

MEMORIA
ANUAL

20
24

**ASOCIACIÓN
RELIGIOSOS MERCEDARIOS
P A N A M Á**

Comedor
Ricardo Galindo Quelquejeu





Contenido

- a. Carta del Director**
Fray Javier Mañas García O. de M.
- b. Objetivos 2024**
- c. Datos relevantes del año**
Indicadores de resultados

20
24

a

Carta del Director
Fray Javier Mañas García O. de M.



Fray Javier Mañas García O. de M.

Es un honor dirigirles estas palabras en nuestro informe anual del Programa de Alimentación para *Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes y Personas Mayores del Corregimiento de El Chorrillo*. Este año ha sido de grandes desafíos, pero también de logros significativos que no habrían sido posibles sin su generoso apoyo y compromiso con nuestra causa y el Comedor Ricardo Quelquejeu.

Nuestra misión es garantizar que cada persona en situación de vulnerabilidad tenga acceso a una alimentación digna y nutritiva. Gracias a sus donaciones, hemos podido servir más de 274mil raciones de comida, impactando de manera directa la vida de niños, jóvenes y adultos mayores que dependen de este comedor para su bienestar diario. Cada plato servido no solo representa alimento, sino también esperanza, dignidad y la certeza de que no están solos.

No podemos dejar de agradecer a cada uno de ustedes: a quienes han aportado con recursos económicos, con su tiempo como voluntarios o con donaciones en especie. Cada contribución ha sido invaluable y nos impulsa a seguir adelante con más determinación.

De cara al próximo año, seguimos comprometidos con expandir nuestro impacto y mejorar nuestra infraestructura para llegar a más personas. Su apoyo continuo es esencial para que podamos seguir construyendo un futuro más justo y solidario para nuestra comunidad.

20
24

10

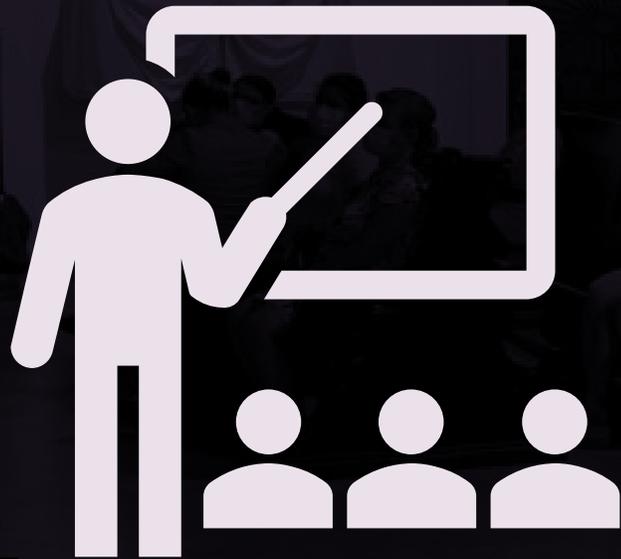
Objetivos 2024



Dar continuidad a la implementación de un programa de alimentación dirigido a niños, niñas, adolescentes, adultos y personas mayores que viven en condición de pobreza en el corregimiento de El Chorrillo.



- **Mejorar la condición nutricional** de niños, adolescentes, jóvenes, adultos y ancianos que asisten a los programas de la Asociación Religiosos Mercedarios y la comunidad de El Chorrillo, combatiendo, así niveles de desnutrición.
- **Equipar las instalaciones del Comedor Ricardo Galindo Quelquejeu,** para mejorar la calidad de atención.



