Redes de Solidaridad

INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES

DATOS GENERALES

Programa	Centro Dia	Municipio Aguadas Caldas		Fecha de entrega	30/07/2026
Nombre del profesional	Diana Milena Rodriguez Matallana	Numero de documento	1.115.183.282	Profesión	Manipuladora
Periodo el informe	JULIO				

ACTIVIDADES CONTRATUALES	Acciones para el cumplimiento de la actividad contractual (nombre la actividad o actividades realizadas, valoraciones o intervenciones, visitas, actividades grupales)	Objetivo y Metodologia (como lo realizo)	Evidencia Formatos de asistencia de actividadad grupal/ Fotografias	Fecha en la que realiza la actividad/
Elaborar los alimentos de manera inocua, cumpliendo con los estándares de calidad en cuanto a los hábitos de higiene en las etapas de trasformación de los alimentos.	durente el mes se procura de manera cotidiana garantizar el servicio de almuerzos y refrigerios trades para los usuarios del programa	Prestar servicio a las personas mayores mediante el poyo en la preparación y entrega de alimento racion en preparada y servida en caliente	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Aplicar técnicas de asepsia, velando de manera permanente por la higiene personal, suministros y elementos antes, durante y al finalizar la jornada, usando la tabla de preparación de detergentes.	se aplican las actividades necesarias todos los dias para la limpieza y el aseo de menajes y demas elementos usados para la preparacion de alimentos	Garantizar inocuidad en el suministro de alimentos, protocolos	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Dar un buen manejo a los residuos líquidos y sólidos (dentro del recinto) que no represente riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies que estén en contacto con estos.	ejecutar actividades para dar buen manejo a los residuos de la preparacion de alimentos evitando la propagacion de animales voladores o ratreros.	Promover ambientes sanos, uso de elementos para la limpieza	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Aplicar técnicas de asepsia, velando de manera permanente por la higiene personal, suministros y elementos antes, durante y al finalizar la jornada, usando la tabla de preparación de detergentes.	de manera cotidiana durante la seman se organización de los elementos de cocina y elementos para la preparacion de los alimentos de manera que se cuente con lo requerido para la entrega de raciones servidas en caliente	Organizar el area de trabajo para evitar enfermedades trasmitidas por alimentos	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Realizar un aseo general del recinto y de los equipos (nevera, estufa, pisos paredes entre otros), mínimo una vez por semana, y cuando se identifique necesario.	de manera semanal y cuando se observ necesario se realizar aseo general de cocina o de los espacios que requieren mayor higienización	Promover ambientes sanos, uso de elementos para la limpieza	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Aplicar técnicas de asepsia, velando de manera permanente por la higiene personal, suministros y elementos antes, durante y al finalizar la jornada, usando la tabla de preparación de detergentes.	se aplican los recursos necesarios para la organización de los elementos de cocina de manera ordenada e higienica, se realiza aseo diario y lavade de manos de manera permanente	Organizar el area de trabajo manteniendo los espacios libres de elementos que genren riesgo en la preparacion d elos alimentos	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Revisar las condiciones en que se reciben los productos necesarios para la elaboración de los alimentos, verificando las fechas de vencimiento	Durante el mes se verificar en la recepcion de elementos que estan aptos para consumo, a la fecha no se presentan novedades	Organizar el area de trabajo mediante el almacenamiento de los alimentos de manera que se procure la preservación de los mismos	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Procurar por la preservación de alimentos y manejo de los productos susceptibles a la contaminación garantizando conservación de la carne, (res, pollo, pescado) productos lácteos garantizando su conservación (congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada).	durante el mes se realizan acciones de almacenaje de los aleimentos para su conservacion en las zonas dispuestas para este fin, usando las neveras y congeladores de acuerdo a los productos y procesos de los alimentos	organizar los productos de manera adecuada	fotografias	1 AL 30 DE JULIO

Cumplir con los protocolos de preparación de alimentos y demostrar que se encuentra certificada para la prestación de este servicio de acuerdo con las normas para este fin.	se da cumplimiento a los protocolos de preparacion de alimentos	usar los elementos y suministros de manera adecuada teniendo en cuenta la importancia de inocuidad de los mismos	fotografias	1 AL 30 DE JULIO
Revisar las condiciones en que se reciben los productos necesarios para la elaboración de los alimentos, verificando las fechas de vencimiento	Participar de la celebración del dia del adulto mayor	Prestar servicio a las personas mayores, apoyo en la preparación de alimentos de menera inocua, verifiacndo fechas de los productos y almacenamiento de acuerdo a las cracteristicas de cada producto	fotografias	1 AL 30 DE JULIO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Fecha del 1 AL 30 DE JULIO DE 2026 Nombre de la actividad Suministro de alimentos Obligacion que cumple garantizar atencion integral al adulto mayor	Fecha del 1 AL 30 DE JULIO DE 2026 Nombre de la actividad Suministro de alimentos Obligacion que cumple garantizar atencion integral al adulto mayor	Fecha del 1 AL 30 DE JULIO DE 2026 Nombre de la actividad durante el mes se realizan acciones de almacenaje de los aleimentos para su conservacion en las zonas dispuestas para este fin, usando las neveras y congeladores de acuerdo a los productos y procesos de los alimentos
 	 	 
Fecha: del 1 AL 30 DE JULIO DE 2026 Nombre de la activida: De manera semanal y cuando se observ necesario se realizar aseo general de cocina o de los espacios que requieren mayor higienización	Fecha: del 1 AL 30 DE JULIO DE 2026 Nombre de la actividad Durante el mes se verificar en la recepcion de elementos que estan aptos para consumo, a la fecha no se presentan novedades	Fecha: del 1 AL 30 DE JULIO DE 2026 Nombre de la actividad: ejecutar actividades para dar buen manejo a los residuos de la preparacion de alimentos evitando la propagacion de animales voladores o ratreros.
	 	
Anexos		
	Formato de actividades grupales	
	Cronograma	
Firma contratista TP/ Cedula		
V.B. Firma		