- *Descripción de envase en contacto directo con el producto: bolsa plástica elaborada en polietileno (presentaciones de 500 y 1000 gramos), empaque de polipropileno (presentación de 50 kilogramos).*
- *Composición del envase: polietileno (500 y 1000 gramos), polipropileno (50 kilogramos).*
- *Formatos y dimensiones: ancho 28.5 cm, calibre 1.5 mm (empaque polietileno); Largo 90 cm, ancho 60 cm.*
- *Legislación asociada: NTC 1792, resolución 4143 de 2012, NTC 1257.*

6.2. EMBALAJE

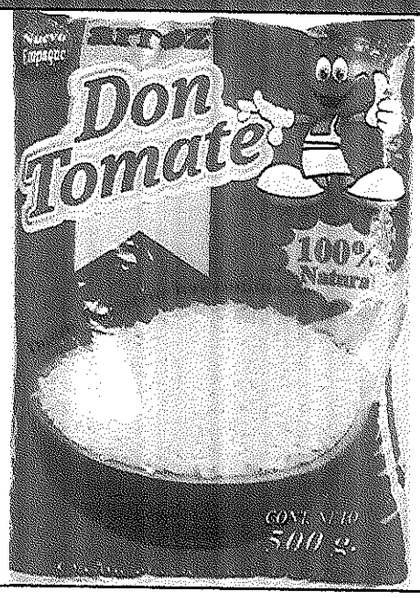
- *Descripción de envase en contacto directo con el producto: bolsa plástica elaborada en polietileno (presentaciones de 500 y 1000 gramos), no tiene embalaje (presentación de 50 kilogramos).*
- *Composición del envase: polietileno (500 y 1000 gramos), no tiene embalaje (50 kilogramos).*
- *Legislación asociada: NTC 1792, resolución 4143 de 2012, NTC 1257.*

6.3. CONDICIÓN DE ALMACENAJE Y TRANSPORTE

- *Descripción de presentación en góndola: Presentación arrobas (25 libras)*
- *Condiciones especiales de conservación en góndola: a temperatura ambiente, alejado de la humedad*

6.4. PRESENTACIÓN COMERCIAL

- *Descripción de presentación en góndola: 500 gramos, 3000 gramos, 5000 gramos.*
- *Condiciones especiales de conservación en góndola: a temperatura ambiente, alejada de la humedad.*
- *Foto del producto:*



TODOS POR UN NUEVO PAÍS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016048512 DE 18 de Noviembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20081112 **RADICACIÓN:** 2016161328 **FECHA:** 15/11/2016
REGISTRO SANITARIO: RSIA051108214 **VIGENCIA** 10/09/2024

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2014026078 de 15 de Agosto de 2014 el Invima autorizó el Registro Sanitario Nº RSIA051108214 para IMPORTAR Y VENDER el PRODUCTO: ATUNES: VARIEDADES, ATUN LOMO EN ACEITE DE SOYA VEGETAL, ATUN LOMO EN AGUA, MARCA: LA ESPAÑOLA , CATALINA , autorizando como TITULAR(ES): TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S con domicilio en ITAGUI – ANTIOQUIA FABRICANTE(S): PERSEMAR CIA LTDA con domicilio en ECUADOR IMPORTADOR(ES): TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S con domicilio en ITAGUI - ANTIOQUIA

Mediante Resolución Nº 2016041628 de 5 de Octubre de 2016, el INVIMA autorizo 1. Adición de fabricante: CONSERVERA TROPICAL con domicilio AVENIDA 105 Y CALLE 126 SECTOR LA FLORITA, BARRIO LOS ESTEROS MANTA –ECUADOR

Mediante Resolución Nº 2016045000 de 31 de Octubre de 2016 , el INVIMA autorizo 1.Cambio de la razón social del fabricante: SUCESIÓN INDIVISA NOTTBOHM EDELMANN HANS JUERGEN - CONSERVERA TROPICAL con domicilio en la Avenida 105 y calle 126, Sector la Floresta, Barrio los Esteros Manta - Ecuador.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2016161328 de fecha 15/11/2016 , el señor MANUEL SALVADOR ARISTIZABAL GOMEZ, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez evaluada la documentación técnico-legal aportada por el peticionario se pudo constatar que cumple con lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 3168 de 2015, y en consecuencia LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2014026078 fecha 15/08/2014 que concedió Registro Sanitario número RSIA051108214 para IMPORTAR Y VENDER, el producto ATUNES: VARIEDADES, ATUN LOMO EN ACEITE DE SOYA VEGETAL, ATUN LOMO EN AGUA, LOMITOS DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, marcas LA ESPAÑOLA , CATALINA a favor de TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S con domicilio en ITAGUI - ANTIOQUIA

En el sentido de autorizar

1. Adición de presentación comercial 175 gramos.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS

Scanned by CamScanner

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016048512 DE 18 de Noviembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

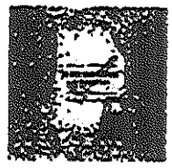
ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 18 de Noviembre de 2016

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Legal Claudia Escalon L.

Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2016.11.21 09:20:[illegible] COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

Scanned by CamScanner

	CERTIFICADO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTO	Código: FO-VC-27 Versión: 01 Fecha de Actualización: 29/09/2014

EL SECRETARIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Como autoridad sanitaria del Municipio de Itagüí y de conformidad con las competencias otorgadas por la Ley 715 de 2001,el Código Sanitario Nacional (Ley 9ª de 1979) y las demás normas que lo regulan.

CERTIFICA

Que luego de la inspección de factores de riesgo del consumo y el ambiente, realizada el día 2019-03-06 por el funcionario NANCY JANET MOSQUERA RENTERIA al establecimiento:

Razón social: TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S

Dirección: CENTRAL MAYORISTA BLOQUE 12 LOCAL 23

Código de verificación: E-E367A8

A la fecha, cumple con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para su funcionamiento.

Esta certificación es válida hasta 2020-03-05

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 del Ministerio de Justicia y del Derecho y la Resolución 220 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para los efectos legales.

Para confirmar la autenticidad del presente certificado consulte el código de verificación en el siguiente link:

http://aplicaciones.itagui.gov.co/siwisalud/aplicaciones/utilidades/busquedaCertificado.php

La presente se expide el 2019-03-06 y para constancia se firma digitalmente.

OMAR RAMIRO OCHOA ROMERO
Secretario de Salud y Protección Social

Scanned by CamScanner

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
ATUN LOMITOS EN ACEITE

A. NOMBRE COMERCIAL: ATUN LOMITOS EN ACEITE CATALINA

- Cumplimos con la NTC 1276: Atún en conservas
- Cumplimos con la Resolución No 148 DE 2007. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conservas y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- Cumplimos con la NTC 4433: microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- Presentamos junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevaleciendo sobre cualquier especificación contenida en las Normas Tecnicas Colombianas referidas en las mismas.
- Cumplimos con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.

B. GENERALIDADES:

- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, agua y con la adición o no de sal, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilidad para evitar su alteración.

C. REQUISITOS GENERALES:

- El producto está constituido por lomos perfectamente definidos, se aceptara una cantidad mínima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.
- El atún no debe presentar olores ni coloración objetable, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.
- El producto es limpio, libre de piel, coagulo de sangre y espinas, el lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos que excedan más del 18%.
- Las latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.
- Las conservas presentan color, sabor y aroma característico.

D.REQUISITOS ESPECIFICOS:

Características fisicoquímicas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de Sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0**

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Ingredientes:

Atún (65%) Aceite Vegetal (23%) Agua (10%) Sal (2%)

Alérgeno: Contiene pescado

Presentación: Contenido neto 175gr Peso drenado 115gr

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Arsénico	0,7*
Cadmio (Cd)	0,1*
Mercurio (Hg)	1,0*
Plomo (Pb)	0,4*
Metilmercurio	1,0*

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Características microbiológicas: Esterilidad comercial

- Se adjunta con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos

Scanned by CamScanner

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

PRIMARIO:

-El envase es constituido por un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto están convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegura la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

-Rechazamos todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

-Todas las conservas poseen tapa abre fácil

-Cumplimos con la resolución No 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

-Cumplimos con la resolución 333 de Febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

-La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible.

SECUNDARIO:

-El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

F. CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO:

- El almacenamiento se realiza de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Lo almacenamos ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros, con respecto a las paredes, y se dispone en paléS o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección y limpieza.
- El almacenamiento lo hacemos retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos están almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas están debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifiquen o adicionen.

G. TRANSPORTE:

- El trasporte de alimentos lo realizamos de manera que impide la contaminación y la proliferación de microorganismos, evitando la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- No lo transportamos conjuntamente con alimentos que tengan sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación del alimento.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

H. VIDA ÚTIL:

4 años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto.

I. PRESENTACION:

Latas de 175 gramos, tapa abre fácil.

J. REGISTRO SANITARIO

RSIA051108214

K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. Recepción de la Materia Prima: La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción se verifica el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (NBV-mg/100g).

2. En la Recepción registramos:

-El nombre del proveedor

-Número de placa del vehículo

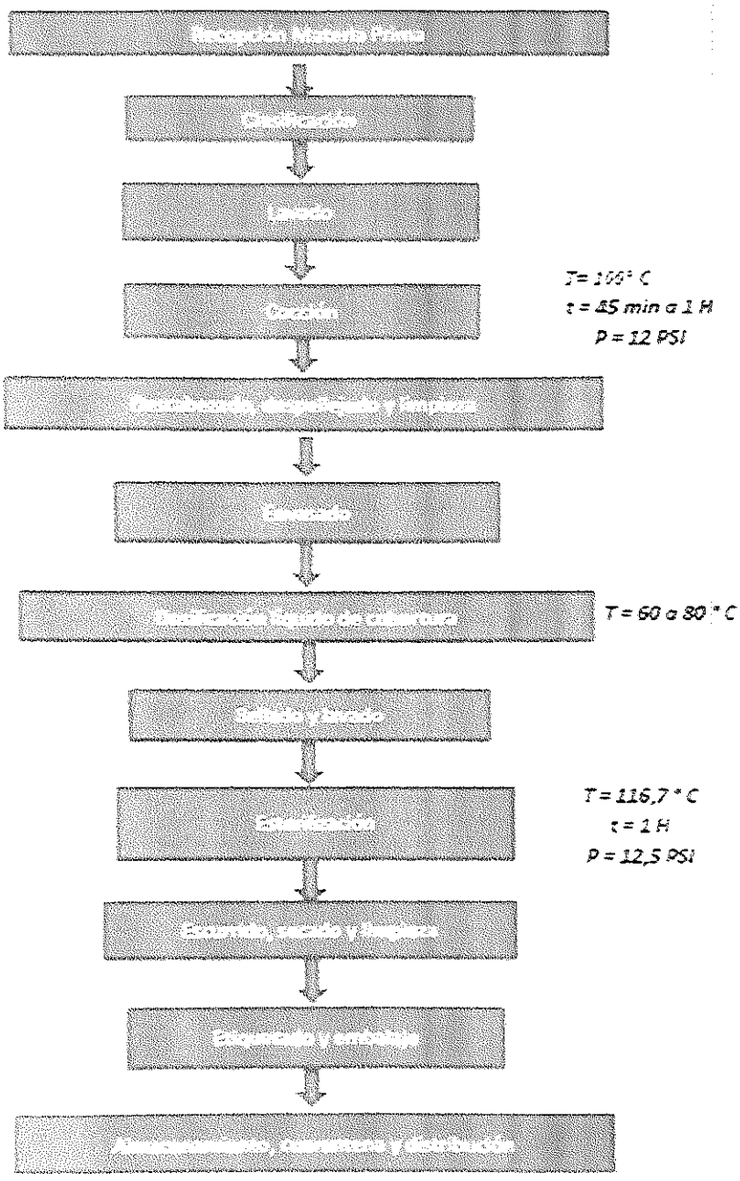
-Nombre del conductor y número de identificación

Scanned by CamScanner

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.
4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados, esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.
5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura
< -18 grados centígrados.
6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previo verificación de los pesos.
7. Descongelación y Lavado:
La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.
8. Emparrillado:
Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.
9.Cocción/Deshidratación:
La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.
10.Enfriamiento o Rociado:
Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo precocido, facilitando el proceso de despellejado.
11.Despellejado:
Se realizar la limpieza del atún pre cocido removiendo la cabeza, visceras, cola y piel.
12.Limpieza de Lomo:
Se extrae únicamente la carne blanca o clara del atún, dependiendo del requerimiento del cliente, se aplican los tipos de limpieza requerida. La generación de partículas de pescado se denomina migas o rallado de atún.
13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:
Se coloca los trozos de atún con el peso correcto en latas cilíndricas con formato 307 x 110, o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.
14. Dosificador:
Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.
15. Cerrado:
El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo a lo planificado. En este punto realizamos el control de doble cierre cada dos horas siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.
16. Lavado de Latas:
Las latas se lavan después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.
17. Llenado de Coches:
Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos se llevan para ser esterilizados.
18. Esterilizado:
El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo al Estudio de Penetración de calor, formato de envase y líquido de cobertura, se le aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.
19. Enfriamiento-Reposo:
Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave y son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. Tomamos las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.
20. Secado:
Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

Scanned by CamScanner

L. DIAGRAMA DE FLUJO:



T = Temperatura P = Presión (Libras por pulgada^2) t = Tiempo

M. FIRMA DE FICHA TÉCNICA:

Nombre: Iralda Vergara Pazmiño

Representante Legal: Klaus W. Nottbohm Cevallos

Jefe de Producción: Andrés Nottbohm Ávila

CONSERVERA TROPICAL

Scanned by CamScanner

Conservera TROPICAL Atún y Sardinas

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
ATUN LOMITOS EN AGUA

A. NOMBRE COMERCIAL: ATUN LOMITOS EN AGUA CATALINA

- Cumplimos con la NTC 1276: Atún en conservas
- Cumplimos con la Resolución No 148 DE 2007. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conservas y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- Cumplimos con la NTC 4433: microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- Presentamos junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevaleciendo sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referidas en las mismas.
- Cumplimos con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.

B. GENERALIDADES:

- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, agua y con la adición o no de sal, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilidad para evitar su alteración.

C. REQUISITOS GENERALES:

- El producto está constituido por lomos perfectamente definidos, se aceptara una cantidad mínima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.
- El atún no debe presentar olores ni coloración objetable, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.
- El producto es limpio, libre de piel, coagulo de sangre y espinas, el lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos que excedan más del 18%.
- Las latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.
- Las conservas presentan color, sabor y aroma característico.

D.REQUISITOS ESPECIFICOS:

Características fisicoquímicas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de Sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0**

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Ingredientes:

Atún (65%) Aceite Vegetal (23%) Agua (10%) Sal (2%)

Alérgeno: Contiene pescado

Presentación: Contenido neto 175gr Peso drenado 115gr

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Arsénico	0,7*
Cadmio (Cd)	0,1*
Mercurio (Hg)	1,0*
Plomo (Pb)	0,4*
Metilmercurio	1,0*

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Características microbiológicas: Esterilidad comercial

- Se adjunta con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

Scanned by CamScanner

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

PRIMARIO:

-El envase es constituido por un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto están convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegura la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

-Rechazamos todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

-Todas las conservas poseen tapa abre fácil

-Cumplimos con la resolución No 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

-Cumplimos con la resolución 333 de Febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

-La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible.

SECUNDARIO:

-El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

F. CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO:

- El almacenamiento se realiza de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Lo almacenamos ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros, con respecto a las paredes, y se dispone en palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección y limpieza.
- El almacenamiento lo hacemos retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos están almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas están debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifiquen o adicionen.

G. TRANSPORTE:

- El trasporte de alimentos lo realizamos de manera que impide la contaminación y la proliferación de microorganismos, evitando la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- No lo transportamos conjuntamente con alimentos que tengan sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación del alimento.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

H. VIDA ÚTIL:

4 años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto.

I. PRESENTACION:

Latas de 175 gramos, tapa abre fácil.

J. REGISTRO SANITARIO

RSIA0S1108214

K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. Recepción de la Materia Prima: La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción se verifica el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (NBV-mg/100g).

2. En la Recepción registramos:

-El nombre del proveedor

-Número de placa del vehículo

-Nombre del conductor y número de identificación

Scanned by CamScanner

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.