- **Capacitar a los colaboradores** que brindan atención en el comedor y en temas de buena nutrición.
- **Concientizar y sensibilizar a los beneficiarios del programa** sobre la importancia de una buena nutrición, reglas básicas de etiqueta e higiene

20
24

C

Datos relevantes del año
Indicadores de resultados

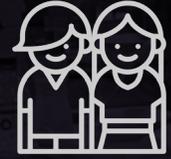
RESULTADOS 2024

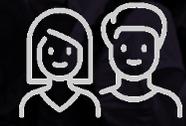
INDICADORES GENERALES

Beneficiarios



 **494**
Niños

 **142**
Adolescentes

 **91**
Adultos

 **40**
Adultos Mayores

Comidas diarias Frecuencia

Adultos Mayores **3** **7** *Días / Semana*

Adultos (Docentes y administrativos) **1** **6** *Días / Semana*

Estudiantes **1** **5** *Días / Semana*



*Beneficiarios
2024*

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

RESULTADOS 2024

INDICADORES GENERALES

Beneficiarios | Adultos mayores



3 Comidas diarias

40 Beneficiarios en promedio

3,360 Raciones al mes |
7 días a la semana

Distribuidos en



3 tipos de menú

- Dieta regular
- Dieta blanda
- Dieta para personas con diabetes.



120,904

platos de comida
servidos | 2023 al
CAIPM San Pedro
Nolasco.

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

RESULTADOS 2024

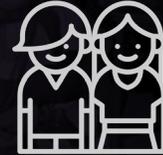
INDICADORES GENERALES

Beneficiarios



Centro de Formación Integral
Nuestra Señora de la Merced

 **494**
Niños

 **142**
Adolescentes

 **166***
días de jornada escolar

636 Beneficiarios en promedio

1 Comidas diarias x 5 días

12,720 Comidas por mes

1 Tipo de menú | Dieta regular



124,024

Platos de comida servidos en el año | 2024

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

RESULTADOS 2024

INDICADORES GENERALES

Beneficiarios



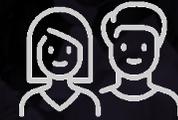
Centro de Formación Integral
Nuestra Señora de la Merced

91 Beneficiarios en promedio

1 Comidas diarias x 6 días

2,184 Comidas por mes

1 Tipo de menú | Dieta regular



91

Adultos



29,076

Platos de comida servidos en el año | 2024

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

RESULTADOS 2024

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

ASOCIACION RELIGIOSOS MERCEDARIOS	
GASTOS DE OPERACIONES	
COMEDOR RICARDO GALINDO QUELQUEJEU	
Doce meses terminados el 31 de diciembre de 2024	
Descripción	Monto
Salarios	42,333.92
Prestaciones Laborales	5,995.34
Gastos de oficina	5,748.66
Mantenimiento	17,603.77
Alimentación y otros costos	199,850.73
Transporte y combustible	2,822.38
Honorarios y servicios profesionales	5,203.32
Servicios básicos	389.93
Bancarios	69.55
Actividades escolares y recreativas	3,144.34
Total de Gastos Financieros	283,161.94
Depreciación de Activos	20,681.52
TOTAL DE GASTOS DE OPERACIONES	303,843.46

RESULTADOS 2024

INDICADORES GENERALES



274,004

platos de comida
servidos | 2024



B/. 1.10

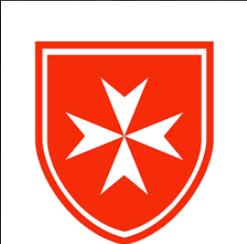
por plato de comida

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

RESULTADOS 2024

ALIANZAS ESTRATÉGICAS



Fundación
Sus Buenos
Vecinos



Fundación Alberto y Pamela Betesh

Fundación Ricardo Galindo Quelquejeu



DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

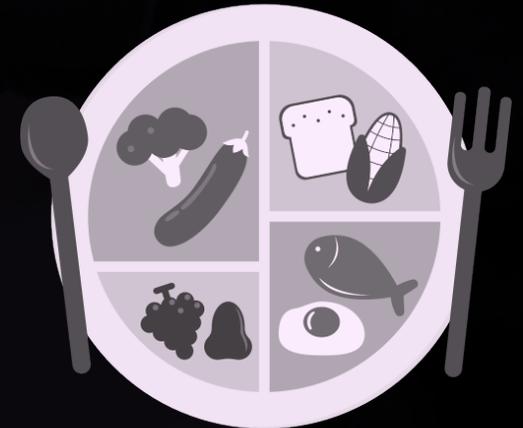
INDICADORES GENERALES

SERVICIO ALIMENTACIÓN BALANCEADA

Alimentación	100% CUMPLIDO
Atención Profesional	100% CUMPLIDO

Beneficiarios/as del programa reciben alimentación diariamente balanceada.

