAYUNO				
BEBIDA O FRUTA	CALDO DE HUEVO	COLADA DE PLATANO	HUEVOS PERICOS	SANDWISH CON QUESILLO	CALDO DE POLLO
	AGUAPANELA		CHOCOLATE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE
CEREAL	AREPA	PAN	AREPAS		PLATANO FRITO
ALMUERZO					
SOPA	SOPA DE VERDURAS	SANCOCHO	LENTEJAS GUISADAS	MAZAMORRA	SOPA DE CUCHUCO
PROTEINA	CALLO GUIDADO	CARNE DE RES GUISADA	PECHUGA DESMENUSADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO ASADA	ALBONDIGAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ
TUBERCULO	PAPA SALADA	RECADO DEL SANCOCHO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO ASADO	PAPA AL VAPOR
ENSALADA	ENSALADA DE REMOLACHA			RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE COSECHA	LIMONADA	JUGO DE COSECHA	LIMONADA

NOMBRE NUTRICIONISTA QUE ELABORA: JESSICA RINCON LOSADA	MATRICULA PROFESIONAL: 04878

MENU No.1

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
AGUA DE PANELA	PANELA	886	25	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
CALDO DE HUEVO	HUEVO	850	91,7	83	270	131,803	10,7	9,6	0,6	45	2,3
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	PAPA COMUN	228	85,0	65,0		61,75	1,24	0,07	2,93	78,00	0,13
	PAPA CRIOLLA	231	40,0	38		36,86	0,95	0,04	8,21	0,76	0,38
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,3		1,59	0,07	0,01	0,31	1,51	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
AREPA ASADA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
TOTAL MENÚ						400,93	14,62	9,98	51,88	163,33	5,03
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						19,72	20,57	14,72	18,23	19,94	32,90
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
SOPA DEVERDURAS	PASTA	1067	60,0	60,0	270	207,60	13,68	0,90	36,24	105,00	2,82
	HUESO CARNUDO	207	24,0	20,0		7,40	0,42	0,00	1,44	12,00	0,20
	AHUYAMA	272	60,0	40,2		64,3	0,4824	0,0804	15,3966	4,422	0,1608
	CILANTRO	289	20,0	18		3,96	0,16	0,02	0,77		
	CEBOLLA LARGA	185	20,00	18		6,66	0,29	0,04	1,28	6,30	0,09
CALLO GUISADO	CALLO	654	100,0	60,0	80	86,40	12,90	3,90		3,60	1,62
	HABICHUELA	207	24,0	20,0		7,40	0,42	0,00	1,44	12,00	0,20
	TOMATE	289	20,0	18		3,96	0,2	0,0	0,8	0,00	0,00
	ZANAHORIA	300	26,0	24,0		10,08	0,17	0,02	2,28	6,48	0,10
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	5,2	5,0		1,85	0,08	0,01	0,36	1,75	0,03
	CEBOLLA CABEZONA	184	20,0	18		6,66	0,25	0,02	1,39	11,52	0,13
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	10	70	70	140	245,7	4,7	0,3	56,1	9	0,6
	PASTA	185	20,00	18		6,66	0,29	0,04	1,28	6,30	0,09
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36,00		4,00			
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	300	26,0	24,0		10,08	0,17	0,02	2,28	6,48	0,10
	ZANAHORIA	185	5,2	5,0		1,85	0,08	0,01	0,36	1,75	0,03
	ACEITE VEGETAL	266	123,0	80	80	123,20	0,88	0,16	29,52	4,00	0,40
LIMONADA	PANELA	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	LIMON	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						648,74	20,31	8,63	122,41	96,13	5,06
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						31,91	28,56	12,72	43,01	11,74	33,09
TOTAL MENÚ						1049,67	34,93	18,60	174,29	259,46	10,10