4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados, esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.

5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura
< -18 grados centígrados.

6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previo verificación de los pesos.

7. Descongelación y Lavado:
La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.

8. Emparrillado:
Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.

9.Cocción/Deshidratación:
La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.

10.Enfriamiento o Rociado:
Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo precocido, facilitando el proceso de despellejado.

11.Despellejado:
Se realizar la limpieza del atún pre cocido removiendo la cabeza, vísceras, cola y piel.

12.Limpieza de Lomo:
Se extrae únicamente la carne blanca o clara del atún, dependiendo del requerimiento del cliente, se aplican los tipos de limpieza requerida. La generación de partículas de pescado se denomina migas o rallado de atún.

13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:
Se coloca los trozos de atún con el peso correcto en latas cilíndricas con formato 307 x 110, o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.

14. Dosificador:
Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.

15. Cerrado:
El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo a lo planificado. En este punto realizamos el control de doble cierre cada dos horas siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.

16. Lavado de Latas:
Las latas se lavan después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.

17. Llenado de Coches:
Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos se llevan para ser esterilizados.

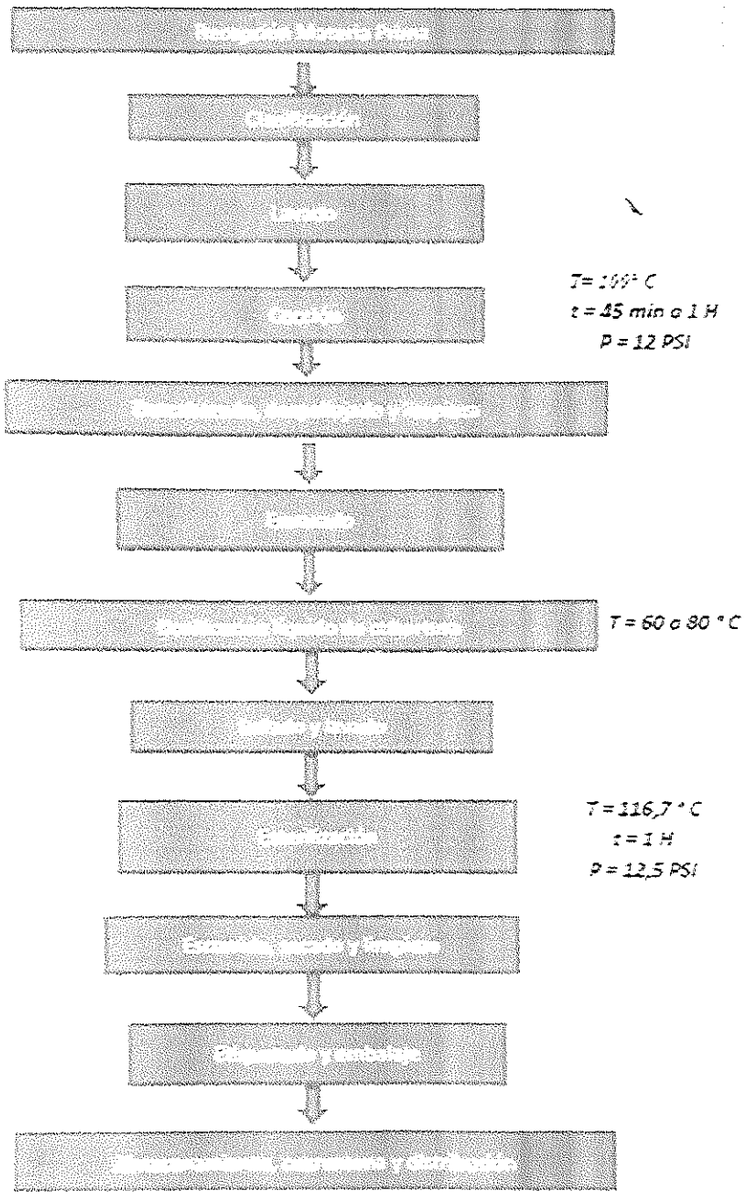
18. Esterilizado:
El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo al Estudio de Penetración de calor, formato de envase y liquido de cobertura, se le aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.

19. Enfriamiento-Reposo:
Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave y son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. tomamos las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.

20. Secado:
Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

Scanned by CamScanner

L. DIAGRAMA DE FLUJO:



T = Temperatura P = Presión (Libras por pulgada^2) t = Tiempo

M. FIRMA DE FICHA TÉCNICA:

Nombre: Iralda Vergara Pazmiño

Representante Legal: Klaus W. Nottbohm Cevallos

Jefe de Producción: Andrés Nottbohm Ávila

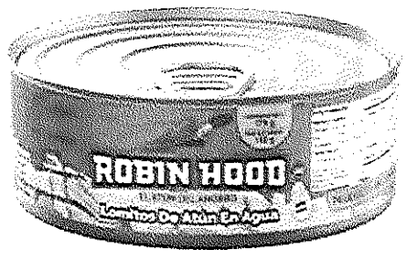
CONSERVERA TROPICAL

Scanned by CamScanner

Puertomar EL PLACER DE COMER SANO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: FTP.AW. 68
		VERSIÓN: 03
		FECHA: 04 de Enero 2021
		PAIS: ECUADOR
		PAGINA 1 de 5

CONSERVAS DE ATUN
LOMITOS DE ATÚN EN AGUA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

El Atún es pre-cocido enfriado y limpiado, para extraer el lomo que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Aceite de Soya, Agua, y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
Lomos perfectamente definidos se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos de los 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.

El atún no presenta olores, sin coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. El producto e limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espina. El lomo fino (compacto) es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se adiciona fragmentos sueltos, deben ser 100% lomo fino.

Ingredientes

Formula Cuali – Cuantitativa.

Lomitos de Atún (EUTHYNNUS LINEATUS) 65.0%, Agua 33.0%, y Sal 2.0%

Alérgeno: contiene Pescado

Origen de la Materia Prima: Océano Pacífico Ecuador. ZONA FAO 87

Presentación:

Envase y tapa metálico: Abre fácil

Peso Neto: 175 gramos.

Peso Drenado: 115 gramos.

Marca: Robin Hood

Registro de Invima en Colombia: RSiA04I54712

Puertomar EL PLACER DE COMER SANO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: FTP.AW. 68
		VERSIÓN: 03
		FECHA: 04 de Enero 2021
		PAIS: ECUADOR
		PAGINA 1 de 5

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Físicas – Organolépticos

Apariencia	Característico de la especie
Color	Característico de la especie
Olor y Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme

Físicos Químico

Requisitos	**Límite máximo**
Histamina	Máx. 50.0 mg/ kg (50 ppm)
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
Nitrógeno Básico Volátil	<35 mg/100g*
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales contaminantes:

Requisitos	**Límite máximo**	**Método de ensayo**
Arsénico, como As	0.7 mg/kg	AOAC 986.15
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	AOAC 999.10
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg	AOAC 974.14
Plomo, como Pb	0.4 mg/kg	AOAC 999.10
Metilmercurio	1.0 mg/kg*	AOAC 974.14
Estaño, como Es	200 mg/Kg	AOAC 985.15

Resolución No. 148 de 2007.
*NTC 1276

Características microbiológicas: Esterilidad Comercial

PUERTOMAR S.A. Se apega a la NTC 4433 Por lo cual Presentará junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

Microbiológicas.

Garantía de Esterilidad Comercial

Análisis de aerobios termófilos: Ausencia *

Análisis de anaerobios mesofilos y termófilos Ausencia*

Análisis Clostridium Botulinum: Ausencia*

Análisis de E. coli: Ausencia*

Análisis de Staphylococus: Ausencia*

Valores de referencia según Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

Puertomar EL PLACER DE COMER SANO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: FTP.AW. 68
		VERSIÓN: 03
		FECHA: 04 de Enero 2021
		PAIS: ECUADOR
		PAGINA 1 de 5

IDENTIFICACIÓN DE CÓDIGO DE BARRAS Y FECHAS.

Fecha: ELAB: 14 JULIO 2020 VEN: 14 JULIO 2024
Código de Barras: Lomitos de atún en agua 170g EAN-13: 7862119507237

EMPAQUETADO Y ROTULADO

ENVASE PRIMARIO:

-El envase es de un material que no reacciona con el producto, por lo que cumplimos con la Resolución 683, 4142 y 4143 del 2012, al no alterar sus características organolépticas o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto esta convenientemente cubiertas con laca sanitaria autorizadas por la legislación nacional vigente, por la FDA y por el Codex Alimentarius, que asegura la conservación del mismo durante al transporte y almacenamiento.

-No se enviarán latas que tengan los lados o Extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

- El envase metálico está constituido por dos Cuerpos, Tapa y Fondo. La Tapa posee facilidad de abre Fácil.

-Cumplimos con la resolución Nº 5109 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o Etiquetado de productos terminados y materias primas.

-Cumplimos con la resolución 333 de febrero del 2011. Rotulados y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.

- Cumplimos con la Resolución 2508 del 2012 declarando las Grasas Trans y Saturadas.

-La fecha de Fabricación y vencimiento se ubica con tinta indeleble en el fondo del envase.

ENVASE SECUNDARIO

-El Empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

ROTULADO: Nos apegamos a la Resolución 333 con respecto a la declaración Nutricionales e información mínima requerida en Las etiquetas.

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

-El almacenamiento de alimentos se realiza de manera que se minimiza su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

-Se almacena ordenadamente en estribas con separación de 60 centímetros con respectos a las paredes, y disponerse sobre los palés o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso a 15 centímetros de manera que se permite la inspección, limpieza y fumigación si el caso.

-El almacenamiento se hace retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos son almacenados en áreas independientes, con separación física y su

manipulación solo la hacen al personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Esta área está debidamente identificada organizada, señalizada y aireada.
-Nuestro almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen.

TRANSPORTE

-Cumplimos con el decreto 561 de 1984 referente al transporte de las Conservas de Atún o Pescado se realiza de manera que se impide la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daños en el envase o embalado según sea el caso.
-Los recipientes en los cuales se transportan las Conservas, están fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
-Es prohibido poner los alimentos directamente sobre el piso, se utilizan los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
-PUERTOMAR S.A. No transporta conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
-Los vehículos que transportan las conservas llevan en su interior en forma claramente visible la leyenda "Transporte de alimentos", y cuentan con el acta de Inspección del Vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
-El transporte de alimentos los operarios, transportadores y auxiliares del Vehículos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 4 años a partir de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica, detectados al recibo, debidos a defectos de rotulado o defectos físicos observables, como son: latas con golpes o abolladuras, abombadas o infladas, con signos de oxidación, con cualquier otra característica ajena a los productos.

322

Puertomar	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: FTP.AW. 68
		VERSIÓN: 03
		FECHA: 04 de Enero 2021
		PAIS: ECUADOR
		PAGINA 1 de 5

EMPAQUE Y ROTULADO

Empaque Primario: Envase y tapas metálico- TFS-TEST-BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIZ EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa Metálica con Abre Fácil.

Envase Secundario: Caja de cartón corrugado por 48 Conservas.

Rotulado: Tanto el envase Primario como el secundario se apega a la directriz 5109 del 2005 y a la Resolución 333 del 2011 que establecen los parámetros de Rotulado, etiquetado e información mínima Nutricional del producto.

Métodos de distribución: Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

Las conservas de Atún son elaboradas en la Planta PUERTOMAR S.A. Empresa que cumple y mantiene las garantías de Calidad, reglamentadas por normativas Nacionales e Internacionales.

Contando con los certificados:

- **HACCP:** Otorgado por la Subsecretaria de Calidad e Inocuidad- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. N° MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2021-0062.
- **BPM:** Otorgado por el Ministerio de Salud Pública- Buenas Practicas de Manufacturas. N° 0072-HINP-1017.
- **ARCSA:** Agencia Nacional de Regulación-Control Y Vigilancia Sanitaria. 2020-14.1.1.1-0000035

INFORMACIÓN GENERAL

Elaborado y Exportado por: PUERTOMAR S.A.

Dirección: Jaramijó – Carretero Kilómetro 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte.

Importador: PUERTOMAR ZOMAC S.A.S NIT: 901241091-2

ELABORADO POR: ING. CARLOS BOLAÑOS C. PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA CONTROL DE CALIDAD	PUERTOMAR S.A. FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL APROBADO POR: Sr. ANTONIO SANCHO ALFONSO. GERENTE GENERAL

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016048512 DE 18 de Noviembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 6 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20081112 **RADICACIÓN:** 2016161328 **FECHA:** 15/11/2016
REGISTRO SANITARIO: RSIA05I108214 **VIGENCIA** 10/09/2024

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N° 2014026078 de 15 de Agosto de 2014 el Invima autorizó el Registro Sanitario N° RSIA05I108214 para IMPORTAR Y VENDER el PRODUCTO: ATUNES: VARIEDADES, ATUN LOMO EN ACEITE DE SOYA VEGETAL, ATUN LOMO EN AGUA, MARCA: LA ESPAÑOLA , CATALINA , autorizando como TITULAR(ES): TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S con domicilio en ITAGUI – ANTIOQUIA
FABRICANTE(S): PERSEMAR CIA. LTDA con domicilio en ECUADOR
IMPORTADOR(ES): TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S con domicilio en ITAGUI - ANTIOQUIA

Mediante Resolución N° 2016041628 de 5 de Octubre de 2016, el INVIMA autorizo 1. Adición de fabricante: CONSERVERA TROPICAL con domicilio AVENIDA 105 Y CALLE 126 SECTOR LA FLORITA, BARRIO LOS ESTEROS MANTA –ECUADOR

Mediante Resolución N° 2016045000 de 31 de Octubre de 2016 , el INVIMA autorizo 1.Cambio de la razón social del fabricante: SUCESIÓN INDIVISA NOTTBOHM EDELMANN HANS JUERGEN - CONSERVERA TROPICAL con domicilio en la Avenida 105 y calle 126, Sector la Floresta, Barrio los Esteros Manta - Ecuador.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2016161328 de fecha 15/11/2016 , el señor MANUEL SALVADOR ARISTIZABAL GOMEZ, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez evaluada la documentación técnico-legal aportada por el peticionario se pudo constatar que cumple con lo establecido en el artículo 43 de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 3168 de 2015, y en consecuencia LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2014026078 fecha 15/08/2014 que concedió Registro Sanitario número RSIA05I108214 para IMPORTAR Y VENDER, el producto ATUNES: VARIEDADES, ATUN LOMO EN ACEITE DE SOYA VEGETAL, ATUN LOMO EN AGUA, LOMITOS DE ATUN EN ACEITE VEGETAL., marcas LA ESPAÑOLA , CATALINA a favor de TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S con domicilio en ITAGUI - ANTIOQUIA

En el sentido de autorizar

1. Adición de presentación comercial 175 gramos.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS

Scanned by CamScanner

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016048512 DE 18 de Noviembre de 2016
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los tèrminos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

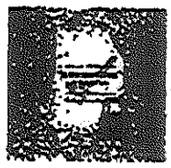
ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 18 de Noviembre de 2016

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Legal Claudia Escobar C.

Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2016.11.21 09:20:[illegible] COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

Scanned by CamScanner

	CERTIFICADO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTO	Código: FO-VC-27 Versión: 01 Fecha de Actualización: 29/09/2014

EL SECRETARIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Como autoridad sanitaria del Municipio de Itagüí y de conformidad con las competencias otorgadas por la Ley 715 de 2001,el Código Sanitario Nacional (Ley 9ª de 1979) y las demás normas que lo regulan.

CERTIFICA

Que luego de la inspección de factores de riesgo del consumo y el ambiente, realizada el día 2019-03-06 por el funcionario NANCY JANET MOSQUERA RENTERIA al establecimiento:

Razón social: TRILLADORA LA MONTAÑA S.A.S

Dirección: CENTRAL MAYORISTA BLOQUE 12 LOCAL 23

Código de verificación: E-E367A8

A la fecha, cumple con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para su funcionamiento.

Esta certificación es válida hasta 2020-03-05

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 del Ministerio de Justicia y del Derecho y la Resolución 220 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para los efectos legales.

Para confirmar la autenticidad del presente certificado consulte el código de verificación en el siguiente link:

http://aplicaciones.itagui.gov.co/siwisalud/aplicaciones/utilidades/busquedaCertificado.php

La presente se expide el 2019-03-06 y para constancia se firma digitalmente.

