



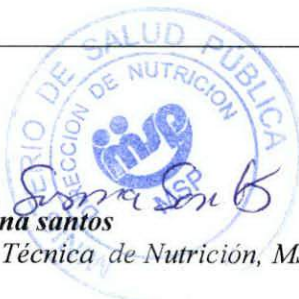
"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

0072

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO FUERTE 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Monitoreo al Cumplimiento de Convenios de Seguridad Alimentaria y Nutricional Establecidos con las ONG
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 10 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 1:45PM. <b>LUGAR:</b> SALON DEL VICEMINISTERIO DE SALUD COLECTIVA MSP
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA LECHE CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL LECHE VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA PERSONAL PARA EL SERVICIO

  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.





"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

0075

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO FUERTE PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Plan de Divulgación de los Documentos de Dietas Saludables en los Centros de Salud.
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 21 de agosto 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 1:30PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ LECHE AZÚCAR JUGO NATURAL Y JUGO VERDE VARIEDAD DE PICADERA ABUNDANTE. (HORNEADAS, FRUTAS, WRAP.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA PERSONAL PARA EL SERVICIO

  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.





"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC.0076

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	El Protocolo de Investigación Nacional de los Niveles de Yoduria de las Embarazadas Elaborado
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	FECHA 31 DE AGOSTO 2018 HORA: 8:30AM A 4:00PM. LUGAR: ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<u>REFRIGERIO</u> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA (HORNEADAS, FRUTAS, WRAP.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <u>ALMUERZO</u> ARROZ CON VEGETALES BISTEC ENCEBOLLADO ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE AGUACATE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE BERENGENA POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS(CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR.

  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.





"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC.0077

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Guías Alimentaria para Adultos Mayores elaboradas
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 14 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b>  ARROZ CON VEGETALES POLLO AL HORNO ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE AGUACATE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE BERENGENA POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR

  
*Susana Santos I.*  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC.0078

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Guías Alimentaria para Adultos Mayores elaboradas
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 22 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p><b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO</p> <p><b><u>ALMUERZO</u></b> ARROZ CON VEGETALES POLLO AL HORNO ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE AGUACATE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE BERENGENA POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR</p>



*Dra. Susana Santos*  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



"Año del Fomento a las Exportaciones"

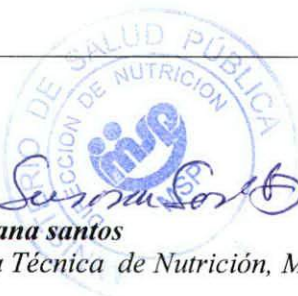
Ficha Técnica

OFC: 0079

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO FUERTE 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Lineamientos Técnicos para Vigilancia del Estado Nutricional por Etapa de Vida: Embarazo, Niñez (0 a 5 años) Escolar, Adolescencia, Adulterz, Envejeciente Elaborados.
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 29 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00 PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (ABUNDANTE, PREFERIBLEMENTE PORCIONES GRANDES.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO <b><u>ALMUERZO</u></b>  MORO NEGRO PECHUGA A LA CREMA ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE PASTA JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE PLATANO MADURO POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR

Dra. Susana Santos

Directora Técnica de Nutrición, MSP.





"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC: 0080

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Lineamientos Técnicos para la Evaluación del Estado Nutricional en Situaciones Especiales: Emergencias Elaboradas
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 15 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b> ARROZ CON VEGETALES PECHUGA A LA GORDON BLUE ENSALADA HERVIDA ENSALADA RUSA JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE PLATANOS MADUROS. POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR



*Susana Santos T.*  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.




"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OCF:0081

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Lineamientos Técnicos para ser Utilizados en la Encuesta Nacional de Nutrición por Ciclo de Vida Elaborados
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 09 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4.00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA( CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b>  MORO DE HABICHUELAS ROJAS FAJITAS DE RES CON AJIES DE COLORES ENSALADA HERVIDA ENSALADA VERDE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE BERENGENA POSTRE TRES LECHEs VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PERSONAL PARA SERVIR

  
Dra. Susana Santos  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.