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA		**4878**	

MENU No.2

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
COLADA DE PLATANO	HARINA DE PLATANO	868	20	20	200	93,2	0,7	3,3	15,1	7	0,7
	LECHE EN POLVO	765	15	15		39,15	4,155	4,05	5,61	141	0,12
	PANELA	858	10	10		39,70			9,93		0,01
PAN	TOSTADAS	291	50	50	60	100	6	0	15	2	10
TOTAL MENÚ						272,05	10,88	7,35	45,64	150,13	10,82
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						13,38	15,30	10,84	16,04	18,33	70,72
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
SANCOCHO	ZANAHORIA	300	18,0	15	270	6,30	0,11	0,02	1,43	4,05	0,06
	AHUYAMA	154	30,0	25		11	0,2	0,1	2,3	7	0,1
	HABICHUELA	207	20,0	17		6,29	0,36	0,00	1,22	10,20	0,17
	PLATANO HARTON	200	15,0	7		2,38	0,25	0,02	0,31	8,26	0,29
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	5,3	5		1,85	0,08	0,01	0,36	1,75	0,03
	ARVEJA VERDE SECA	1060	25,0	25		86,25	6,0	0,2	15,1	15	1,2
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	PAPA CRIOLLA	231	20,0	20		19,40	0,50	0,02	4,32	0,40	0,20
	PAPA COMUN	228	60,0	48		45,60	0,91	0,05	10,37	1,92	0,53
	HUESO DE RES	697	17,0	10		15,1	2,1	0,7	0,2	2	0,2
	CILANTRO	189	1,0	1		0,61	0,04	0,00	0,10	2,60	0,07
CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE RES	654	90,0	90,0	60	129,6	19,35	5,85		5,4	2,43
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	5,3	5		1,85	0,08	0,01	0,36	1,75	0,03
	ARVEJA VERDE SECA	1060	25,0	25		86,25	6,0	0,2	15,1	15	1,2
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
ARROZ	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
RECADO DE SANCOCHO	PLATANO HARTON	200	15,0	7	50	2,38	0,25	0,02	0,31	8,26	0,29
	YUCA	280	35,0	25		11,75	0,35	0,00	2,60	8,00	0,20
JUGO DE FRUTA	TOMATE DE ARBOL	458	60,0	40	200	22,80	0,68	0,04	4,92	2,40	0,16
	AZUCAR	858	12,0	12		47,64			11,9		0,0
TOTAL MENÚ						818,57	41,89	15,52	127,89	103,26	7,59
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						40,26	58,92	22,89	44,94	12,61	49,63
TOTAL MENÚ						1090,62	52,77	22,87	173,53	253,39	18,41

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA			4878

MENU No.3

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
HUEVOS PERICOS	HUEVOS	1034	20	20	200	68,6	0,4	0,08	16,56	2,4	0,26
	CEBOLLA TALLO COMUN	765	15	15		39,15	4,155	4,05	5,61	141	0,12
	TOMATE	858	8	8		31,76			7,944		0,008
CHOCOLATE	CHOCOLATE	91	60	60	100	199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
	AZUCAR	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
AREPA	AREPA	6	40,0	40,0	40	72	1,52	0,24	15,92	1,2	0,32
	MARGARINA	531	4,0	4,0		29,32	0,02	3,24	0,02	0,08	0,01
TOTAL MENÚ						353,68	10,30	9,26	65,74	135,06	2,24
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						17,40	14,49	13,66	23,10	16,49	14,67
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJAS	293	100,0	67,0	270	102,51	0,603	0,067	24,857	4,69	0,469
	PAPA COMUN	228	60,0	48,0		45,6	0,912	0,048	10,368	1,92	0,528
	ZANAHORIA	300	8,0	7		2,89	0,05	0,01	0,65	1,86	0,03
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	AHUYAMA	154	8,0	6,0		2,64	0,05	0,02	0,56	1,56	0,02
	CEBOLLA LARGA	185	7,0	6,0		2,2	0,0952	0,0119	0,42245	2,0825	0,02975
	CILANTRO	189	2,0	2,0		1,22	0,08	0,01	0,20	5,20	0,15
PECHUGA DESMENUSADA CON VERDURAS	PECHUGA	654	90,0	90,0	60	129,6	19,35	5,85		5,4	2,43
	TOMATE	289	20	18		3,96	0,162	0,018	0,774		
	CEBOLLA CABEZONA	184	20	17		6,29	0,238	0,017	1,309	10,88	0,119
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
ARROZ	ARROZ	10	70	70	140	245,7	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4	4		36		4			
PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO HARTON	272	140,0	91,0		145,6	1,092	0,182	34,853	10,01	0,364
LIMONADA	PANELA	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	LIMON	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						872,93	27,58	14,66	157,62	86,57	6,55
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						42,94	38,79	21,62	55,38	10,57	42,81
TOTAL MENÚ						1226,61	37,88	23,92	223,36	221,63	8,79

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRICULA PROFESIONAL
FIRMA		4878