OMAR RAMIRO OCHOA ROMERO
Secretario de Salud y Protección Social

Scanned by CamScanner

326

Conservera TROPICAL Atún y Sardina

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
ATUN LOMITOS EN ACEITE

A. NOMBRE COMERCIAL: ATUN LOMITOS EN ACEITE CATALINA

- Cumplimos con la NTC 1276: Atún en conservas
- Cumplimos con la Resolución No 148 DE 2007. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conservas y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- Cumplimos con la NTC 4433: microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- Presentamos junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o especificos contenidos en la presente ficha técnica como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevaleciendo sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referidas en las mismas.
- Cumplimos con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.

B. GENERALIDADES:

- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, agua y con la adición o no de sal, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilidad para evitar su alteración.

C. REQUISITOS GENERALES:

- El producto está constituido por lomos perfectamente definidos, se aceptara una cantidad mínima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.
- El atún no debe presentar olores ni coloración objetable, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.
- El producto es limpio, libre de piel, coagulo de sangre y espinas, el lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos que excedan más del 18%.
- Las latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.
- Las conservas presentan color, sabor y aroma característico.

D.REQUISITOS ESPECIFICOS:

Caracteristicas fisicoquímicas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de Sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0**

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Ingredientes:

Atún (65%) Aceite Vegetal (23%) Agua (10%) Sal (2%)

Alérgeno: Contiene pescado

Presentación: Contenido neto 175gr Peso drenado 115gr

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Arsénico	0,7*
Cadmio (Cd)	0,1*
Mercurio (Hg)	1,0*
Plomo (Pb)	0,4*
Metilmercurio	1,0*

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Caracteristicas microbiológicas: Esterilidad comercial

- Se adjunta con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

Scanned by CamScanner

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

PRIMARIO:

-El envase es constituido por un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto están convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegura la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

-Rechazamos todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

-Todas las conservas poseen tapa abre fácil

-Cumplimos con la resolución No 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

-Cumplimos con la resolución 333 de Febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

-La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible.

SECUNDARIO:

-El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

F. CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO:

- El almacenamiento se realiza de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Lo almacenamos ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros, con respecto a las paredes, y se dispone en palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección y limpieza.
- El almacenamiento lo hacemos retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos están almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas están debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifiquen o adicionen.

G. TRANSPORTE:

- El trasporte de alimentos lo realizamos de manera que impide la contaminación y la proliferación de microorganismos, evitando la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- No lo transportamos conjuntamente con alimentos que tengan sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación del alimento.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

H. VIDA ÚTIL:

4 años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto.

I. PRESENTACION:

Latas de 175 gramos, tapa abre fácil.

J. REGISTRO SANITARIO

RSIA05I108214

K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. Recepción de la Materia Prima: La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción se verifica el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (N8V-mg/100g).

2. En la Recepción registramos:

-El nombre del proveedor

-Número de placa del vehículo

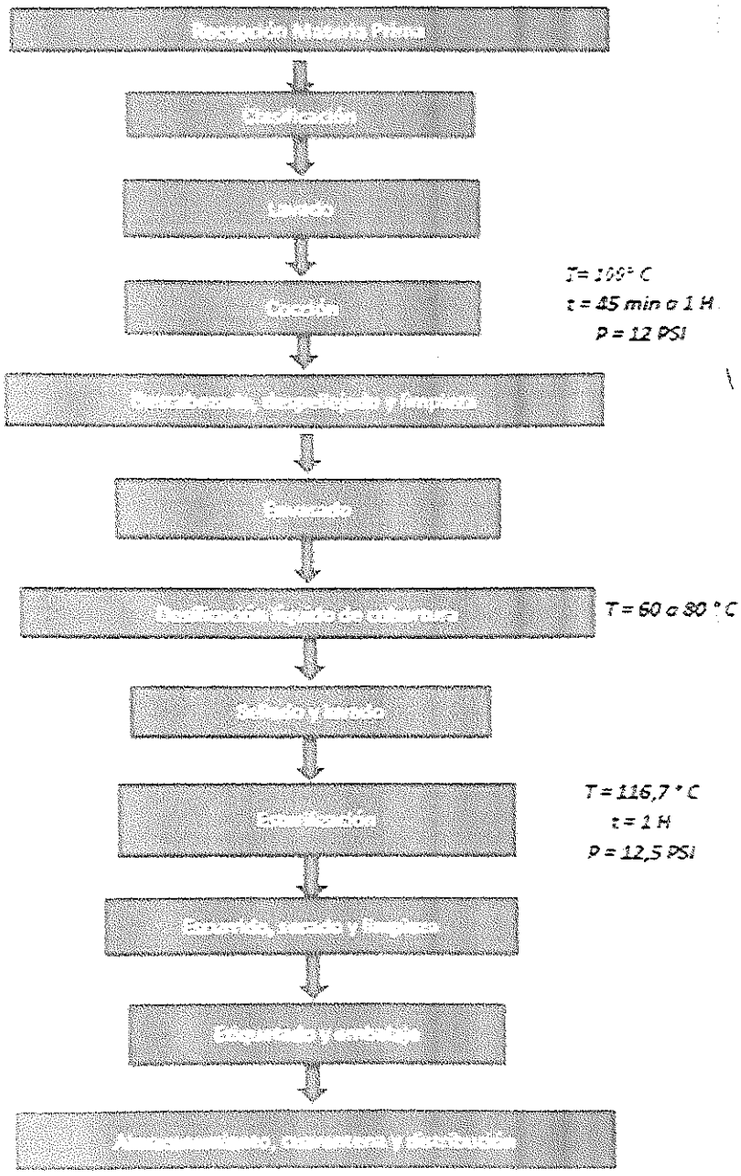
-Nombre del conductor y número de identificación

Scanned by CamScanner

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.
4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados, esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.
5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura
< -18 grados centígrados.
6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previo verificación de los pesos.
7. Descongelación y Lavado:
La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.
8. Emparrillado:
Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.
9.Cocción/Deshidratación:
La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.
10.Enfriamiento o Rociado:
Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo precocido, facilitando el proceso de despellejado.
11.Despeliejado:
Se realizar la limpieza del atún pre cocido removiendo la cabeza, visceras, cola y piel.
12.Limpieza de Lomo:
Se extrae únicamente la carne blanca o clara del atún, dependiendo del requerimiento del cliente, se aplican los tipos de limpieza requerida. La generación de partículas de pescado se denomina migas o rallado de atún.
13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:
Se coloca los trozos de atún con el peso correcto en latas cilindricas con formato 307 x 110, o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.
14. Dosificador:
Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.
15. Cerrado:
El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo a lo planificado. En este punto realizamos el control de doble cierre cada dos horas siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.
16. Lavado de Latas:
Las latas se lavan después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.
17. Llenado de Coches:
Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos se llevan para ser esterilizados.
18. Esterilizado:
El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo al Estudio de Penetración de calor, formato de envase y líquido de cobertura, se le aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.
19. Enfriamiento-Reposo:
Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave y son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. Tomamos las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.
20. Secado:
Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

Scanned by CamScanner

L. DIAGRAMA DE FLUJO:



T = Temperatura P = Presión (Libras por pulgada^2) t = Tiempo

M. FIRMA DE FICHA TÉCNICA:

Nombre: Iraida Vergara Pazmiño

Representante Legal: Klaus W. Nottbohm Cevallos

Jefe de Producción: Andrés Nottbohm Avila

CONSERVERA TROPICAL

Scanned by CamScanner

Conservera TROPICAL Atún y Sardinas

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
ATUN LOMITOS EN AGUA

A. NOMBRE COMERCIAL: ATUN LOMITOS EN AGUA CATALINA

- Cumplimos con la NTC 1276: Atún en conservas
- Cumplimos con la Resolución No 148 DE 2007. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conservas y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- Cumplimos con la NTC 4433: microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- Presentamos junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevaleciendo sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referidas en las mismas.
- Cumplimos con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.

B. GENERALIDADES:

- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite vegetal, agua y con la adición o no de sal, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilidad para evitar su alteración.

C. REQUISITOS GENERALES:

- El producto está constituido por lomos perfectamente definidos, se aceptara una cantidad mínima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.
- El atún no debe presentar olores ni coloración objetable, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.
- El producto es limpio, libre de piel, coagulo de sangre y espinas, el lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos que excedan más del 18%.
- Las latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.
- Las conservas presentan color, sabor y aroma característico.

D.REQUISITOS ESPECIFICOS:

Características fisicoquímicas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de Sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0**

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Ingredientes:

Atún (65%) Aceite Vegetal (23%) Agua (10%) Sal (2%)

Alérgeno: Contiene pescado

Presentación: Contenido neto 175gr Peso drenado 115gr

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Arsénico	0,7*
Cadmio (Cd)	0,1*
Mercurio (Hg)	1,0*
Plomo (Pb)	0,4*
Metilmercurio	1,0*

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Características microbiológicas: Esterilidad comercial

- Se adjunta con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos

Scanned by CamScanner

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

PRIMARIO:

-El envase es constituido por un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto están convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegura la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

-Rechazamos todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

-Todas las conservas poseen tapa abre fácil

-Cumplimos con la resolución No 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

-Cumplimos con la resolución 333 de Febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

-La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible.

SECUNDARIO:

-El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

F. CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO:

- El almacenamiento se realiza de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Lo almacenamos ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros, con respecto a las paredes, y se dispone en palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección y limpieza.
- El almacenamiento lo hacemos retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos están almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas están debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifiquen o adicionen.

G. TRANSPORTE:

- El trasporte de alimentos lo realizamos de manera que impide la contaminación y la proliferación de microorganismos, evitando la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- No lo transportamos conjuntamente con alimentos que tengan sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación del alimento.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

H. VIDA ÚTIL:

4 años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto.

I. PRESENTACION:

Latas de 175 gramos, tapa abre fácil.

J. REGISTRO SANITARIO

RSIA05I108214

K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. Recepción de la Materia Prima: La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción se verifica el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (NBV-mg/100g).

2. En la Recepción registramos:

-El nombre del proveedor

-Número de placa del vehículo

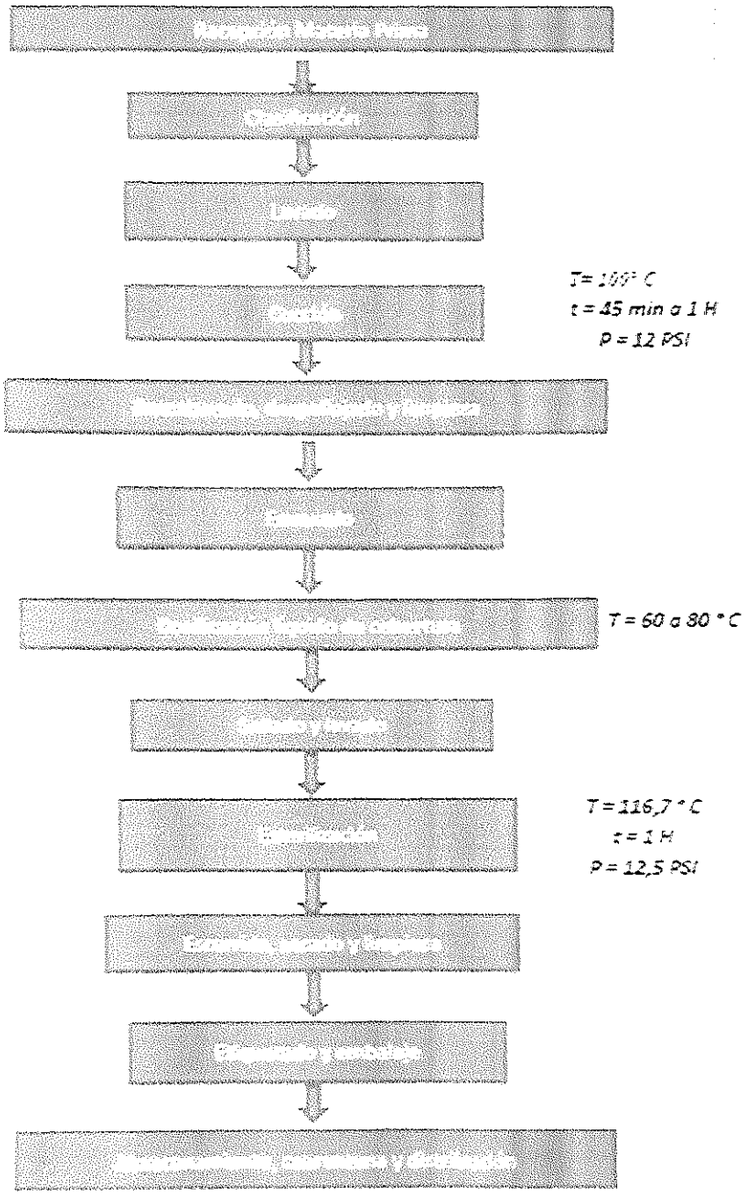
-Nombre del conductor y número de identificación

Scanned by CamScanner

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.
4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados, esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.
5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura
< -18 grados centígrados.
6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previo verificación de los pesos.
7. Descongelación y Lavado:
La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.
8. Emparrillado:
Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.
9.Cocción/Deshidratación:
La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.
10.Enfriamiento o Rociado:
Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo precocido, facilitando el proceso de despellejado.
11.Despellejado:
Se realizar la limpieza del atún pre cocido removiendo la cabeza, vísceras, cola y piel.
12.Limpieza de Lomo:
Se extrae únicamente la carne blanca o clara del atún, dependiendo del requerimiento del cliente, se aplican los tipos de limpieza requerida. La generación de partículas de pescado se denomina migas o rallado de atún.
13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:
Se coloca los trozos de atún con el peso correcto en latas cilíndricas con formato 307 x 110, o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.
14. Dosificador:
Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.
15. Cerrado:
El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo a lo planificado. En este punto realizamos el control de doble cierre cada dos horas siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.
16. Lavado de Latas:
Las latas se lavan después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.
17. Llenado de Coches:
Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos se llevan para ser esterilizados.
18. Esterilizado:
El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo al Estudio de Penetración de calor, formato de envase y liquido de cobertura, se le aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.
19. Enfriamiento-Reposo:
Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave y son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. tomamos las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.
20. Secado:
Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

Scanned by CamScanner

L. DIAGRAMA DE FLUJO:



T = Temperatura P = Presión (Libras por pulgada²) t = Tiempo

M. FIRMA DE FICHA TÉCNICA:

Nombre: Iralda Vergara Pazmiño

Representante Legal: Klaus W. Nottbohm Cevallos

Jefe de Producción: Andrés Nottbohm Ávila

CONSERVERA TROPICAL

Scanned by CamScanner

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

	**FICHA TÉCNICA**

Código: FTPT-SGC-005	**VERSIÒN:** 02 **Fecha Actualización:** 13/10/2020		NIT: 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**PROVEEDOR 1:** **ELABORADO POR: PER-LE DE ORO** **IMPORTADO POR: DEXI S.A.S** **PROVEEDOR 2:** **ELABORADO POR: PUERTO MAR S.A** **IMPORTADO POR: DEXI S.A.S**		
DISTRIBUIDO POR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**		
NOMBRE DEL PRODUCTO	**RICOMAR**		
DESCRIPCIÓN	**Descripción del producto**: El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el Lomo que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Aceite de Soya, Agua, y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. Los Lomos son obtenido luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún mediano, La presencia del 18% de Trozos o Rallado es debido al corte de los mismos en el proceso de llenado.		
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Rojizo tenue OLOR: Característico al pescado, sin malos olores SABOR: Característico al pescado, sin malos olores TEXTURA: Blanda		

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

COMPOSICIÓN	Lomitos de Atún(THUNNUS ALBACARES) 65%, Aceite de Soya 23%, Agua 10%, y Sal 2.0%.	
NOMBRE COMERCIAL	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Peso Neto 175 gramos. Peso Drenado 115 gramos.	
REGISTRO SANITARIO	**PROVEEDOR 1:** RSiA04I64314 **PROVEEDOR 2:** RSiA04I66715	
USOS	Usar como acompañante para comidas	
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa Metálica con abre fácil. **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente	
	Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado por 48 Conservas.	
VIDA ÚTIL	El producto tiene una vida útil de 4 años.	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 175 gramos de atún en aceite	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 333 del 2011	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

