**MONTO BRUTO: 968,660** 





## INFORME DE GESTIÓN CONTRATO A HONORARIOS

: Francisca Catalina Orellana Arce **NOMBRE** 

**N° DE BOLETA** 

**RUT** 

PERIODO QUE INFORMA: noviembre 2023

**PROGRAMA** : Residencia Familiar Recoléta PSC

**ITEM** : 215.21.04.004.001 **CENTRO DE COSTO: 04.06.70.08** 

CARGO : Ingeniero en Alimentos

## **FUNCIONES (según contrato):**

- 1. Diseñar minutas de alimentos de acuerdo a los procedimientos y estándares de calidad nutricional según las necesidades del programa /
- 2. Calificar, almacenar y realizar el inventario de los alimentos y utensilios para la elaboración de las comidas.
- 3. Realizar minutas semanales con el menú siguiendó las referencias del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). /
- 4. Asesorar y colaborar en la adquisición de enseres (alimentos) para el correcto desarrollo del programa. V
- 5. Apoyar a los profesionales en la gestión y elaboración de las comidas en base a la minuta INTA.
- 6. Apoyo en la ejecución de las actividades y metas asociadas al programa.
- 7. Participar de las actividades y tareas requeridas por la Dirección de Desarrollo Comunitario.

## Actividades del mes

N°	Descripción /	Medio verificador
1/	Se realiza check list de tiempos de comida de cada usuario con observación correspondiente. Se realiza check list de tiempos de comida de cada usuario	Anexo 1
2/	con observación correspondiente.	Anexo 2
3 🗸	Se realiza Informe de estado nutricional de Jesel Daboin y sus /hijos.	Anexo 3
4 🗸	Se realiza check list de tiempos de comida de cada usuario con observación correspondiente.	Anexo 4











## Dirección de Administración y Finanzas Departamento de Gestión de Personas

5 /	Se realiza check list de tiempos de comida de cada usuario /con observación correspondiente.	Anexo 5
6 /	Se realiza check list de tiempos de comida de cada usuario con observación correspondiente.	Anexo 6
71	Se realiza intervención educativa a usuaria con respecto a alimentación complementaria de su hija, horarios de comida, alimentos que puede y no puede comer, preparación de papillas, manipulación y almacenamiento.	Anexo 7
8./	Realización de costos alimentarios de Residencia Familiar Recoleta, menú semanal, gramajes e implementos necesarios para entregar alimento en buen estado y en cantidades adecuadas.	Anexo 8
9 1/	Capacitación de OPD a Residencia Familiar, tema a tratar: /Maltrato Infantil.	Anexo 9
10 ⁄	Se realiza intervención educativa a usuaria con respecto a alimentación complementaria a su hija, horarios de alimentación, consistencia, cantidad de alimento, frecuencia, incorporación de cada alimento, indicaciones en la preparación y elaboración, practicas no higiénicas.	Anexo 10
111/	Realización de Informe Nutricional y Educativo para el egreso de Familia Daboin.	Anexo 11

Francisca O.

Firmar funcionario

DAD DE

Firma Director T CONTUNE ARIO