MENU No.4

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
SANDWISH CON QUESILLO	PAN	35	55,0	55	270	143,55	15,24	14,85	20,57	517,00	0,44
	QUESILLO	654	5,0	5,0		7,20	1,08	0,33		0,30	0,14
	MORTADELA	765	30	30		78,30	8,31	8,10	11,22	282,00	0,24
CHOCOLATE	CHOCOLATE	91	60	60	100	199,8	4,08	2,04	41,34	52,8	1,8
	AZUCAR	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
TOTAL MENÚ						449,65	33,38	29,06	73,65	933,08	2,72
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						22,12	46,95	42,85	25,88	113,93	17,80
ALMUERZO											
NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	**ALIMENTOS INGREDIENTES**	**CODIGO**	**GRAMOS cc PESO BRUTO**	**GRAMOS cc PESO NETO**	**GRAMOS cc PORCION SERVIDA**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)**	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**
MAZAMORRA	MAIZ AMARILLO	49	30,0	30	270	109,5	2,73	1,11	22,17	5,4	0,81
	LECHE DE VACA	654	5,0	5,0		7,20	1,08	0,33		0,30	0,14
CARNE DE CERDO ASADA	CARNE DE CERDO	F011	98,0	98	65	137,2	21,0	5,9	0,20	17	0,8
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36		4,0			
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ZANAHORIA	300	35,2	30		12,60	0,21	0,03	2,85	8,10	0,12
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO	228	100,0	80	80	76,00	1,52	0,08	17,28	3,20	0,88
RODAJAS DE TOMATE	TOMATE	254	26,6	25	50	3,00	0,13	0,03	0,58	12,75	0,18
JUGO DE COSECHA	PIÑA	886	25,0	25	200	92,5	0,1	0,025	22,95	33,5	1,825
	AZUCAR	393	80,0	40		16,4	0,12	0,12	3,72		
TOTAL MENÚ						655,40	27,74	14,44	103,64	82,96	4,34
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						32,24	39,01	21,30	36,42	10,13	28,39
TOTAL MENÚ						1105,05	61,12	43,50	177,29	1016,04	7,07

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	
FIRMA			**4878**

MENU No.5

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
DESAYUNO											
CALDO DE POLLO	HUESO CARNUDO	654	70,0	70	270	105,7	14,4	4,9	1,1	16	1,2
	PAPA COMUN	228	80,0	65,0		61,75	1,24	0,07	14,04	2,60	0,72
	ZANAHORIA	300	8,0	6		2,52	0,04	0,01	0,57	1,62	0,02
	HABICHUELA	207	12,0	10		3,73	0,21	0,00	0,73	6,05	0,10
	AHUYAMA	154	8,0	5		2,112	0,0	0,0	0,4	1	0,0
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	CEBOLLA LARGA	185	5,0	4,7		1,74	0,08	0,01	0,33	1,65	0,02
	CILANTRO	189	1,0	1,0		0,61	0,0	0,0	0,1	3	0,1
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	91	60,0	60	100	199,80	4,08	2,04	41,34	52,80	1,80
	LECHE EN POLVO	53	30,0	30		42,9	4,38	1,71	2,49	6,60	1,10
	QUESO	1156	20	20		20,8	4,68	3,74	0,52	80,98	0,108
PLATANO FRITO	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4	60	36		4,0			
	PLATANO	200	15,0	7		2,38	0,25	0,02	0,31	8,26	0,29
TOTAL MENÚ						265,85	13,26	7,50	44,79	144,63	3,11
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						13,08	18,65	11,07	15,74	17,66	20,30