Colaboradores de comedor capacitados, brindan atención adecuada a beneficiarios/as, tanto de parte del Nutricionista a cargo como del personal de cocina.



INDICADORES GENERALES

SERVICIO EQUIPAMIENTO

Indumentaria	95% CUMPLIDO	Insumos de trabajo adecuados en cantidad y acorde a los requerimientos del programa
Mantenimiento	100% CUMPLIDO	Revisión y mantenimiento bimestral del mobiliario de la cocina y del comedor.

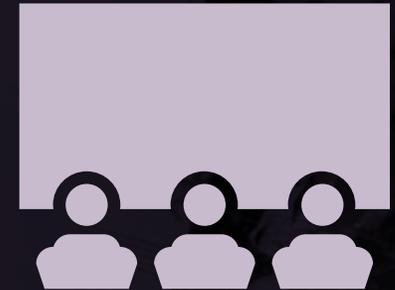


RESULTADOS 2024

INDICADORES GENERALES

SERVICIO FORMACIÓN

Formación	95% CUMPLIDO	Realización de jornadas de capacitación y formación en temas relacionados con la buena nutrición y preparación de los alimentos.
Sensibilización	90% CUMPLIDO	Realización de jornadas de capacitación en temas relacionados con la buena nutrición y sus beneficios.



DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

2024

NIVEL
ALTO

Satisfacción de los beneficiarios con respecto al aseo de las instalaciones.



 **365**
DIAS

Donde el plato de comida es servido con los respectivos carbohidratos, proteínas y macronutrientes- según el diseño del Nutricionista.



RESULTADOS 2024

INDICADORES GENERALES

Equipo de trabajo



1 Nutricionista/Coordinador

5 Cocineras

1 Ayudante de Cocina



1 Conductor

1 Trabajador manual | Aseo



Lunes a domingo
en dos turnos
6:00am a 2:00pm
11:00am a 7:00pm

+4,740 horas

Funcionamiento del
comedor 2024

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

20
24

INDICADORES OPERATIVOS

GESTIÓN Y CONTROL DE PROCEDIMIENTOS

Sistematización de procesos para el mejor desempeño del comedor.

- Planear el presupuesto y la oferta gastronómica.
- Calcular y comprar los alimentos necesarios.
- Organizar la producción.
- Evaluación de la calidad del servicio.
- Coordinar todas las actividades en las diferentes áreas.

FASES DE LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- Preparación
- Descarga
- Inspección visual
- Verificación y conteo
- Control de calidad
- Etiquetado y registro
- Almacenamiento
- Actualización de registros
- Comunicación interna
- Resolución de problemas



INDICADORES OPERATIVOS

ALMACENAMIENTO

Se controla cualquier área donde se almacenen alimentos según el tipo de temperatura que necesita para la correcta conservación.

Alimentos no perecederos: Se almacenarán por grupos de alimentos y fecha de caducidad.

Almacenamiento en refrigeración: Los alimentos perecederos se deben refrigerar a 4°C, aunque una vez abiertos duran 2 días en buenas condiciones, y los congelados se mantienen a la temperatura de menos 15-18°C.