Resolución 148 del 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
NTC 1276 (Última Actualización)	Establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
	Resolución 683 del 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

****CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

REQUISITOS FISICOQUIMICOS	LIMITE MAXIMO
Histamina, mg/kg	50.0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % de fracción en masa	2.0
Nitrógeno Básico Volátil	<35 mg/100g*
pH	Máx. 5.5 - 6.5

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

**LIMITES MAXIMO DE METALES PESADOS

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Arsénico, expresado como AS en mg/Kg	0.7
Cadmio, expresado como Cd en mg/Kg	0.1
Mercurio, expresado como Hg en mg/Kg	1.0
Plomo, expresado como Pb en mg/Kg	0.3
Metil mercurio	1.0

**Aditivo-Ingrediente	Dosis máxima con relación al peso neto
Difosfato disódico (sin pirofosfato ácido sódico)	10 mg/Kg
Proteínas hidrolizadas	10 g/Kg
Caldos o extractos vegetales	10 g/Kg

**NTC 1276

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

APORTE NUTRICIONAL	**Tamaño de la porción:** (55 g) Aprox. **Porciones por envase:** 2 **Cantidades por Porción** **Calorías:** 90 kcal — Calorías de la Grasa: 45 kcal **%Valor Diario***

Grasa Total: 5g	8%
Grasa Sat: 1g	5%
Grasa Trans	
Proteína: 1g	1%
Colesterol: 21 mg	7%
Sodio: 230 mg	10%
Carbohidratos Total: 0g	0%
Fibra: 0 g	0%
Azúcares: 0g	
Proteína: 10g	20%
Vitamina A 2% Vitamina C 0% Calcio1% Hierro 4%	

CONDICCIONES DE RECHAZO	Atún rallado, lata sin rotular según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencida, o con fecha de entrega menos de 4 meses de vida útil

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:**
REVISÓ:	DIRECCIÓN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

340

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-006	**VERSIÒN:** 04 **Fecha Actualización:** 13/10/2020		NIT: 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**PROVEEDOR 1:** **ELABORADO POR: PER-LE DE ORO** **IMPORTADO POR: DEXI S.A.S** **PROVEEDOR 2:** **ELABORADO POR: PUERTO MAR S.A** **IMPORTADO POR: DEXI S.A.S**		
DISTRIBUIDO POR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**		
NOMBRE DEL PRODUCTO	**LOMITOS DE ATÚN EN AGUA**		
DESCRIPCIÓN	Lomo limpio cocido sin piel, sin espinas, sin carne oscura, sin escamas y libre de cualquier contaminante químico, biológico, alergénico, en presentación de atún (THUNNUS ALBACARES) en agua. Lomos de atún y atún desmenuzado (65%). Atún Barrilete Blanco (Thunnus Albacares), agua (33%) y sal (2%). El lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmento transversal. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos o rallados en general no supera el 15% del peso escurrido.		
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Rojizo tenue OLOR: Característico al pescado, sin malos olores SABOR: Característico al pescado, sin malos olores TEXTURA: Blanda		

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

COMPOSICIÓN	Atún (THUNNUS ALBACARES) en agua
NOMBRE COMERCIAL	**LOMITOS DE ATUN EN AGUA**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	175 gramos como peso neto 115 gramos como peso drenado
REGISTRO SANITARIO	**PROVEEDOR 1:** RSIA04I64314 **PROVEEDOR 2:** RSIA04I66715
USOS	Usar como acompañante para comidas
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Lata plana de hojalata cubierta con barniz, cerrada herméticamente. Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. El contenido no debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición. Peso Neto: 175 gramos Peso Drenado: 115 gramos
	Empaque Secundario: Cartón corrugado. Peso de la caja con atún enlatado: 10.8 Kg
	Embalaje: Caja x 48 unidades por 175 gramos
VIDA ÚTIL	48 meses (Ver arriba en la tapa)
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

CONTENIDO	Unidad por 175 gramos de atún en agua	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 333 del 2011	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 148 del 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
	NTC 1276 (Última Actualización)	Establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
	Resolución 683 del 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
	Resolución 4506 del 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS FISICOQUIMICOS	LIMITE MAXIMO
Histamina, mg/kg	50.0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % de fracción en masa	2.0
Gas sulfhídrico H_2S	Negativo
Bases Volátiles Totales (mg/100 g)	35.0

LIMITES MÁXIMO DE METALES PESADOS SEGÚN RES. 148 DEL 2007

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Arsénico, expresado como AS en mg/Kg	0.7
Cadmio, expresado como Cd en mg/Kg	0.1
Mercurio, expresado como Hg en mg/Kg	1.0
Plomo, expresado como Pb en mg/Kg	0.4
Metil mercurio	1.0

**Aditivo-Ingrediente	Dosis máxima con relación al peso neto
Difosfato disódico (sin pirofosfato ácido sódico)	10 mg/Kg
Proteínas hidrolizadas	10 g/Kg
Caldos o extractos vegetales	10 g/Kg

**NTC 1276

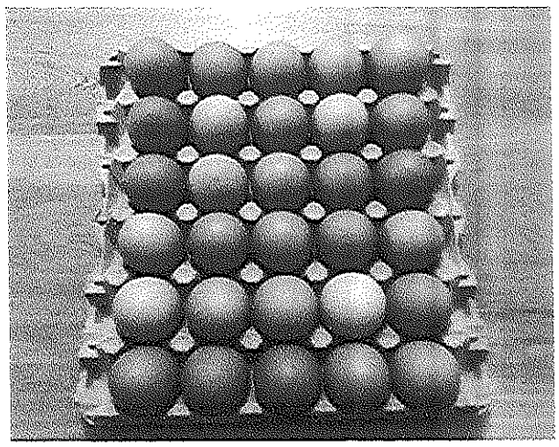
CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagüí - Antioquia

APORTE NUTRICIONAL	**Tamaño de la porción:** (55 g) Aprox. **Porciones por envase:** Aprox 3 **Cantidades por Porción** **Calorías:** 90 kcal — Calorías de la Grasa: 45 kcal **%Valor Diario***
	Grasa Total: 5 g — 8% Grasa Sat: 0 g — 0% Grasa Trans: 0g **Proteína:** 12 g — 24% **Colesterol:** 0 mg **Sodio:** 230 mg — 10% **Carbohidratos Total:** 0 g — 0% Fibra: 0 g — 0% Azúcares: 0 g **Proteína:** 11 g — 22% Vitamina A 2% Vitamina C 0% Calcio1% Hierro 4%
CONDICCIONES DE RECHAZO	Atún rallado, lata sin rotular según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencida, o con fecha de entrega menos de 4 meses de vida útil

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:**
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

	FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE	Versión 01- 2018
		Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE



DESCRIPCIÓN GENERAL	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*Gallus gallus domesticus*), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**Cáscara**: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo
	Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara.
	Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias.

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)
COLOR	Característico de la línea genética.
OLOR	Caracteristico al producto, ausencia de olores extraños
TEXTURA	Cascara lisa
SABOR	Característico a huevo de gallina.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
Salmonella : Ausencia / 25 g

	Versión 01- 2018 **FICHA TÉCNICA DE HUEVOS FRESCOS DE GALLINA LIBRE** Página 2 de 2

CLASIFICACIÓN	
El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación:	
REFERENCIA	**MASA (Gramos)**
Jumbo	>78, 0
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9

TRATAMIENTO
No son lavados, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación, ni refrigerados en los locales de *Huevos 2AC.*

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Los huevos se almacenan en los locales *de HUEVOS 2AC.* a Tª ambiente hasta su distribución.

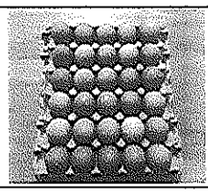
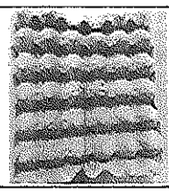
RECOMENDACIONES DE USO
Su consumo más frecuente es cocinado (pasado por agua, cocido o frito). También puede utilizarse como ingrediente de las industrias alimentarias en la preparación de alimentos elaborados como salsas, postres o platos preparados.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES
Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

DURACIÓN
Consumir preferiblemente antes de los 28 días siguientes a la postura, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en la temperatura de almacenamiento.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. De acuerdo a las necesidades del cliente se presentan:

Bandejas de cartón por 30 unidades En esta presentación se comercializa huevo A, AA, AAA y JUMBO Pueden estar al granel o empacados con doble bandeja.		

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

		**FICHA TÉCNICA**
Código: FTPT-SGC-014	**VERSIÒN:** 04 **Fecha Actualización:** 21/10/2019	NIT: 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**LENTEJAS**	
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie *Lens sculenta Moench.* Corresponde a lenteja grande Grado 1 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe tener más del 1 % de impurezas. Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio. Debe corresponder a la lenteja tipo 1, Grado 1. Granos dañados 1 % Granos abiertos 1 % Granos partidos 1 % Variedades de Contraste 2 % Materias duras máximo 0,1% Humedad máxima 13% Norma que cumple NTC 937.Lenteja seca para consumo humano. Última actualización.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Verde amarillento OLOR: Característico al producto, sin malos olores	

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

	SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto
COMPOSICIÓN	Lentejas procedentes de la especie Lens *sculenta/Moench*
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 400 gramos Bolsa individual por 460 gramos Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 50 Kilogramos
REGISTRO SANITARIO	No requiere según Resolución 2674 del 2013. Art 37
USOS	Pon las lentejas El Trece con el agua en una olla de presión, lleva a ebullición y luego deja de cocer a fuego medio por 15 min, añade las papas, los tomates pelado y cortados en cuadritos, más el pimentón, la cebolla, los ajos finamente picados y las hierbas finas, sofritos previamente. Añade a la preparación anterior a la zanahoria y todos los demás ingredientes, mezcla, cubre y deja cocinas 25 minutos a fuego lento o hasta que las papas estén cocidas; adiciona sal el trece al gusto.
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5 Bulto por 50 kg: Fibra de polipropileno
	Empaque Secundario: Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 400 gramos Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

	extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 400 gramos de Lentejas Unidad por 460 gramos de Lentejas Unidad por 500 gramos de Lentejas Bulto por 50000 gramos de lenteja	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 333 del 2011	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	NTC 937	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la lenteja seca para consumo humano.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

REQUISITO FISICOUIMICO	
REQUISITO	**ESPECIFICACIÓN**
Humedad	Máximo 13 % m/m Según NTC 937

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	Máximo 300000 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Fecales	<3 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Totales	N.A
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 UFC/g (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras(L)	Máximo 50000 UFC/g (Invima)
Recuento de Bacillus Cereus	Máximo 1000 UFC/g (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****INVIMA**

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)	**Tamaño de la porción:** 60 g **Porciones por envase:** 8 Aprox. **Cantidades por Porción** **Calorías:** 199 kcal — **Calorías de la Grasa:** 0 kcal **%Valor Diario***
	Grasa Total: 0 g — 0 % **Carbohidratos Total:** 38 g — 13 % **Fibra dietaría:** 8 g — 32 % **Proteína:** 14 g — 27 % **Hierro:** — 9%
CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufactur7ado en una planta que empaca soya, avena y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo
REVISÓ:	DIRECCIÓN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético). *Versión Dispuesta a cambios.		

353

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA LENTEJA VERDE** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-08 Versión:07 Página: Página 1 de 4

LENTEJA VERDE IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Lenteja verde

Denominación: *Lens suculenta.*

Marca: LA SOBERANA

Certificado No obligatoriedad: No. 2017012256.

Origen del producto: Canadá

Presentación comercial:
Paquetes de 250g por 50 uds
Paquetes de 454g, 460g, 500g por 25 uds
Sacos de 50Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja está conformada por semillasredondas,secas y limpias,detonalidades verde y marrón, de tamaño entre 0.6 mm a 0.8 mm.

INGREDIENTES

Lenteja verdeen grano.
El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: verde y marrón
Olor: característico
Sabor: característico
Aspecto: semillas duras homogéneas

Físicas:

Humedad:	13% Máximo*
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo*
Materias duras	0,1 % Máximo *
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo *
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo *
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo*
Tipos de contraste	2.0% Máximo *
Granos con materia extraña:	Ausencia

*Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas Grado 1 de calidad

LA SOBERANA

Químicas:

Plomo expresado como Pb	0.2 mg/Kg*
Residuos de plaguicidas	Menor a límites permitidos**

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
***Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460g y 500g

Material:bolsa de polietileno en baja densidad.
Calibre:2,20 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g Y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque primario para sacos de 50 kg.

aterial: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Gramaje: 60,3 g/m^2 (+/-5%)

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

- **PARA EMPAQUETADOS:** La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, donde el primero indica turno y los dos restantes el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111
- **PARA SACOS POR 50 KG:** La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y el consecutivo del turno de empaque.

	CÓDIGOS GTN 13	*CÓDIGOS GTN 14*
LENTEJA VERDE SOBERANA X 250 g x 50 uds:	7702910351243	27702910351247
LENTEJA VERDE SOBERANA X 454 g x 25 uds:	7702910351465	67702910351467
LENTEJA VERDE SOBERANA X 460 g x 25 uds:	7702910354213	67702910354215
LENTEJA VERDE SOBERANA X 500 g x 25 uds:	7702910354220	67702910454229

VIDA ÚTIL

12 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

MODO DE CONSUMO

Remojar las lentejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (60 g) Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Potasio 410 mg	12%
Carbohidrato total 38 g	**13%**
Fibra dietaria 6 g	25%
Azucares 1 g	
Proteína 15 g	**30%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Magnesio	10%
Fosforo	15%
Hierro	20%
Cobre	20%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Fuente: Canadian Nutrient File (CNF). Lentils, raw. Food code: 3392.
nte : Oct 7, 2018

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: Almacenar a Temperatura ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.

Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados

Distribución: Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.
Resolución 2674 del 2013. "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, macenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADO POR:
)BERANA S.A.S., Nit: 811.022.981-7
Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
16 de Agosto 2019	Jorge Armando Jiménez Ramos **Líder de Calidad**	

	FICHA TÉCNICA LENTEJA	Código: CA.FT-09
		Versión: 02
		Página 1 de 5
		Fecha de actualización 28/04/2019

DENOMINACIÓN LEGAL:	LENTEJA
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	LENTEJA
MARCAS	LA FRIJOLERA, EL JINETE
LA FRIJOLERA, EL JINETE	Granos procedentes de la especie Lens sculenta, Moench con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas. Debe corresponder a lenteja tipo I grado 2, no debe contener más del 1% de impurezas. Según NTC 937 (Segunda actualización)
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	COLOR: Marrón o verde característico OLOR: Característico del producto SABOR: Característico del producto TEXTURA: Dura APARIENCIA: Esférico casi aplanada
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Lenteja seca
INFORMACIÓN ADICIONAL DEL ROTULO:	Consumir preferiblemente según preparación descrita, después de abierto consuma en el menor tiempo posible.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Lámina de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1.8" colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4".
VIDA ÚTIL:	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica. Fumigación: tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura ambiente no superior a 24°C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad, y del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.
CONSUMIDOR POTENCIAL:	Dirigido a todo tipo de consumidor
REGISTRO	Certificado de Exención N° 2012022680

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

La Fríjolera	**FICHA TÉCNICA LENTEJA**	Código: CA.FT-09 Versión: 02 Página 2 de 5 Fecha de actualización 28/04/2019

SANITARIO N °		
MATERIA (s) PRIMA (s)	Lenteja Seca	
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	Decreto 3075 / 1997	Condiciones higiénicas, infraestructura e instalaciones locativas.
	Resolución 2674 / 2013	Modifica parcialmente el decreto 3075 de 1997.
	Resolución 5109 / 2005	Etiquetado y Rotulado General
	Resolución 0333 / 2011	Etiquetado y Rotulado Nutricional
	Resolución 4506 / 2013	Contaminantes en alimentos.
	Resolución 683 / 2012	Requisitos Higiénicos de materiales
	NTC 937	Norma técnica para lenteja

	Requisitos NTC 937	**Porcentajes máximos en masa**
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	Humedad	13 %
	Granos dañados	2.5%
	Granos partidos	2.0%
	Variedades de contraste	3.0%
	Granos abiertos	3.0%
	Materias duras	0.3%
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:	Recuento de mesoaerobios	Hasta 300.000 ufc / gr
	NMP de coliformes totales	———
	NMP de coliformes fecales y e. Coli	Menor de 3 / gr
	Recuento de mohos y levaduras	Hasta 5000 ufc / gr
	Recuento de staphylococco coagulasa positivo	Menor de 100 ufc / gr
	Recuento de bacillus cereus	Hasta 1000 ufc / gr
	Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs	———

PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

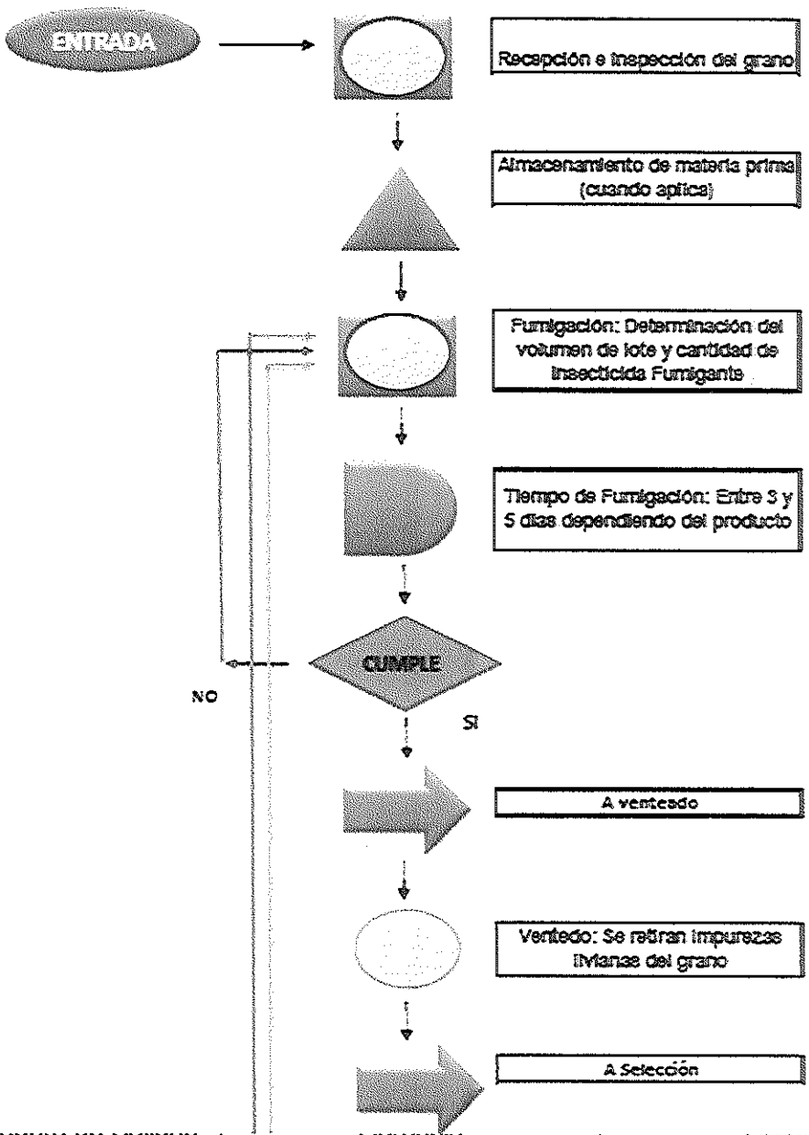
	FICHA TÉCNICA LENTEJA	Código: CA.FT-09
		Versión: 02
		Página 3 de 5
		Fecha de actualización 28/04/2019

COMERCIALIZACION:	Granos
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Hidratación: en un recipiente coloque las lentejas así: 1 parte de lentejas por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las lentejas remojados desde la víspera y con el agua de remojo, deje al fuego alto que piten durante 45 minutos, luego baje el fuego a medio y cocine durante media hora, destape y agregue el resto de los ingredientes, vierta agua al gusto, baje el fuego a bajo hasta obtener el calado deseado. Agregue sal al gusto.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	Se debe almacenar a temperatura ambiente, no superior a 24°C en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.
CONDICIONES DE RECHAZO:	Grano dañado, perforado o partido mayores al 2.5%, grano contaminado, empaque averiado y producto que, al momento de la entrega, tenga menos de 3 meses de vida útil.
IDENTIFICACION DEL LOTE Y VENCE	Se puede encontrar expresado de dos formas diferentes: **L 21/1 VEN 260518** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/18** LOTE ó L: Lote 21: Semana del año en que se empacó el producto. /1 Día de la semana en el cual fue empacado (1 a 6) VENCE ó VEN: Vencimiento 26: Día de vencimiento 05: Mes de vencimiento. 18: Últimos dos dígitos del año de vencimiento
DIRECCION DE LA EMPRESA:	Calle 78 N° 46 -112 Bloque 28 Local 10 Central Mayorista
RAZON SOCIAL.	Granos y Cereales la Frijolera S.A.S
NIT:	900431905-4
TELEFONO, E-MAIL:	(4) 2854665 – 3611004 - 2553665 Calidad.lafrijolera@gmail.com

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

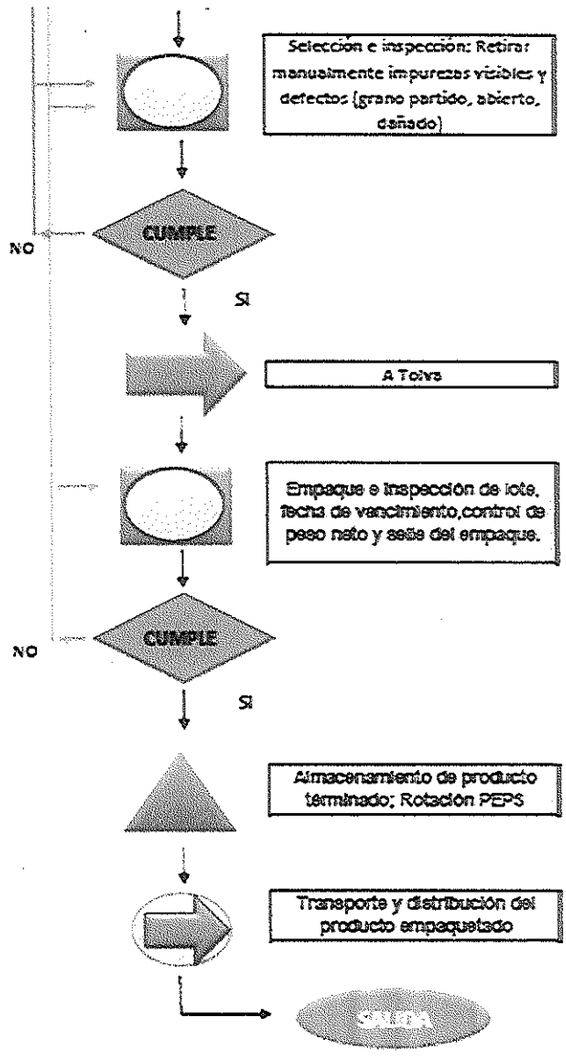
	FICHA TÉCNICA LENTEJA	Código: CA.FT-09
		Versión: 02
		Página 4 de 5
		Fecha de actualización 28/04/2019

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



Coordi[illegible]	[illegible]	[illegible]

	FICHA TÉCNICA LENTEJA	Código: CA.FT-09
		Versión: 02
		Página 5 de 5
		Fecha de actualización 28/04/2019



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-30 Versión: 05 Fecha: 22/10/2019. Página: Página 1 de 6

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA, INKAREPA, GRAN AREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, LA OZ, RINDEAREPA, MI DIA, MORIXE.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para marcas La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Dia.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para marcas Areparepa, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, La Oz, Morixe.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para marcas La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Día, La Oz.
- Bolsa Laminada para marcas Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, Morixe.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:
n = tamaño de la muestra.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario: Polietileno

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} para referencias de 500g y 2,3 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.
Calibre: 2,80 x 10^{-3} pulgadas para unidades de 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 24 unidades de 500 g y 20 unidades de 1000 g.

	GTIN 13	GTIN 14
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	**7702910002077**	**37702910002078**
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	**7702910002091**	**47702910002099**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910002015**	**37702910002016**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910002022**	**47702910002020**
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 500 g x 24 uds:	**7709995002664**	**37709995002665**
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 1000 g x 20 uds:	**7709995002657**	**47709995002655**
Harina precocida de maíz blanco MI Dia x 500 g: 24 uds:	**7705946009065**	**47705946009063**
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910302221**	**37702910302222**
rina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910302214**	**47702910302212**
Harina precocida de maíz blanco Inkarepa x 1000 g x 20 uds:	**7759473000019**	
Harina precocida de maíz blanco Gran Arepa x 1000 g x 20 uds:	**7804601443999**	
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	**7701008506787**	**37701008506788**
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	**7701008506763**	**47701008506761**
Harina precocida de maíz blanco Exito x 500 g x 24 uds:	**7701001091037**	**17701001091034**
Harina precocida de maíz blanco Exito x 1000 g x 20 uds:	**7701001091044**	**17701001091041**
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 500 g x 24 uds	**7704269107700**	**17704269107707**
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 1000 g x 20 uds	**7704269105249**	**1770426910524**
Harina precocida de maíz blanco Morixe x 1000 g x 20 uds	***7790199603368***	***17790199603365***
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910305185**	**37702910305186**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910305178**	**47702910305176**

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 20 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox. (para 500g) Porciones por envase: 29 aprox. (para 1000g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 2 g	8%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 4%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

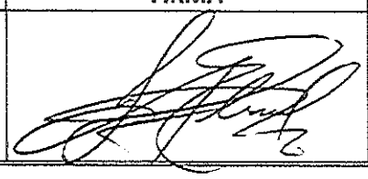
El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACIÓN GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811022981-7
Oficina Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
22 de Octubre de 2019.	ALEXANDER LEAL ESPITIA **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

selecta	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CÓDIGO: PID FOR 16
		VERSIÓN: 02
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: FEB 2019

AVENA PRECOCIDA EN HOJUELA

Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos

FABRICANTE	SELECTA COMPAÑÍA DE CEREALES S.A.S.
NIT	900.750.483-6
DIRECCIÓN	Carrera 48 B # 99 Sur 59, Bodega 15. La Estrella-Antioquia, Colombia
TELÉFONO	(4) 3206161
PAÍS DE ORIGEN	Colombia
MARCA COMERCIAL	Por definir
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-005389-2018
PESO NETO	200g hasta 30Kg
EMBALAJE	Según se requiera

LEGISLACIÓN Y NORMAS:

Decreto 3075 de 1997 BPM
Resolución 2674 del 2013
Resolución 5109 de 2005 de información de rotulado
Resolución 333 Información de rotulado
Resolución 683 de 2012
NTC 2159-2006 Hojuela de avena
NTC 2160 – 2006 Harina de avena

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	ESPECIFICACIONES
Olor y sabor	El producto tendrá olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
Color y consistencia	Color y consistencia Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Mezcla heterogénea de hojuelas de forma redondeada, delgadas, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad		11,5%
Cenizas		2,1%
Proteína	10,5%	
Grasa	6,0%	10,5%
Fibra		3,0%
Aflatoxinas B1-B2-G1-G2		10 ppb
Metales pesados (As)		--
Metales pesados (Pb)		0,5 ppm

selecta	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CÓDIGO: PID FOR 16
		VERSIÓN: 02
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: FEB 2019

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	MÁXIMO
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	<20000
Recuento de E.Coli UFC/g	<10
Mohos y levaduras /g	<1000
Salmonella en 25/g	Negativo
NMP Coliformes Fecales/g	Negativo

CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Consérvese en lugar limpio, fresco y seco, almacenar a temperatura ambiente. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible y antes de la fecha indicada en el empaque. Deberá almacenarse en lugares protegidos del ingreso de insectos y roedores, separado de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olor intenso.

CONDICIONES DE RECHAZO

Presencia de insectos, impurezas, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, producto vencido, empaque deteriorado, producto, con telarañas u hongos.

INGREDIENTES

100% **avena** en hojuelas.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 22g (3 cdas)
Porciones por envase 11 Aprox.

Cantidad por porción			
Calorías 90		Calorías de grasa 15	
			Valor Diario *
Grasa Total		1.5g	2%
Grasa Saturada		0g	0%
Grasa Trans		0g	
Colesterol		0mg	0%
Sodio		0mg	0%
Carbohidrato Total		15g	5%
Fibra dietaria		2g	8%
Azúcares		0g	
Proteína		3g	6%
Vitamina A	0%	Calcio	0%
Vitamina C	0%	Hierro	4%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

selecta	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CÓDIGO: PID FOR 16
		VERSIÓN: 02
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: FEB 2019

VIDA ÚTIL

12 Meses a partir de la fecha de empaque, en buenas condiciones de almacenamiento.

ESPECIFICACIONES DE LOTE

El lote es un número consecutivo de acuerdo al dia juliano que nos traza la fecha de fabricación, la feche de vencimiento que se genera a 12 meses a partir de su fecha de empaque y por ultimo la maquina en que fue empacada y la hora.

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

El transporte se realiza en carros que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque (Vehículos bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente limpios).

USOS PREVISTO Y FORMA DE CONSUMO, RESTRICCIONES

USO PREVISTO: consumo general de toda la población, producto listo para consume y/o con preparación previa si se desea.

USO NO PREVISTO: no pude ser consumido por personas con intolerancia al gluten o enfermedad celiaca, tampoco puede ser consumida por personas alérgicas al gluten.

Por lo cual como medida preventiva y de control, se establece rotulado con la declaración de avena, como ingrediente alergénico

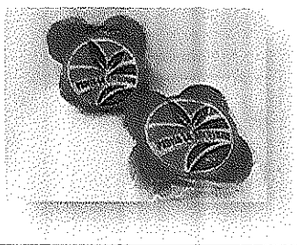
COLADA DE AVENA: a una taza de leche, adicionar 2 cucharadas de avena en hojuelas, azúcar al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir

REFRESCO DE AVENA: a la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licuar.

RESTRICCIONES: Contiene gluten. Puede contener trazas de leche, maní, soya, nueces de árbol, huevo y almendras.

Ing. Daniel López Taborda Director de Investigacion y Desarrollo	Ing. Carol Vasco León Directora de Calidad

FICHA TÉCNICA PANELA LA ANCUYANA TRAPICHE LA JOSEFINA	

PRODUCTO	Panela		
MARCA	La Ancuyana  		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.		
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar Balso blanco, se utiliza el extracto natural de estas plantas para hacer la limpieza del jugo de caña de azúcar. Cera de laurel, agente antiespumante y antiadherente que da firmeza y textura a la panela.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo y caramelo pardo o claro, pardo y oscuro dependiendo de la variedad de la caña. TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azucares reductores formados durante el proceso. SABOR Y OLOR: Característicos		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Minerales (mg/100g)	Calcio 42 mg Hierro 4.9 mg Sodio 39 mg Fósforo 39 mg Zinc 1.4 mg	
	Vitaminas (mg/100g)	B1 0.02 B2 0.11 Niacina 0.30	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Azúcares reductores, expresado en glucosa, en %	5.5%	-
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%

FICHA TÉCNICA PANELA LA ANCUYANA TRAPICHE LA JOSEFINA	

	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
	Cenizas, en %	0.8%	-
	Humedad, en %	-	9.0%
	Plomo expresado con Pb en mg/Kg	-	0.2
	Arsénico expresado como As en mg/Kg	-	0.1
	SO2	NEGATIVO	
	Colorantes	NEGATIVO	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transporte en adecuadas condiciones sanitarias, cumpliendo la Resolución No 2674 de 2013.		
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación. Libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	- Panelín de 833 gramos. - Panela redonda de 650 gramos. - Panela redonda de 500 gramos. - Panela en cuadro de 1 Kg. - Paca de panelín con 24 unidades de 833 gramos (20 kilos). - Paca de panela redonda de 650 gramos con 24 unidades (15 kilos). - Paca de panela redonda de 500 gramos con 48 unidades (24 kilos) - Paca de panela redonda de 500 gramos con 40 unidades (20 kilos) - Paca de panela en cuadro de 1 Kg con 25 unidades (25 kilos).		
EMPAQUE Y EMBALAJE.	Bolsa termoencogible y bolsa de papel kraft.		
LUGAR DE ELABORACIÓN.	Trapiche La Josefina, Municipio de Ancuya		
NORMATIVIDAD	Resolución 779 de 2006, Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 333 de 2011, Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005, Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social.		