ALMUERZO

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO	GRAMOS cc PESO BRUTO	GRAMOS cc PESO NETO	GRAMOS cc PORCION SERVIDA	CALORÍAS Y NUTRIENTES CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
SOPA DE CUCHUCO	ZANAHORIA	300	18,0	15	270	6,30	0,11	0,02	1,43	4,05	0,06
	AHUYAMA	154	30,0	25		11	0,2	0,1	2,3	7	0,1
	HABICHUELA	207	25,0	23		8,51	0,48	0,00	1,66	13,80	0,23
	ESPINACAS	200	15,0	10		3,40	0,35	0,03	0,44	11,80	0,41
	CEBOLLA COMUN TALLO	185	5,3	5		1,85	0,1	0,0	0,4	2	0,0
	ARVEJA VERDE SECA	1060	20,0	20		69,00	4,78	0,16	12,10	12,00	0,92
	ARRACACHA	15	4,0	3		3,82	0,03	0,00	0,88	0,72	0,03
	PAPA CRIOLLA	231	30,0	30		29,10	0,75	0,03	6,48	0,60	0,30
	PAPA COMUN	228	50,0	40		38	0,8	0,0	8,6	2	0,4
	MENUDENCIA	697	5,0	5		7,55	1,03	0,35	0,08	1,15	0,09
	CILANTRO	189	1,0	1		0,61	0,04	0,00	0,10	2,60	0,07
ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	723	120,0	96	65	179,52	17,38	11,62		9,60	0,96
	CEBOLLA CABEZONA										
	TOMATE										
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36		4,0			
ARROZ	ARROZ	10	70,0	70	140	245,70	4,69	0,28	56,07	8,75	0,56
	ACEITE VEGETAL	523	4,0	4		36,00		4,00			
PAPA AL VAPOR	PAPA AMARILLA	523	4,0	4		36,00		4,00			
	ACEITE VEGETAL	293	130,0	80	80	122,4	0,7	0,1	29,7	6	0,6
LIMONADA	LIMON	410	70,0	40	200	24,00	0,60	0,20	4,96	3,60	0,68
	PANELA	858	12,0	12		47,64			11,92		0,01
TOTAL MENÚ						906,40	32,02	24,92	137,11	84,12	5,42
RECOMENDACIÓN						2033	71,1	67,8	284,6	819	15,3
% ADECUACIÓN						44,58	45,03	36,75	48,18	10,27	35,44
TOTAL MENÚ						1172,25	45,27	32,42	181,90	228,75	8,53

FIRMA NUTRICIONISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MATRICULA PROFESIONAL**	
FIRMA		**4878**	

Viernes, 27 de marzo del 2026

LA FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
IDENTIFICADA CON NIT. 901.186.902-5

DEBE A:

JESSICA RINCON LOSADA
CC. 1.094.919.245

La suma de: NOVECIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS $ 970.645 MCTE.

CONCEPTO: Prestar sus servicios como Profesional Nutricionista en la visita del mes de febrero 2026, realizando una visita y seguimiento en el Centro Vida del paujil Caquetá en el convenio CNV-002-2026.

Realizar el pago en efectivo o a la cuenta que está registrada a mi nombre NEQUI 3114571614

Cordialmente,

JESSICA RINCON LOSADA
CC. 1.094.919.245
E-mail: jessicarinconlosada@gmail.com
Celular: 3114571614

Viernes, 27 de marzo del 2026

LA FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
IDENTIFICADA CON NIT. 901.186.902-5

DEBE A:

JESSICA RINCON LOSADA
CC. 1.094.919.245

La suma de: NOVECIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS $ 970.645 MCTE.

CONCEPTO: Prestar sus servicios como Profesional Nutricionista en la visita del mes de marzo 2026, realizando una visita y seguimiento en el Centro Vida del paujil Caquetá en el convenio CNV-002-2026.

Realizar el pago en efectivo o a la cuenta que está registrada a mi nombre NEQUI 3114571614

Cordialmente,

JESSICA RINCON LOSADA
CC. 1.094.919.245
E-mail: jessicarinconlosada@gmail.com
Celular: 3114571614

ITEM. 3.4

TECNICA EN GERONTOLOGIA

FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
e-mail: fundacionproyectandovidaydesarrollo@gmail.com –
Celular: 3112680466
Dirección: Carrera 1D Bis N° 33 – 31 Barrio Yapura Norte
Florencia – Caquetá.

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
NIT.901.186.902-5
CONVENIO No. CNV-002-2026

CARGO		LOGROS	FUNCIONES
TECNICA EN SERVICIOS GERONTOLOGICOS	ANGELA ENCINALES	Velar por la atención de las Personas Mayores y el correcto funcionamiento del Centro Vida	Entrega de informes con sus respectivos soportes (registro fotografico,), en las fechas estipuladas por el area de coordinacion.
			Realizar talleres dinámicos y de integración sobre tema de interés general acordes a las necesidades de los beneficiarios del centro vida
			Brindar capacitacion a los beneficiarios del centro vida sobre diversos docuemntos de interes de los adultos mayores (reglamento interno, manual del buen trato, resolucion 055 del 2018)
			Las demás que le sean asignadas por su jefe inmediato y que estén acordes con la naturaleza del cargo y la dependencia