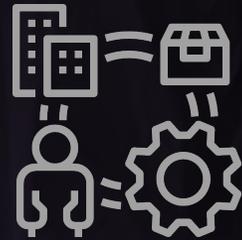


INDICADORES OPERATIVOS

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Los procesos diarios en la producción de alimentos son:

- ✓ Lista previa de proteína
- ✓ Picado de vegetales
- ✓ Lista previa de condimentos
- ✓ Lista previa de ingredientes para la elaboración de la comida
- ✓ Elaboración del desayuno para el hogar de adultos mayores
- ✓ Elaboración del almuerzo para el hogar de adultos mayores, personal administrativo, personal operativo y estudiantes
- ✓ Elaboración de merienda para hogar de adultos mayores
- ✓ Elaboración de cena para adultos mayores



RESULTADOS 2024

Tamaño de porciones según rango de edad niños de 2-3 años



DATOS RELEVANTES DEL AÑO

- ✓ Menú balanceado según necesidades.
- ✓ Mejor control de presupuesto.

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDADES
		PREESCOLAR 2-4 años
Arroz o pastas	Diariamente	½ taza (1 cucharón)
Menstras	Mínimo 3 veces por semana	1/3 taza (1 cucharón)
Pan o tortilla o bollo o cereales, verduras o plátano o papa	Diariamente	2 rebanada o 1 unidad o 1 taza
Frutas	Diariamente	3 porciones
Vegetales	Diariamente	1 taza
Pollo o pavo Pescado o tuna o sardina Carne de res o puerco liso	3-4 veces por semana 2-3 veces por semana 1 vez a la semana	2 onzas (1 presa pequeña)
Huevo	Mínimo 3 veces por semana	1 unidad
Lácteos (leche, yogurt)	Diariamente	2 vasos
Azúcar	Diariamente	5 cdtas
Grasas	Diariamente	3 cdtas

RESULTADOS 2023

Tamaño de porciones según rango de edad **niños de 4-5 años**

- ✓ Menú balanceado según necesidades.
- ✓ Mejor control de presupuesto.



ALIMENTOS	PORCIONES
Arroz/pastas	1/2 taza
Menestras	1/3 taza
Verduras/plátano	½ taza
Pan/tortilla/bollo/cereal	1 rebanada/1 tortilla/medio bollo/1/3tz de cereal
Vegetales (crudos o cocidos)	1 taza
Frutas	media porción
Carnes	2 onzas
Huevos	1 unidad
Leche y derivados	1 taza

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

RESULTADOS 2023

Tamaño de porciones según rango de edad **niños de 6-13 años**

- ✓ Menú balanceado según necesidades.
- ✓ Mejor control de presupuesto.



ALIMENTOS	ESCOLAR HOMBRE PORCIÓN NIÑO	ESCOLAR MUJER PORCIÓN NIÑA
Arroz/pastas	1 taza	1 taza
Menestras	1/3 taza	1/3 taza
Verduras/plátano	½ taza	½ taza
Pan/tortilla/bollo/cereal	2 rebanada	1 rebanadas
Vegetales (crudos o cocidos)	1 taza	1 taza
Frutas	3 porciones	3 porciones
Carnes	2 onzas	2 onzas
Huevos	1 unidad	1 unidad
Leche y derivados	2 tazas	2 tazas
Azúcar	5 cdtas	4 cdtas
Aceite	4 cdtas	3 cdtas

DATOS RELEVANTES
DEL AÑO

- ✓ Menú balanceado según necesidades.
- ✓ Mejor control de presupuesto.

Tamaño De Porciones Según Rango De **14-16 Años Y Adultos Mayores**



ALIMENTOS	PORCIONES
Arroz/pastas	3/4 taza al servirse solo / combinado con menestra 1/2 taza
Menestras	1/3 taza
Verduras/plátano	1 ½ taza
Pan/tortilla/bollo/cereal	2 rebanada/2 tortilla/1 bollo/1 tz de cereal
Vegetales (crudos o cocidos)	1 taza
Frutas	1 porción
Carnes	3 onzas
Huevos	2 unidades
Leche y derivados	1 taza

MEMORIA
ANUAL

20
24

**ASOCIACIÓN
RELIGIOSOS MERCEDARIOS
P A N A M Á**

Comedor
Ricardo Galindo Quelquejeu