Ana Isabel Acosta Aguirre.	
ELABORADO POR:	**APROBADO POR:**
Ana Isabel Acosta Aguirre Ingeniera de Alimentos	Pedro Acosta Sánchez Propietario Trapiche La Josefina

373

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Frijoles: Bola Roja, Lima, Palicero, Radical catalino

Código: FTPT-SGC-009	**VERSIÒN:** 03 **Fecha Actualización:** 24/09/2019	NIT: 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**FRIJOLES VARIEDADES: Bola Roja, Lima, Palicero, Radical**	
DESCRIPCIÓN	Grano en forma de riñón. Comprende los granos de procedencia nacional. Se permite la presencia de: Materia dura 0.2% Granos dañados 2% Granos abiertos 1%, Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2% Variedades No Contraste 5% Humedad máxima 15% No debe contener más del 1 % de impurezas. No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados. Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano.	

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CARACTERÍSTICAS	COLOR: Rojo OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto
COMPOSICIÓN	Frijol según variedad: Bola Roja: Frijol bola roja natural- Tipo: 1, Grado:2 Lima: Frijol lima natural- Tipo: 1, Grado:2 Palicero: Frijol Palicero natural- Tipo: 1, Grado:2 Radical catalino : Frijol catalino o radical natural- Tipo: 1, Grado:2
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto x 50 kilogramos
REGISTRO SANITARIO	No requiere registro sanitario Según Res. 2674/2013 Articulo 37
USOS	Como acompañante en variedad de comidas
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5; aplica para todas - Bulto por 50 kg: Empaque de polipropileno **Empaque Secundario:** Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad **Embalaje:** Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto por 50 kilogramos
VIDA ÚTIL	6 meses bajo condiciones de temperatura. Aplica para todas las variedades
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

	El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.
CONTENIDO	Unidad por 460 gramos de Frijol según variedad Unidad por 500 gramos de Frijol según variedad Unidad por 1000 gramos de Frijol según Variedad

NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 333 del 2011	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	NTC 871	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir el fríjol para consumo.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados

NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Húmedad	Máximo 15 % m/m Según NTC 871

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	Máximo 300000 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Fecales	<3 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Totales	N.A
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 UFC/g (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras(L)	Máximo 50000 UFC/g (Invima)
Recuento de Bacillus Cereus	Máximo 1000 UFC/g (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****INVIMA**

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)	**Tamaño de la porción:** 50 g **Porciones por envase:** 10 **Cantidades por Porción** **Calorías:** 180 kcal — Calorías de la Grasa: 5 kcal **%Valor Diario***
	Grasa Total: 1 g — 1 % **Carbohidratos Total:** 34 g — 11 % **Proteína:** 12 g — 23 %
CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido.
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya y frutos secos

REGISTRO DE CAMBIOS			
VERSIÓN	**FECHA**	**NUMERAL**	**RAZON DE CAMBIO**
02	16/03/2017		1. Ajuste de Normatividad. 2. Se anexa información nutricional según Res. 333 del 2011. 3. Se anexa información de alérgenos.
03	24/09/2019		1. Ajuste en presentación comercial

ELABORÓ:	Ing. Eduar U. Gómez	**FIRMA:**
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

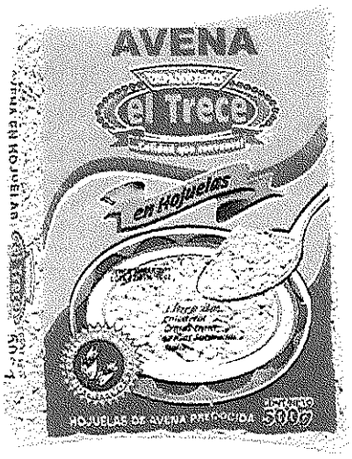
FICHA TECNICA CARGAMANTO BLANCO

DENOMINACION LEGAL	FRIJOL
DENOMINACION COMERCIAL	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO
DESCRIPCION	Grano para consumo seco, limpio, de apariencia entera sin presencia de hongos, de la familia Vigna Spp. Posee un grado de desarrollo tal que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol tipo II, grado 2, según NTC 871 (segunda actualización).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR: BLANCO OLOR: Característico del producto SABOR: Característico del producto TEXTURA: Dura y lisa APARIENCIA: Ovalado, compacto
COMPOSICION CUALITATIVA	Frijol blanco
VIDA UTIL	1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica, Fumigación: tres meses, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar temperatura ambiente no superior a 24° C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de insectos y roedores sobre estibas.
CONSUMIDOR POTENCIAL	Dirigida a todo tipo de consumidor.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	

Requisitos NTC 871	Porcentajes máximos en masa
Humedad	15%
Materia dura	0.2%
Granos dañados	2.0%
Granos Partidos	2.0%
Granos abiertos	2.0%

<table>
<tr><td></td><td><table>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades no contrastantes</td><td>5.0%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>1.0%</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS MICROBILOGICAS</td><td><table>
<tr><td>Recuento de meso aerobios</td><td>Hasta 300.000 ufc/gr</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes totales</td><td>————</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes fecales y e. coli</td><td>Menor de 3/gr</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras</td><td>Hasta 5000 ufc/gr</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococco coagulasa positivo</td><td>Menor de 100 ufc/gr</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacilos cereus</td><td>Hasta 1000 ufc/gr</td></tr>
<tr><td>Prueba presuntiva para salmonella/25grs</td><td>————</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>PRUEBA DE VIDA UTIL</td><td>Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.</td></tr>
<tr><td>MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION</td><td>Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad. Cuidado con la manipulación para evitar roturas y derrames de granos.</td></tr>
<tr><td>DIRECCION DE LA EMPRESA</td><td>CRR 46 N. 81 – 196 Bloque 13 local 77 Central Mayorista – Itagüí</td></tr>
<tr><td>RAZON SOCIAL</td><td>Jhon Ancisar Parias Guerra – El Frijolero</td></tr>
<tr><td>NIT</td><td>71.723.959-9</td></tr>
<tr><td>TELEFONO , E-MAIL</td><td>285 47 65
Granoselfrijolero7@gmail.com</td></tr>
</table>

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-023	**VERSIÓN:** 03 **Fecha Actualización:** 21/10/2019	NIT: 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**AVENA EN HOJUELAS**	
DESCRIPCIÓN	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, pre cocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A, Sativa L. y A Byzantina L. Avena 100% natural. -Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característicos y un sabor y aromas agradables de avena tostada. -Libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. -En la elaboración de avena de hojuelas no se permiten conservantes. Norma que cumple NTC 2159. Productos de molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. Tercera actualización.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Característico de la Avena OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto	

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

COMPOSICIÓN	Avena en hojuelas de las especies A, Sativa L. y A Byzantina L
ADITIVOS	No contiene
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 200 gramos Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 25.000 gramos
REGISTRO SANITARIO	NSA-0009135-2020
USOS	(Ver receta en el empaque)
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno laminada transparente de baja densidad con BOPP, calibre 1.5
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 200 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 25 Kg (Fibra de polipropileno)
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.
CONTENIDO	Unidad por 200 gramos de Avena en hojuelas Unidad por 500 gramos de Avena en hojuelas

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
NORMATIVIDAD	Resolución 333 del 2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
NORMATIVIDAD	NTC 2159	Establece los requisitos que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse en hojuelas para consumo humano.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 2671 de 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados

NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 2159)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Ácidos grasos libre en base seca (%)	Máximo 8 % m/m
Humedad (%)	Máximo 11.5 % m/m
Proteína (%)	Mínimo 10.5 % m/m
Cenizas (%)	Máximo 2.1 % m/m
Cenizas (%) Si se han adicionado minerales (%)	Máximo 3.2 % m/m
Grasas (%)	Min 6 % - Max 10.5 %
Fibra cruda (%)	Máximo 3 % m/m
Metales pesados: plomo	0.5 mg/Kg (ppm)
Aflatoxinas	No mayor de 10 µg/Kg (ppb)
Actividad enzimática	Negativo después de 15 minutos

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 2159)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	20000 Max (Invima)
Búsqueda de E. coli	<10 (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	1000 Max (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

**ESPECIFICACIONES NTC 2159

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

APORTE NUTRICIONAL (250 GRAMOS)	**Tamaño de la porción:** 25 g **Porciones por envase:** 10 **Cantidades por Porción** **Calorías:** 387 kcal — **Calorías de la Grasa:** 72 kcal **%Valor Diario***
	Grasa Total: 8 g — 12 % **Carbohidratos Total:** 69 g — 23 % **Proteína:** 12 g — 24 %
CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. hojuela dañada, perforada por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya, frutos secos, y productos que contienen gluten, PRODUCTO NO APTAO PARA CELIACOS.

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Orrego Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

385

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

MINUTA PATRON

3.86

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD FAMILIAR

Anexo 3
Versión 3
Página 1 de 5
04/05/2020
Clasificación de la información:
PÚBLICA

Servicio: Desarrollo Infantil en Medio Familiar y MCB - FAMI
Grupos de edad: **6-11 meses**

1. Refrigerio para el día de atención					
Grupo de alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o en centímetros cúbicos			Unidad casera de servido
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Medida casera
Frutas	Diaria	60-120 g	55 g	55 g	1 unidad entera pequeña

2. Ración para preparar mensual			
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco	500 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	1000 g	
Carnes, huevos, leguminosas y mezclas vegetales	Huevo de gallina (1 cubeta de 15 unidades)	825 g	
	Fríjol	1000 g	
	Bienestarina Más®	900* g	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	500 cc	

*Se entregaron 450 g de Bienestarina Más® para un mes.

	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
RPP / 30	526.3	17.5	20.8	67.0	94.2	177.1	5.8	2.2	47.6
Refrigerio * 4/30	2.4	0,0	0,0	0,0	16,8	1,8	0,0	0,0	0.4
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**527.6**	**17,5**	**20,8**	**67,0**	**111,0**	**178,9**	**5,8**	**2,2**	**48,2**
RIEN para el grupo de edad (6-11 meses)	**686,0**	**19,0**	**26,0**	**95,0**	**500,0**	**260,0**	**11,0**	**3,0**	**370,0**
% DE CUBRIMIENTO	**76,6**	**92,2**	**79,8**	**71,4**	**22,2**	**68,8**	**52,9**	**75,2**	**13,0**

3. Ración para preparar mensual -Opción condicionada			
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco	500 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	500 g	
Leche y derivados lácteos	Leche de continuación	1800 g	
Carnes, huevos, leguminosas y mezclas vegetales	Bienestarina Más ®	900* g	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	500 cc	

*Se entregaron 450 g de Bienestarina ® Más para un mes.

	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
RPP / 30	592.1	17.9	29.0	65.9	233.0	578.7	5.1	1.9	12.8
Refrigerio * 4/30	2.4	0,0	0,0	0,0	16,8	1,8	0,0	0,0	0.4
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**593,6**	**17,9**	**29,0**	**65,5**	**249,8**	**579,9**	**5,1**	**1,9**	**13,2**
RIEN para el grupo de edad (6-11 meses)	**686,0**	**19,0**	**26,0**	**95,0**	**500,0**	**260,0**	**11,0**	**3,0**	**370,0**
% DE CUBRIMIENTO	**86,4**	**94,4**	**114,8**	**70,0**	**50,0**	**223,0**	**46,2**	**63,5**	**3,6**

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCION Y PREVENCIÓN

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD FAMILIAR

ANEXO 3
ANEXO 3 del 5
0M05GC00
Clasificación de la información:
PUBLICA

Servicio: Desarrollo Infantil en Medio Familiar y MCB - FAMI

Grupos de edad: 1 a 2 años

1. Refrigerio para el día de atención

Grupo de alimento	Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o en centímetros cúbicos			Unidad casera de servido
			Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Medida casera
Cereales, raíces tubérculos y plátanos	Pan	Diaria	20 g	20 g	20 g	1 tajada
	Galletas de soda o tipo cracker		14 g	14 g	14 g	2 unidades
Frutas	Fruta entera	Diaria	60-120 g	55 g	55 g	1 unidad pequeña
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera pasteurizada	Diaria	200 cc	200 cc	200 cc	1 vaso
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	
	Yogurt		200 cc	200 cc	200 cc	

2. Ración para preparar mensual

Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces tubérculos y plátanos	Arroz blanco	500 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	1000 g	
	Avena en hojuelas	500 g	
	Harina de maíz	500 g	
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera en polvo	900 g	
Carnes, huevos, leguminosas y mezclas vegetales	Huevo de gallina (1 cubeta de 30 unidades)	1650 g	
	Fríjol	1000 g	
	Bienestarina Más ®	900* g	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	500 cc	

*Se almacenan 450 g de Bienestarina Más ® para un mes.

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
RPF / 30	763,9	33,9		25,6		99,3		280,8	610,2	8,5	4,5	174,3
Refrigerio *4/30	31,7	1,0		1,1		4,6		24,1	30,7	0,1	0,1	12,6
APORTE DE LA MINUTA PATRON	**795,6**	**34,9**		**26,8**		**103,9**		**304,9**	**640,9**	**8,6**	**4,6**	**187,0**
								500,0	360,0	11,0	3,0	370,0
RIEN para el grupo de edad (1-2 años)	**953,7**	**24,9**	**49,6**	**33,1**	**41,4**	**124,2**	**181,4**	UL 600	UL 1000	UL 20	UL 3	UL 370
% DE CUBRIMIENTO	**80,1**	**140,7**	**70,4**	**81,3**	**65,0**	**83,7**	**64,4**	**61,0**	**247,7**	**75,2**	**153,3**	**50,7**

Servicio: Desarrollo Infantil en Medio Familiar y HCB - FAMI
Grupos de edad: **3 a 5 años**

1. Refrigerio para el día de atención						
Grupo de alimento	Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o en centímetros cúbicos			Unidad casera de servicio
			Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Medida casera
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan	Diaria	20 g	20 g	20 g	1 tajada
	Galletas de soda o tipo cracker		14 g	14 g	14 g	2 unidades
Frutas	Fruta entera	Diaria	60-120 g	55 g	55 g	1 unidad pequeña
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera	Diaria	200 cc	200 cc	200 cc	1 vaso
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	
	Yogurt		200 cc	200 cc	200 cc	

2. Ración para preparar mensual			
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco	1000 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	1000 g	
	Avena en hojuelas	500 g	
	Harina de trigo	500 g	
	Harina de maíz	500 g	
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera en polvo	1800 g	
Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclas vegetales	Atún en agua	525 g*	
	Huevo de gallina (1 cubeta de 30 unidades)	1650 g	
	Fríjol	1000 g	
	Bienestarina Más ®	900 g**	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	1000 cc	

* La cantidad restante a entregar corresponde a 525 g

**Se analizaron 400 g de Bienestarina Más ® para un mes.

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
RPP / 30	1070,4	44,1		44,4		123,9		305,4	674,2	9,0	4,6	316,8
Refrigerio * 4/30	33,2	1,0		1,0		5,2		24,8	30,7	0,2	0,1	12,6
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1103,6	45,1		45,4		129,1		330,2	704,9	9,1	4,6	331,3
RIEN para el grupo de edad (3-5 años)	1350,0	33,7	67,5	37,5	62,5	168,7	219,3	380,0	1000,0	15,0	4,5	1100,0
								UL: 700	UL: 2500	UL: 40	UL: ?	UL: 1700
% DE CUBRIMIENTO	81,7	133,8	66,8	121,1	72,6	76,5	55,9	86,9	70,5	60,8	113,3	30,1

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

MINUTA PATRÓN
MODALIDAD FAMILIAR

Servicio: Desarrollo Infantil en Modo Familiar y HCB - FAMI
Grupos de edad: **Mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia**

1. Refrigerio para el día de atención						
Grupo de alimento	Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o en centímetros cúbicos			Unidad casera de servido
			Peso bruto	Peso neto	Peso servido	Medida casera
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan	Diaria	40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Galletas de soda o tipo cracker		30 g	30 g	30 g	4 unidades
	Torta con harina de trigo		60 g	60 g	60 g	1 tajada grande
Frutas	Fruta entera	Diaria	150-160 g	100 g	100 g	1 unidad grande
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera pasteurizada	Diaria	200 cc	200 cc	200 cc	1 vaso
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	
	Yogurt		200 cc	200 cc	200 cc	