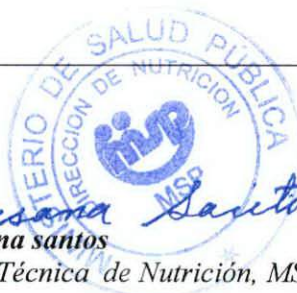


"Año del Fomento a las Exportaciones"

Ficha Técnica

OFC.0082

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Instrumentos o herramientas para la evaluación y monitoreo de programas que desarrollan el componente salud y nutrición por etapas de vida y en situaciones especiales (emergencia) elaborados
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 28 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b> ARROZ CON PUERRO Y BACON PECHUGA A LA CREMA CON HONGOS ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE PASTAS JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA LASAGNA DE TRES QUESOS POSTRE DULCE DE LECHE CORTADA VASOS PARA JUGOS SERVILLETAS PLATOS PERSONAL PARA SERVIR



*Susana Santos T.*  
Drá. Susana Santos  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



“Año del Fomento a las Exportaciones”

## Ficha Técnica

OFC: 0083

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Protocolos de Atención para el Soporte en Alimentación y Nutrición Clínica Priorizados Elaborados
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 26 DE SEPTIEMBRE 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4.00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA ( CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b>  MORO DE GANDULES CERDO AL HORNO ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE AGUACATE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE BERENGENA POSTRE VASOS PARA JUGOS ( CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR



*Dra. Susana Santos*  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC.0084

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Protocolo de Investigación Nacional de los Niveles de Yoduria de las Embarazadas Socializado
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 14 de SEPTIEMBRE 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZUCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA CRISTAL PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b> ARROZ CON VEGETALES POLLO AL HORNO ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE AGUACATE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE PLATANO MADURO POSTRE VASOS PARA JUGOS CRISTAL SERVILLETAS PLATOS CRISTAL PERSONAL PARA SERVIR



*Susana Santos T.*

**Dra. Susana santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC.0089

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO FUERTE PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Plan de Actividades Programadas por las Instituciones Forman parte del GRINLAC-RD Elaborada.
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 08 AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 1:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ LECHE AZÚCAR JUGO NATURAL Y JUGO VERDE VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE. WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, ROYOS DE QUESO Y JAMON, SANDWICH QUESO.( ABUNDANTE) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO

  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.






"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC.0090

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Plan para Socializar Lineamientos de Atención Nutricional con las Direcciones Provinciales de Salud de Población Desplazada, Priorizando Grupos Vulnerables y en Riesgo Nutricional, Elaborado
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 4 DE SEPTIEMBRE 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ(CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO  <b><u>ALMUERZO</u></b>  MORO NEGRO PECHUGA A LA GORDON BLUE ENSALADA HERVIDA ENSALADA DE AGUACATE JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE BERENGENA POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR

  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP





"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC: 0091

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO Y ALMUERZO PARA 20 PERSONAS

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Revisión de Protocolo e Inicio de Encuesta Curva de Composición Corporal con Técnica de Isotopos Estables en Población Infantil
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 22 AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 4:00 PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p><b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ AZÚCAR JUGO NATURAL VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE (WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, MINI SANDWICH QUESO.) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO</p> <p><b><u>ALMUERZO</u></b> <b><u>MORO DE GUANDULES</u></b> BISTEC DE RES ENSALADA HERVIDA ENSALADA RUSA JUGO 20 BOTELLAS DE AGUA PASTELON DE PLATANO MADURO POSTRE VASOS PARA JUGOS (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS (CRISTAL) PERSONAL PARA SERVIR</p>



Dra. Susana Santos  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



"Año del Fomento a las Exportaciones"

## Ficha Técnica

OFC: 0094

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: MENÚ
<b>DESCRIPCION</b>	: REFRIGERIO FUERTE PARA 20 PERSONAS
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Monitorear la Implementación de la Suplementación con Micronutrientes, Entre los Grupos Vulnerables con los Actores Involucrados
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 07 DE AGOSTO 2018 <b>HORA:</b> 8:30AM A 1:00PM. <b>LUGAR:</b> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE SALUD (OPS)
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	20 PERSONAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b><u>REFRIGERIO</u></b> 20 BOTELLAS DE AGUA CAFÉ LECHE AZÚCAR JUGO NATURAL Y JUGO VERDE VARIEDAD DE PICADERA SALUDABLE. WRAPS CROSAINTS, FRUTAS, ROYOS DE QUESO Y JAMON, SANDWICH QUESO.( ABUNDANTE) VASOS PARA JUGOS Y CAFÉ (CRISTAL) SERVILLETAS PLATOS PARA PICADERA (CRISTAL) PERSONAL PARA EL SERVICIO

  
**Dra. Susana Santos**  
Directora Técnica de Nutrición, MSP.



MINISTERIO DE  
SALUD PÚBLICA  
DIRECCIÓN  
COMPRAS Y LICITACIONES  
Fecha 6/7/2018  
Hora 8:06 AM  
Marta Sues



MINISTERIO DE  
SALUD PÚBLICA

"Año del Fomento a las Exportaciones"

Nut.0249/2018

Santo Domingo, D.N.  
05 de julio del 2018

Al : Licenciado  
**Martin E. Amparo González**  
Director Administrativo Financiero  
Su Despacho.-

Via : **Lisette M. Cruz Campillo**  
Directora de compras.

Asunto : Reprogramación de actividades pendientes.

Anexo : Cronograma.