CONVENIO DE ASOCIACION CNA-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL
CARGO: TECNICA EN GERONTOLOGIA
PERIODO INFORMADO: FEBRERO

DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO:		OBJETO DEL CONTRATO: Servicio de un (1) técnico en gerontología, con una vinculación laboral mediante orden de prestación de servicios.
Numero de Contrato	CPS- 077 - 2026	
Nombre del contratista	ANGELA ENCINALES ARDILA	
Supervisor y cargo	MICHAEL STIVEN RODRIGUEZ	
Fecha de inicio Convenio	23 DE FEBRERO 2025	
Fecha de Finalización	24 DE ABRIL 2025	
Periodo informado	MARZO DEL 2026	
Valor Honorarios período Informado	$ 1.975.039	
VISITAS REALIZADAS	2 VISITAS	
Porcentaje de ejecución	50%	

REPORTE DE ACTIVIDADES	
ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA DE ACUERDO AL CRONOGRAMA	INFORME DE EJECUCIÓN (DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REALIZADAS)
Entrega de informes con sus respectivos soportes (registro fotográfico,), en las fechas estipuladas por el área de coordinación.	Entreguè el primer informe a los 20 días del mes de marzo al área de coordinación como lo estipula el contrato de prestación de servicios, con los respetivos soportes (registro fotográfico, cuenta de cobro respectivamente de las visitas realizadas.)
Realizar talleres dinámicos y de integración sobre tema de interés general acordes a las necesidades de los beneficiarios del centro vida	**Acción educativa: Tema 1. Recreación en la Vejez** **Tema: Recreación en la Vejez** **Objetivo General:** Fomentar un envejecimiento activo, promoviendo el bienestar físico, mental, emocional y social.

Objetivos Específicos:

-mantener la autonomía funcional
-estimular la agilidad mental
-reducir el aislamiento social
-mejorar la autoestima y prevenir enfermedades

Introducción:
La recreación en la vejez es fundamental para un envejecimiento activo, ya que mejora la salud física, cognitiva y emocional, combatiendo la soledad y la depresión. Actividades como el ejercicio moderado, juegos de mesa y talleres creativos fortalecen la autoestima, mantienen la autonomía funcional, estimulan la memoria y fomentan las relaciones interpersonales, mejorando la calidad de vida general.

Beneficios Principales de la Recreación en la Tercera Edad:

Salud Física:

Movilidad y Fuerza: Ayuda a preservar la coordinación, flexibilidad, equilibrio y tono muscular, reduciendo el riesgo de caídas.

Control de Enfermedades: El ejercicio regular controla enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión y artritis.

Salud General: Mejora el sistema inmunológico, la circulación, la respiración y el metabolismo.

Salud Cognitiva y Mental:

Estimulación Cerebral: Actividades como juegos de mesa, rompecabezas o lectura estimulan la atención, la memoria y el aprendizaje, ayudando a prevenir el deterioro cognitivo.

Bienestar Emocional: Reduce el estrés, la ansiedad y el insomnio, mejorando el estado de ánimo y fomentando una actitud más optimista.

Bienestar Social y Emocional:

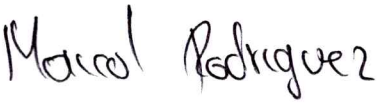
Combate la Soledad: La participación en grupos y actividades sociales fomenta nuevas amistades, reduciendo el aislamiento social.

Autoestima y Propósito: Ayuda a los adultos mayores a sentirse útiles, valorados y con un propósito diario, reforzando su identidad.