2. Ración para preparar mensual			
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco	1500 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	1500 g	
	Harina de maíz	2000 g	
	Harina de trigo	1000 g	
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera pasteurizada	2.700 g	
Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclas vegetales	Atún en agua	1050 g*	
	Huevo de gallina (1 cubeta de 30 unidades)	1650 g	
	Fríjol	1000 g	
	Lenteja	1000 g	
	Bienestarina Más ®	900 g	
Aceites	Aceite de Girasol o maíz o soya	1000 cc	
Azúcares	Panela	1000 g	

* La cantidad mínima a entregar corresponde a 1050 g

	Energía	Proteína		Grasa		Carbohidratos		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
RPP / 30	1725,0	77,1		43,6		266,3		431,7	1176,2	14,2	4,6	427,6
Refrigerio * 4/30	49,4	1,4		1,2		6,1		31,5	32,6	0,2	0,1	12,0
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**1774,0**	**78,5**		**44,9**		**264,4**		**463,2**	**1208,8**	**14,4**	**4,7**	**439,6**
RIEN para el grupo	2522,0	88,5	128,4	56,3	98,3	316,0	440,9	750,0	1100,0	40,0	10,6	1550,0
								UL: 2930	UL: 2670	UL: 45	UL: 38,5	UL: 2300
% DE CUBRIMIENTO	70,2	88,7	62,1	79,9	45,6	83,7	64,4	61,8	109,9	35,9	44,2	28,0

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____) Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GESTANTES Y LACTANTES

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	1500 gr	1500 gr	3 LIBRAS
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1500 gr	1500 gr	3 LIBRAS
	HARINA DE TRIGO	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000 gr	2000 gr	2 KILOS
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA	2700 gr o 8 Litros	2700 gr o 8 Litros	4 BOLSAS
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	ATÚN EN AGUA	1050 gr	1050 gr	6 LATAS
	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 30 HUEVOS)	1650 gr	1650 gr	30 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	LENTEJAS	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000 cc	1000 cc	1 LITRO
AZÚCARES	PANELA	1000 gr	1000 gr	1 KILO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

DE 6 A 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____) Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	500 gr	500 gr	1 LIBRA
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1000 gr	1000 gr	1 KILO
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 15 HUEVOS)	825 gr	825 gr	15 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500 cc	500 cc	1/2 LITRO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____) Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

DE 1 A 2 AÑOS

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	500 gr	500 gr	1 LIBRA
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	AVENA EN HOJUELAS	500gr	500gr	1 LIBRA
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500 gr	500 gr	1 LIBRA
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA	900 gr o 4 Litros	900 gr o 4 Litros	2 BOLSAS
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 30 HUEVOS)	1650 gr	1650 gr	30 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500 cc	500 cc	1/2 LITRO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

DE 3 A 5 AÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____)
Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	AVENA EN HOJUELAS	500gr	500gr	1 LIBRA
	HARINA DE TRIGO	500 gr	500 gr	1 LIBRA
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr	500gr	1 LIBRA
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA	900 gr o 4 Litros	900 gr o 4 Litros	2 BOLSAS
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	ATÚN EN AGUA	525 gr	525 gr	3 LATAS
	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 30	1650 gr	1650 gr	30 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000 cc	1000 cc	1 LITRO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GESTANTES Y LACTANTES

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____)
Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	1500 gr	1500 gr	3 LIBRAS
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1500 gr	1500 gr	3 LIBRAS
	HARINA DE TRIGO	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000 gr	2000 gr	2 KILOS
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA	2700 gr o 8 Litros	2700 gr o 8 Litros	4 BOLSAS
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	ATÚN EN AGUA	1050 gr	1050 gr	6 LATAS
	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 30 HUEVOS)	1650 gr	1650 gr	30 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	LENTEJAS	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000 cc	1000 cc	1 LITRO
AZÚCARES	PANELA	1000 gr	1000 gr	1 KILO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____) Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

DE 1 A 2 AÑOS

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	500 gr	500 gr	1 LIBRA
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	AVENA EN HOJUELAS	500gr	500gr	1 LIBRA
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500 gr	500 gr	1 LIBRA
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA	900 gr o 4 Litros	900 gr o 4 Litros	2 BOLSAS
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 30 HUEVOS)	1650 gr	1650 gr	30 UNIDADES
	FRIJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500 cc	500 cc	1/2 LITRO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

DE 3 A 5 AÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____)

Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	AVENA EN HOJUELAS	500gr	500gr	1 LIBRA
	HARINA DE TRIGO	500 gr	500 gr	1 LIBRA
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr	500gr	1 LIBRA
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA	900 gr o 4 Litros	900 gr o 4 Litros	2 BOLSAS
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	ATÚN EN AGUA	525 gr	525 gr	3 LATAS
	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 30 HUEVOS)	1650 gr	1650 gr	30 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000 cc	1000 cc	1 LITRO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

DE 6 A 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____)
Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	ARROZ	500 gr	500 gr	1 LIBRA
	PASTA ALIMENTARIA ENRIQUECIDA	1000 gr	1000 gr	1 KILO
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (CUBETA DE 15 HUEVOS)	825 gr	825 gr	15 UNIDADES
	FRÍJOL	1000 gr	1000 gr	1 KILO
	BIENESTARINA MAS	900 gr	900 gr	1 KILO
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500 cc	500 cc	1/2 LITRO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X__ (étnia ___) Afro __X__ Raizal ___ ROM __ Sin pertenencia Étnica ____

Edad: 6-11 MESES

MENSUAL			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIO			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Wendy Arboleda.

WENDY S. ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

FECHA DE ELABORACION: 01/02/2023
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: **PRIMERA INFANCIA**

Sub-Proyecto: DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : **Indígena _X__ (étnia ___)** **Edad: 1-2 AÑOS**
Afro __X__ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

MENSUAL			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIO			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LÍQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Wendy Arboleda.

WENDY S. ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

FECHA DE ELABORACION: 01/02/2023
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X__ (étnia ___) Afro __X__ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

Edad: 3-5 AÑOS

MENSUAL			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIO			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LÍQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Wendy Arboleda.

WENDY S. ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

FECHA DE ELABORACION: 01/02/2023
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X__ (étnia ___) Afro __X__ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO EDAD: GESTANTES Y LACTANTES

MENSUAL			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIO			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LÍQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30 GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Wendy Arboleda.

WENDY S. ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

FECHA DE ELABORACION: 01/02/2023
Fecha de aprobación: 08/02/2023

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____) Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ Ipertenencia Étnica ___

GESTANTES Y LACTANTES

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	PAN TAJADO	40 gr	40 gr	2 TAJADAS
	PAN BOLA	40 gr	40 gr	1 UNIDAD
	GALLETA DE SODA	30 gr	30 gr	4 UNIDADES
	GALLETA WAFER	30 gr	30 gr	1 PAQUETE
	GALLETA DE LECHE	30 gr	30 gr	1 PAQUETE
	TOSTADAS	40 gr	40 gr	1 UNIDAD
	TORTA	60 gr	60 gr	1 TAJADA
	PONQUE GALA	60 gr	60 gr	1 UNIDAD
FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	150 gr	100 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	PAPAYA	130 gr	100 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	BANANO MADURO	150 gr	100 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	MANGO	120 gr	100 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	MANDARINA	140 gr	100 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	NARANJA	150 gr	100 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	MANZANA	150 gr	100 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	PERA	120 gr	100 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GRANADILLA	150 gr	100 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	YOGURT	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	KUMIS	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	LECHE SABORIZADA	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	AVENA	200 cc	200 cc	1 POCILLO

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación 08/02/2023

201

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

DE 1 A 5 AÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____)
Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ ; pertenencia Étnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES RAÍCES, PLATANOS Y TUBÉRCULOS	PAN TAJADO	20 gr	20 gr	2 TAJADAS
	PAN BOLA	20 gr	20 gr	1 UNIDAD
	GALLETA DE SODA	14 gr	14 gr	2 UNIDADES
	GALLETA WAFER	14 gr	14 gr	1 PAQUETE
	GALLETA DE LECHE	14 gr	14 gr	1 PAQUETE
	TOSTADAS	20 gr	20 gr	1 UNIDAD
	TORTA	30 gr	30 gr	1 TAJADA
	PONQUE GALA	30 gr	30 gr	1/2 UNIDAD
FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	70 gr	55 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	PAPAYA	65 gr	55 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	BANANO MADURO	70 gr	55 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	MANGO	65 gr	55 gr	1 TROZO PEQUEÑO
	MANDARINA	70 gr	55 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	NARANJA	70 gr	55 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	MANZANA	60 gr	55 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	PERA	60 gr	55 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
	GRANADILLA	80 gr	55 gr	1 UNIDAD PEQUEÑA
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	YOGURT	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	KUMIS	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	LECHE SABORIZADA	200 cc	200 cc	1 POCILLO
	AVENA	200 cc	200 cc	1 POCILLO

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: DIMF

Nombre EAS: MI NUEVO SOL

DE 6 A 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia _____)
Afro _X_ Raizal ___ ROM ___ pertenencia Étnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	65 gr	55 gr	Un trozo pequeño
	NARANJA	70 gr	55 gr	Una unidad pequeña
	MANDARINA	70 gr	55 gr	Una unidad pequeña
	GRANADILLA	80 gr	55 gr	Una unidad pequeña
	PERA	60 gr	55 gr	Una unidad pequeña
	MANZANA	60 gr	55 gr	Una unidad pequeña
	MANGO	65 gr	55 gr	Un trozo pequeño
	BANANO MADURO	70 gr	55 gr	Un trozo pequeño
	PIÑA	70 gr	55 gr	Un trozo pequeño

Wendy Arboleda.

WENDY SHIRLEY ARBOLEDA LOZANO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC 1077481116

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 54254954

Fecha de elaboración: _01/02/2023__
Fecha de aprobación: 08/02/2023

ACTAS DE CONCERTACIÓN

ACTA No ____1__

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR "DIMF"**
Regional ICBF:	**CHOCO**
Operador:	**Mi Nuevo sol**
Comunidad:	**GT, GA:** Pioneritos 1-6 Esperanza 5, Nubes de amor 4, Esperanza 2, Renacer 5, Rayitos de amor 3, cariñosito 1, dejando huellas 2, ecos de amor, dejado huella 6, Ecos de amor 4 y 2.
Resguardo/Territorio Colectivo:	**QUIBDO**
Etnia o pueblo:	**AFRODESCENDIENTES**
Fecha:	**16 DE FEBRERO 2023**
Lugar de reunión:	**CASA COMUNAL**

OBJETIVO:

Socialización de la Modalidad de Desarrollo Infantil en Medio familiar del ICBF y Mi Nuevo Sol a los representantes de la Junta de Acción Comunal de los barrios de la ciudad de Quibdó donde opera la corporación.

AGENDA:

1. **Bienvenida**: Coordinadora
2. **Socialización de la metodología:** Psicosocial
3. **Desarrollo de la actividad:** Psicosocial
4. **Compromisos y cierre:** Psicosocial y coordinadora

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

Para el 16 de febrero se convocó una reunión con cada uno de los presidentes de los barrios en los cuales se prestará la atención de la modalidad Familiar operada por LA **CORPORACIÓN MI NIEVO SOL**

Esta reunión fue direccionada por el equipo psicosocial, la actividad dio inicio con un saludo donde cada una de las psicosociales se presentó dando el respectivo nombre, cargo, GT y contrato al que perteneció, después de esta grata presentación, se les dio a conocer lo siguiente que modalidad funciona en espacios comunitarios y lugares disponibles, concertados y gestionados por la EAS.

El servicio Desarrollo Infantil en Medio Familiar atiende en las zonas urbana integrado por mujeres gestantes, niñas, niños de 4 años, 11 meses y 29 días, sin prejuicio de lo anterior se atenderán niñas y niños hasta los 5 años, 11 meses y 29 días de edad, siempre y cuando no haya oferta de educación preescolar, específicamente de grado de transición en su entorno cercano. Se les explicó a los asistentes que la Modalidad en medio familiar funciona a través de 6 componentes de atención enmarcados en las 16 prácticas de cuidado y crianza establecidas por el ICBF:

Componente familia comunidad caracteriza a las familias en las que se tiene en cuenta las redes familiares, sociales y aspectos culturales del contesto.

Conoce e informa las familias o cuidadores sobre los servicios institucionales a los cuales pueden acceder antes situaciones de amenaza o vulneración de los derechos de los niños y niñas y madres gestante. Brinda charlas de formación a las familias encaminadas al fortalecimiento de los vínculos afectivos que potencie espacios sanos y seguros para los NNA. Acompañamiento y seguimiento a los casos priorizados, además se realizan articulaciones para la garantía de los derechos de los niños, niñas que estén siendo vulnerados (registro civil) entre otros.

Procesos pedagógicos el cual se hace directamente con los niños, niñas atreves de las actividades rectoras, arte, literatura, juego, exploración del medio atreves de actividades intencionadas

Salud y nutrición, contempla todas las acciones dirigidas a garantizar la salud y nutrición a través de promover el acceso a servicios de salud cuando los niños y niñas lo requieren; a la promoción de estilos de vida saludables; a garantizar y promover una alimentación balanceada de acuerdo a la edad de los niños y las niñas. Además, se realiza la toma de

medidas antropométricas trimestralmente; una inicial para mirar las condiciones de los niños y las niñas, de cómo lo se está recibiendo en el programa. Así mismo, se llevan a cabo acciones para garantizar que los niños y niñas cuenten con carnet de crecimiento y desarrollo, vacunas, afiliación a salud y activar redes protectoras para la consecución de los mismos.

Ambientes educativos, se identifican los espacios físicos y ambientes relacionales en los que transcurre la vida de niñas y niños como aspectos centrales frente a la promoción de su desarrollo integral y se generan acciones para que esos ambientes sean seguros y enriquecidos. Además de articular con las instituciones educativas para que los niños, niñas accedan a la educación formal.

Componente administrativo y de gestión, contempla actividades de planeación, organización, ejecución, seguimiento, y evaluación de los servicios, dirigidas a alcanzar los objetivos trazados por la modalidad, está asociado con la capacidad de gestión que tiene la EAS para definir y alcanzar sus propósitos. Las cartas y gestiones lleguen a un feliz término.

Componente talento humano, se selecciona un talento humano que cuente con el perfil y condiciones para la atención integral de los niños, niñas.

Además, de esto se les dio a conocer que el contrato146 cuenta 3 GT, (Grupo Territorial) y con 900 cupos entre la población antes mencionada, disponibles `para atender a los beneficiarios donde cada GA (Grupo de Atención) está conformado por 50 beneficiarios.

La atención a la población beneficiaria comprendidos en los barrios Obrero, las américas, cabi, Kennedy, Horizonte, Bonanza, Buenos Aires, Samper, Porvenir entre otros, se atenderá a través de acompañamientos) mediante encuentros presenciales de martes a jueves en horarios de 2 a 5 de la tarde con las familias. La GT, cuenta con un equipo de profesionales distribuidos así: una coordinadora pedagógica, dos profesionaless psicosocialess, dos profesionales en salud y nutrición, 6 agentes educativos, 6 auxiliares pedagógicos y un auxiliar administrativo. Este equipo es el que le brinda acompañamiento a los niños, niñas y mujeres en proceso de gestación a la realización de las actividades pedagógicas en el hogar, además del apoyo psicológico, emocional, social y en caso de la enfermera que se les brinda en estas épocas tan difíciles que se viven actualmente.

La entrega del complemento o paquete nutricional se dará una vez entre 8 primeros días de cada mes y se le entrega al usuario directamente cuando esté es mayor de edad y al padre o acudiente cuando se trata de niños y niñas menores de edad.

Antes de finalizar la concertación se les expreso que es importante que las mamitas acudan a los servicios de salud con sus hijos ya que es de vital importancia que los niños reciban sus controles médicos.

para concluir la concertación los líderes comunitarios manifestaron la importancia de los temas tratados, ya que es fundamental saber que se está llevando a cabo con los beneficiarios participantes de cada uno de sus barrios; también expresaron que se les tuviera en cuenta en las actividades para participar y ser veedores del cumplimiento de la funcionalidad del programa para beneficio de las familias usuarias.

La socialización se desarrolló en un ambiente armónico y participativo y se les agradeció por la atención prestada a cada uno de los asistentes y se pactaron compromisos.