Distinguido Licenciado Amparo:

Cortésmente nos dirigimos a usted, para remitirle el cronograma de actividades reprogramadas las cuales quedaron pendientes en el mes de mayo por quedar desiertos cuando se lanzaron los procesos.

Atentamente,

  
**Dra. Susana Santos.**

Directora Técnica.  
Dirección de Nutrición MSP



**DIVISION DE NUTRICION**

**REPROGRAMACION DE ACTIVIDADES PENDIENTES**

**ACTIVIDADES A DESARROLLAR DURANTE EL TRIMESTRE ABRIL-JUNIO 2018**

ACTIVIDAD	PROGRAMA y No. Oficio	RESPONSABLE	FECHA	OBSERVACION
Monitoreo al cumplimiento de convenios de seguridad alimentaria y nutricional establecidos con las ONG	Dirección <b>0072</b>	Heidy Sánchez	10 de agosto	Refrigerio fuerte
Plan de divulgación de los documentos de dietas saludables en los centros de salud.	Educación <b>0075</b>	Andrea Cabral.	21 de agosto	Refrigerio Fuerte
El protocolo de Investigación nacional de los niveles de yoduria de las embarazadas elaborado	Fortificación de Alimentos <b>0076</b>	Svetlana Afanacieva	31 de agosto	Refrigerio y Almuerzo
Guías Alimentaria para Adultos elaboradas	Educación <b>0077</b>	Yenny Medina	14 de agosto	Refrigerio Fuerte
Guías Alimentaria para Adultos Mayores elaboradas	Educación <b>0078</b>	Yenny Medina	22 de agosto	Refrigerio y Almuerzo
Lineamientos técnicos para vigilancia del estado nutricional por etapa de vida: Embarazo, Niñez (0 a 5 años) escolar, adolescencia,	Vigilancia nutricional <b>0079</b>	Carmen Cruz	29 de agosto	Refrigerio y almuerzo

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
 DIRECCION DE CONTRATACIONES  
 Fecha: 23/08/18  
 Hora: 12:23 pm  
 Recibido: COIC Rescevd



adultez, envejeciente elaborados.				
Lineamientos técnicos para la evaluación del estado nutricional en situaciones especiales: emergencias elaboradas.	Nutrición en emergencias <b>0080</b>	Marisel Then	15 de agosto	Refrigerio y almuerzo.
Lineamientos técnicos para ser utilizados en la encuesta nacional de nutrición por ciclo de vida elaborados.	Investigación <b>0081</b>	Amarilis Then	9 de agosto	Refrigerio y Almuerzo
Instrumentos o herramientas para la evaluación y monitoreo de programas que desarrollan el componente salud y nutrición por etapas de vida y en situaciones especiales (emergencia) elaborados	Nutrición en emergencias <b>0082</b>	Marisel Then	28 de agosto	Refrigerio y Almuerzo
Protocolos de atención para el soporte en alimentación y nutrición clínica priorizados elaborados	Vigilancia nutricional <b>0083</b>	Carmen Cruz	26 de septiembre	Refrigerio y Almuerzo
Protocolo de Investigación nacional de los niveles de yoduria de las embarazadas socializado	Fortificación de Alimentos <b>0084</b>	Svetlana Afanacieva	14 de septiembre	Refrigerio y Almuerzo
Revisión de normas dominicanas relacionadas con Aditivos Alimentarios y Contaminantes	Fortificación de Alimentos	Svetlana Afanacieva	Fue realizada sin el servicio solicitado	Refrigerio Fuerte



Alimentarios alimentos de consumo nacional	<b>0086</b>			
Revisión de normas dominicanas relacionadas con Aditivos Alimentarios y Contaminantes Alimentarios alimentos de consumo nacional	Fortificación de Alimentos <b>0087</b>	Svetlana Afanacieva	Fue realizada sin el servicio solicitado	Refrigerio Fuerte
Plan de actividades programadas por las instituciones forman parte del GRINLAC-RD elaborada	Nutrición en emergencias <b>0089</b>	Marisel Then	8 de agosto	Refrigerio Fuerte
Plan para Socializar lineamientos de atención nutricional con las Direcciones Provinciales de Salud de población desplazada, priorizando grupos vulnerables y en riesgo nutricional, elaborado.	Nutrición en emergencias <b>0090</b>	Marisel Then	4 de septiembre	Refrigerio y Almuerzo
Realización de protocolo e inicio de encuesta curva de composición corporal con técnica de isotopos estables en población infantil	Investigación <b>0091</b>	Amarilis Then	22 de agosto	Refrigerio y Almuerzo
Monitorear la implementación de la suplementación con micronutrientes, entre los grupos vulnerables con los actores involucrados	Suplementacion <b>0094</b>	Heidy Sánchez	7 de agosto	Refrigerio Fuerte