	Metodología: Esta actividad se organiza con el apoyo del IC.D. T departamental, teniendo en cuenta que es la apertura del programa y que de cierta forma es la forma de atraer a los mayores a que se vinculen en la participación de las actividades del programa, de motivarlos a integrarse. Se reúnen en el salón del comedor, se quitan las mesas para que quede el espacio para regar los juegos por todo el salón, se invita a los mayores a participar, iniciando por una presentación sobre la importancia de las actividades físicas y recreativas en las personas mayores, enumerando los beneficios que tiene en general en las personas, luego se presenta al recreador que envía la institución y se dividen grupos para que participen en los juegos que se llevaron. El personal del centro vida también colaboro y por equipos lideraron cada juego que se llevó, haciendo del taller un rato ameno y divertido. **Materiales:** Juegos de mesa (parques, domino, culebrita etc). Paracaídas didácticos **Conclusión:** La recreación en la vejez es una necesidad terapéutica que aporta sentido y felicidad en la etapa de la vejez. Estas prácticas promueven la autonomía, elevan la autoestima y previenen enfermedades cognitivas. busca asegurar requisitos mínimos esenciales en la operación de Centros Vida y de Día para personas mayores. Se enfoca en atención integral, trato digno, gestión de riesgos y primeros auxilios, garantizando la calidad.
Brindar capacitación a los beneficiarios del centro vida sobre diversos docuemntos de interes de los adultos mayores (reglamento interno, manual del buen trato, resolucion 055 del 2018)	De acuerdo a las carteleras correspondientes de cada tema les explico a los beneficiarios de sus deberes y derechos dentro de la institución del centro vida y de como deben tratar y ser tratados continuamente

Las demás que le sean asignadas por su jefe inmediato y que estén acordes con la naturaleza del cargo y la dependencia	**Acción educativa: Tema 2. Inducción al Talento Humano** Se asigna la inducción al talento humano en el primer mes del convenio de Asociación No 002/2026 siendo un requisito estipulado por la resolución 005/2028. Aspectos Clave de la Capacitación (Res. 055/2018): Modelo de Atención: Formación centrada en la persona, sus derechos, intereses y participación activa. Gestión del Talento: Implementación obligatoria de procesos de inducción y reinducción para el personal. **Tema:** inducción y reinducción del talento humano del Centro, orientados al fortalecimiento de capacidades, basados en el enfoque de derechos y el modelo de atención integral y centrada en la persona. **Objetivo General:** Fortalecer las capacidades del personal, garantizando un servicio de calidad basado en la dignidad, el enfoque de derechos humanos y la atención integral y centrada en la persona. **Objetivos Específicos:** - Mejorar el compromiso del personal que trabaja con los mayores. - Asegurar la calidad del servicio que se brinda a los mayores. - Actualización de conocimientos **Introducción:** Esta capacitación es un proceso de formación obligatoria (al menos anual) enfocado en integrar, actualizar y fortalecer las capacidades del personal. Se basa en el enfoque de derechos y el modelo de atención centrada en la persona, asegurando que el personal conozca normatividad, cultura organizacional y los procedimientos del Centro para una atención integral. Objetivos de la Inducción y Reinducción

	Los objetivos principales se dividen en el fortalecimiento institucional y la excelencia en el servicio bajo el enfoque de derechos: Apropiación del Modelo de Atención Integral y Centrada en la Persona (MAICP): Fomentar una atención empática e individualizada, centrada en los deseos y preferencias de los usuarios. Reconocer a la persona atendida como el protagonista de su propio cuidado y proyecto de vida. Orientar la intervención desde las capacidades y potencialidades del individuo, en lugar de enfocarse únicamente en sus deficiencias o enfermedades. Fortalecimiento de Capacidades con Enfoque de Derechos: Garantizar que el personal comprenda y aplique los principios de dignidad, respeto y autonomía en cada interacción. Desarrollar competencias para el manejo de la historia de vida como herramienta clave para una atención personalizada. Asegurar que el talento humano actúe como un facilitador (profesional de referencia) que apoya el ejercicio de los derechos de la persona atendida. **Metodología:** La importancia de la inducción y reinducción radica en que son procesos formativos y de capacitación en pro de brindar un servicio integral de calidad, haciendo que las acciones se orienten a la calidez y seguridad en la atención con enfoque en derechos humanos, razón por la cual se realiza esta actividad de acuerdo con la resolución 055 del 2018 que no busca otra cosa que garantizar el trato digno, humano, empático y respetuoso de la dignidad humana y los derechos de los usuarios. Es así como se reúne a todo el personal contratado para realizar las actividades de acuerdo a la norma y en especial a la canasta de servicios contemplados en el ítem 11 de la Ley 1276/2009, se explica todo lo relacionado a la Ley 1251 del 2008. esta ley busca garantizar la dignificación, el envejecimiento activo, la salud, la participación y la inclusión social de las personas mayores de 60 años, obligando al Estado, la sociedad y la familia a cumplir estos derechos.

	Luego se hizo mención a otras leyes como la Ley 1850 del 2017, la 2055 del 2020 etc. Y para finalizar se explicó los estándares de la Resolución 055/2018 detallando cada uno para que de esta manera despertar un sentido de pertenencia y mejorar el clima laboral. **Materiales:** - Papel cratf - marcadores **Conclusión:** Este proceso garantiza que el personal actualizado brinde una atención humanizada, alineada a la protección de derechos y centrada en las necesidades de los usuarios, mejorando la calidad del servicio del Centro.
FIRMA DEL CONTRATISTA	
APROBACIÓN DEL SUPERVISOR	

CONVENIO DE ASOCIACION CNA-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES (1)









CONVENIO DE ASOCIACION CNA-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

REGISTRO FOTOGRÁFICO









CONVENIO DE ASOCIACION CNA-002-2026
FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESAROLLO
PAUJIL CAQUETA
NIT: 901.186.902-5

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES (2)









Viernes, 27 de marzo del 2026

LA FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
IDENTIFICADA CON NIT. 901.186.902-5

DEBE A:

ANGELA ENCINALES ARDILA
CC. 40.769.485

La suma de: NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS $ 987.520 MCTE.

CONCEPTO: Prestar sus servicios como Técnica Profesional en Gerontología en el mes de febrero 2026, en la que realizo visita y acompañamiento especial en el Centro Vida del paujil Caquetá convenio CNV-002-2026.

Realizar el pago en efectivo o a la cuenta que está registrada a mi nombre NEQUI 3163578163

Cordialmente,

ANGELA ENCINALES ARDILA
CC. 40.769.485
E-mail: angelaencinales@hotmail.com
Celular: 3163578163

Viernes, 27 de marzo del 2026

LA FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
IDENTIFICADA CON NIT. 901.186.902-5

DEBE A:

ANGELA ENCINALES ARDILA
CC. 40.769.485

La suma de: NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS $ 987.520 MCTE.

CONCEPTO: Prestar sus servicios como Técnica Profesional en Gerontología en el mes de marzo 2026, en la que realizo visita y acompañamiento especial en el Centro Vida del paujil Caquetá convenio CNV-002-2026.

Realizar el pago en efectivo o a la cuenta que está registrada a mi nombre NEQUI 3163578163

Cordialmente,

ANGELA ENCINALES ARDILA
CC. 40.769.485
E-mail: angelaencinales@hotmail.com
Celular: 3163578163

ITEM. 4.1

SERVICIO DE TRANSPORTE DE BENEFICIARIOS

FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
e-mail: fundacionproyectandovidaydesarrollo@gmail.com –
Celular: 3112680466
Dirección: Carrera 1D Bis N° 33 – 31 Barrio Yapura Norte
Florencia – Caquetá.

Viernes, 27 de marzo del 2026

LA FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESARROLLO
IDENTIFICADA CON NIT. 901.186.902-5

DEBE A:

JOSE DEL CARMEN ROJAS
CC. 96.328.243

La suma de: CINCO MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS $ 5.913.468 MCTE.

CONCEPTO: Prestar sus servicios de transporte ida y regreso de beneficiarios desde su residencia hasta las instalaciones del programa Centro vida y transporte de alimentos para los beneficiarios que presenten problemas en el Convenio CNV-002-2026 Desde el 23 de febrero al 31 de marzo del 2026, de lunes a viernes. Para estos traslados cuento con el apoyo de otros carros los cuales yo me encargo de pagarles.

Realizar el pago en efectivo o a la cuenta que está registrada a mi nombre NEQUI 3232271659.

Cordialmente,

JOSE DEL CARMEN ROJAS
CC. 96.328.243
E-mail: joserojassafari2024@gmail.com
Celular: 3232271659


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 96328243
ROJAS
APELLIDOS
JOSE DEL CARMEN
NOMBRES
FIRMA


INDICE DERECHO
FECHA DE NACIMIENTO 25-JUL-1959
ORTEGA
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60
ESTATURA
A+
G.S. RH
M
SEXO
14-OCT-1977 EL PAUJIL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR
A-1500100-42085924-M-0096328243-20010522
04336 01138A 01 096838081

FUNDACIÓN PROYECTANDO Vida y Desarrollo

REGISTRO FOTOGRAFICO













FUNDACION PROYECTANDO VIDA Y DESRROLLO
e-mail: fundacionproyectandovidaydesarrollo@gmail.com –
Celular: 3112680466
Dirección: Carrera 1D Bis N° 33 – 31 Barrio Yapura Norte
Florencia – Caquetá