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
-Disponibilidad frente a todo lo que se requiera desde las diferentes juntas de Acción comunal para el desarrollo efectivo de la Modalidad. -Generar estrategias y/o espacios de socialización de los servicios prestados dentro de la Modalidad DIMF.	Psicosocial y Juntas de Acción Comunal	VIGENCIA CONTRATO 146 2023

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION: ❖ socialización de los protocolos de bioseguridad y prevención del COVID 19. ❖ Socializar con las familias la minuta RPP y que conozcan el contenido de cada paquete y que se familiaricen con el gramaje correspondiente. ❖ Dar a conocer a los beneficiarios la importancia que tiene la **lactancia materna** exclusiva durante los primeros meses de vida, dado que es en esta etapa en el que se le debe proporcionar a los niños y las niñas toda la energía y los nutrientes que necesitan, además de protegerlos de enfermedades infecciosas y crónicas. ❖ sensibilizar a los padres de familia y usuarios sobre señales de alarma y rutas de atención frente a amenaza, vulneración e inobservancia de derechos.	Equipo de salud y nutrición **ENFERMERA**	VIGENCIA CONTRATO 146

La EAS se compromete en entregar a los participantes los alimentos que se relacionaron en los diferentes paquetes. El equipo de nutrición se compromete a verificar la calidad de los productos, Gramaje y fechas de vencimiento.	EAS Equipo de salud y nutrición **ENFERMERA**	VIGENCIA CONTRATO 146 2023
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
• Realizar la planeación pedagógica acompañada de las 16 prácticas de cuidado y crianza. • Acompañar de manera permanente la ejecución de las actividades a realizar en el entorno hogar.	Agentes educativos, auxiliar pedagógicos.	VIGENCIA CONTRATO 146 2023

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
• Responder con las actividades asignada por la EAS tales como cualificaciones y otras actividades para el cumplimento de sus obligaciones	EAS	VIGENCIA CONTRATO 146 2023
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		
Sensibilizar las familias beneficiarias sobre los factores de riesgo y factores protectores para así garantizar la estabilidad física y emocional de los niños y niñas y mujeres en proceso de gestación.		VIGENCIA CONTRATO 146 2023
OTROS:		
• Mantener informada a la junta de acción comunal sobre el avance de las familias beneficiarias en cuanto	Equipo de la GT, AMOR Y CONVIVENCIA	VIGENCIA CONTRATO 146 2023

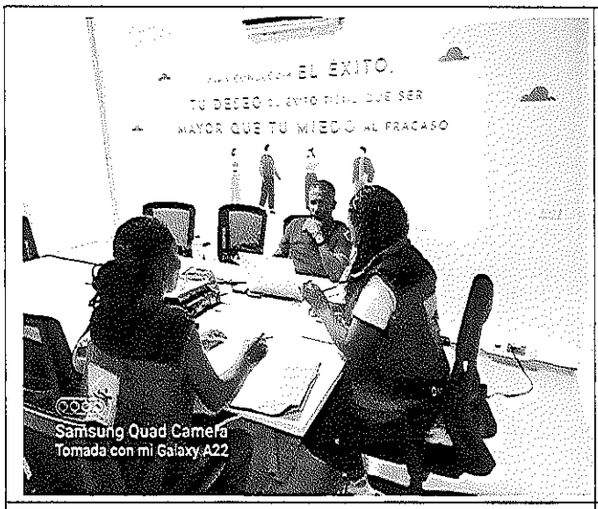
Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

al proceso pedagógico a desarrollar • Hacer las actividades formales a través de oficios • Utilizar la casa comunal para este tipo de reuniones y cada mes socializar los avances del proyecto con la junta de acción comunal • Que las actividades se realicen en apoyo mutuo con las fundaciones.		

PUBLICA

REGISTRO FOTOGRÁFICO

DEPARTAMENTO CHOCO	MUNICIPIO QUIBDO
FECHA: 16 de febrero 2023	LUGAR: Casa junta de acción comunal y lugar de trabajo.
ACCIÓN: concertación con los representantes del municipio de Quibdó para la realización de las actividades en primera infancia durante el año 2023	



Presidente del barrio Horizonte



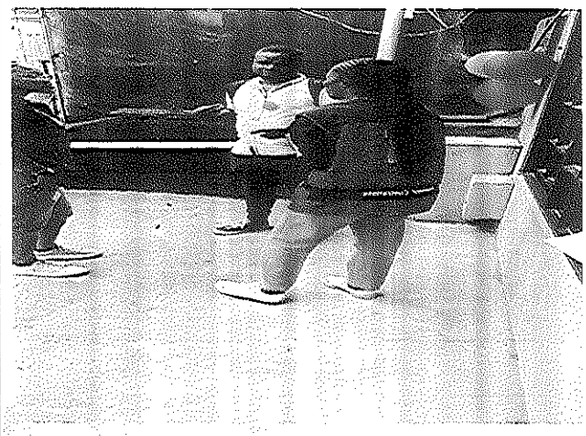
Presidente del barrio Obrero



Presidente de Obapo



Presidente de santa Ana

	
Presidente del barrio Santa Helena	**Presidente del barrio Jhon F Kennedy**

PUBLICA

Nombre:	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**
Comunidad:	**Operador:**

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ACTA DE CONCERTACIÓN CON COMUNIDADES ÉTNICAS	F1.MO14.PP	28/02/2019
		Versión 3	Página 9 de 9

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

Luz Amparo Armijo V.

Nombre: Luz Amparo Armijo V.
Cargo Presidenta
Comunidad: Reposo #1
Cedor Villa Leonor

Nombre:
Cargo:
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

Carlos A. Cantura

Nombre: Carlos Andres Renteria Perez
Cargo Presidente
Comunidad: B/ Santa Ana J.A.C.

Nombre:
Cargo:
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

_____	Virginia Mosquera A.
Nombre:	**Nombre:**
Cargo	**Cargo:** Presidenta
Comunidad:	**Operador:**

_____

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

Joshua Robledo B.

Nombre: Joshua Robledo B.
Cargo Presidente
Comunidad: Horizonte

Nombre:
Cargo:
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

Joshua Robledo R

Nombre: Joshua Robledo R
Cargo Presidente
Comunidad: Horizonte

Nombre:
Cargo:
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**Nubes de amor 4.**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**15/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio: Santana**

OBJETIVO:

Pactar todo lo concerniente a la atención para garantizar que ésta responda a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad y así mismo, concertar la minuta según hábitos alimentarios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y lideres comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concertación de la atención
5. Concertación de la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 15 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de concertación de la minuta en la unidad de servicio Nubes de amor 4, ubicada en el barrio santana, cabecera municipal del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 02:30 pm, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Se continúo dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios contienen los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se continua, dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Posteriormente se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
	ARROZ BLANCO	1500gr

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr
	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

Durante la socialización se presentan diferentes tipos de comentarios como son:

- Algunos asistentes manifiestan inconformidad con la composición de las raciones resaltan que dan mucha pasta y que les gustaría que la mitad de esa pasta la reemplazaran por otro producto.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes, expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

PUBLICA

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
. Apoyar los procesos de Veedurías de las entregas de las raciones alimentarias.	Líderes comunitarios	Durante el trascurso de las entregas de complementos.
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		
Entregar productos en los paquetes nutricionales que cumplan con las fichas técnicas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante la prestación de servicio.
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Brindar procesos de sensibilizar a las familias sobre el uso adecuado que se le debe dar a las raciones alimentarias	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
Contar con el proveedor que garantice el cumplimento de las especificaciones de las raciones.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Hacer entrega de los paquetes nutricionales a los beneficiarios en ambientes seguros donde no corran ninguna clase de riesgo.	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
OTROS:		
Garantizar la entrega inmediata de las raciones alimentarias.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
Garantizar la entrega de los huevos en las diferentes comunidades en condiciones óptimas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

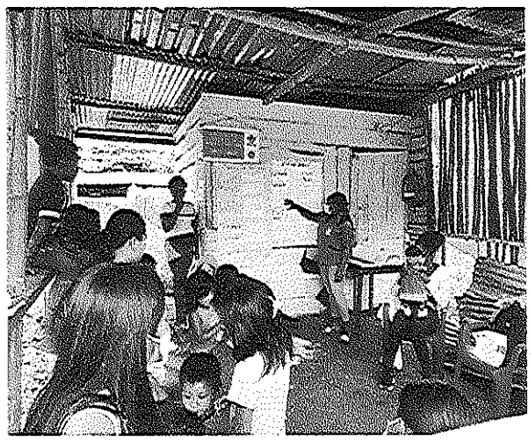
Aurismar Lugo
Nombre: Aurismar Lugo
Cargo: Beneficiaria
Comunidad: Sinfana

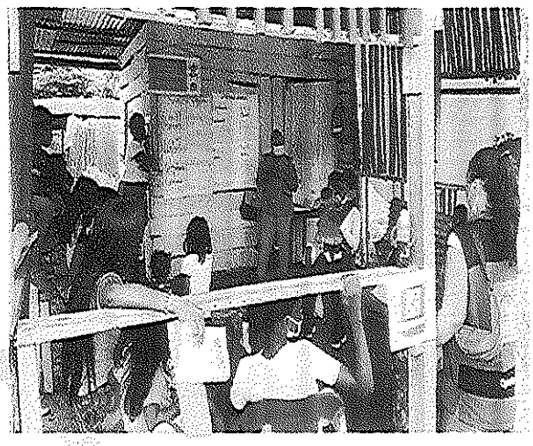
Karent. Cuesta
Nombre: Karent. Cuesta R.
Cargo: Apoyo en salud y Nutrición
Operador: C. Mi Nuevo Sol

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PÚBLICO

REGISTRO FOTOGRAFICO







Actividad: Concertación minuta patrón

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CORPORACIÓN MI NUEVO SOL
COMPROMETIDOS CON UN MEJOR MAÑANA

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.900 – 3

ASISTENCIA MODALIDAD DE DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

FECHA Febrero/23 HORA: 2 - 5 LUGAR San Vicente TEMA Concertación de la minuta

COORDINADORA: Kelly clarissa Valenda DOCENTE: Sayi Milena Hinestroza AUXILIAR: Migdonio salazar P.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	N° CELULAR	UNIDAD DE SERVICIO	FIRMA DE ACUDIENTE
1	Nelita sabugara Forastero	1128731164	3187077839	Esperanza 5	Delina Forastero
2	Edwar Cordoba	1120006779	3105441507	Esperanza 5	Edwar Cordoba
3	ANDREA CORDOBA M.	1195217577	3207231174	Esperanza 5	DATE MENA-
4	Franny Palacios	35545172	3207231174	Esperanza 5	Franny Palacios
5	Alana Sofia	1034319091	3123630824	Esperanza 5	Jennifer Tatiana
6	ELIS CORDOBA	1078102570	3202555164	esperanza 5	ARELIS URUETA
7	Ither Josué Palacios	1078103617	3113484755	Esperanza 5	Lina urueta
8	Orelis Lorena Zapata	1077486871	3123666968	Esperanza 5	Maria Cecilia M P
9	Jeison andre Hernandez Londoño		3123666968	Esperanza 5	Maria Cecilia M. P
10	Alan Jhosuth cordoba M	1078473208	3147339688	Esperanza 5	Cintia Moreno morillo
11	Xian David Suarez Becerra	1021944683	3109317518	Esperanza 5	Luz Mayerlin B.V
12	Xiam Dilliam Suarez Becerra	1021944682	3109317514	Esperanza 5	Luz Mayerlin B.V.
13	Mercy J. Palacios C.	35895395	3128168427	Esperanza 5	Mercy J. Palacios C.
14	Dylan Fernando Palacios Zapata	1077484157	3207120540	Esperanza 5	Sandra Patricia Salazar P
15	MARIA INES HURTADO	1078474762	3146267528	Esperanza 5	Maira Teresa murgueitio
16	Leidy Shalom Holandez M.	1077461525	3103198398	Esperanza 5	Leidy Shalom Holandez
17	Carolay Lopera Marquez	1078013847	3112280455	Esperanza 5	Leidy J. Rodriguez.

CORPORACIÓN MI NUEVO SOL
COMPROMETIDOS CON UN MEJOR MAÑANA

CORPORAC. DN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

ASISTENCIA MODALIDAD DE DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

FECHA Febrero/23 HORA: 9AM-12PM LUGAR santana TEMA concertacion de la minuta

COORDINADORA: Kelly clarissa Valencia DOCENTE: Sonia Virginia Hortado AUXILIAR: María yolis córdoba o.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	N° CELULAR	UNIDAD DE SERVICIO	FIRMA DE ACUDIENTE
1	Ian Isan	1078102555	3117250961	Esperanza #2	Luz Bentería
2	Luisyan Smith Lobo	1028044414	3128977330	Esperanza #2	Sandra Patricia
3	Alanna Maryory Sanchez	1077482644	3137226899	Esperanza #2	Wilber Sanchez
4	Javier Jose Daguasa Caizamo	1077487086	3207159710	Esperanza #2	Diana Maizony Caizamo D.
5	Sarah Luz Tunay Chami	1075027899	3218512537	Esperanza #2	Luz Mila Chami Tunay
6	Leinys P. Mosquera V.	1083779856	3104335318	Esperanza #2	Leinys P. Mosquera
7	Silvia Karina Ibargüen	1082471340	3226637528	Esperanza #2	Yosolin Cardoba
8	carmenza mosquera	1076 325 54	3226637528	ESPERANZA #2	Carmenza mosquera
9	Victoria Benitez	1078103754	3148294912	ESPERANZA #2	Carmen Y Benitez
10	Jhonny Alexander R	1078103785	3118070070	ESPERANZA #2	Leidy Johana Lemos
11	Jhoel David Rengifo	1078104077	3225190089	ESPERANZA #2	Luis Moreno
12	Joel Urrego cordona	1078103868	3214541812	ESPERANZA #2	Dora Cardona
13	Samuel manoa I A.	1078497323	3107099188	ESPERANZA #2	Sandra Morillo
14	Elin kalila Barsun	1078471340	3214541812	ESPERANZA #2	Yosolin Cardoba
15	Sara castro vargas	1078470903	3127891655	ESPERANZA #2	Luz Enith Valgas
16	Karen Dayana Imbar	1077436783	3114160993	ESPERANZA #2	Karen Dayana
17	Wainny Yohana valois	1034930161	3128749481	Esperanza #2	Johana Morillo

CORPORACIÓN MI NUEVO SOL
CONSTRUYENDO CON UN MEJOR MAÑANA

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

ASISTENCIA MODALIDAD DE DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

FECHA Febrero/23 HORA: 9am-12PM LUGAR Santana TEMA Concertacion de la minuta

COORDINADORA: Kelly Janssa Valencia DOCENTE: Sonia Virginia Hurtado AUXILIAR: Maria Yolis Córdoba G

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	N° CELULAR	UNIDAD DE SERVICIO	FIRMA DE ACUDIENTE
1	ASNN nahiara m.	1076338908	3113955057	Esperanza #2	Angie Katherine Perea
2	Tiago Jaxiel chavarro	1077488164	3222611414	Esperanza #2	Carmen Yulisa Cordoba
3	JUSTIN Harley Peña	1078104228	3209328617	Esperanza #2	Elizabeth Bonilla.
4	Thiago Gael mosquera	1175411 26	3103758688	Esperanza #2	Alexa Mosquera
5	Yerardine Ibargüen C.	1078 103115	3146522401	Esperanza #2	Maria elida Chala
6	Mariangel Quesada C.	1078102743	3206535854	Esperanza #2	Yaris Yaritza Quejada
7	Luisa fernanda martinez	1077487564	3147170192	Esperanza #2	Caitlin Paola Martinez
8	Evenys Yolanda M.	1078100158	3207409655	Esperanza #2	Leina Osiris
9	Leidy Nadira Fonseca	1077482823	3223869111	Esperanza #2	Alinahachita
10	Mateo castro Hurtado	1077486038	3109744786	Esperanza #2	Andres esneider
11	Wilvin Luciana Salado	1078473359	3165962891	Esperanza #2	Johana Morillo
12	Mairal Isaos ortiz c.	1077485940	3135748688	Esperanza #2	Marizol Cuesta
13	Mariana Baniter	1078103753	3148294912	Esperanza #2	Harmin Yulizza Benito
14	Allinson Isai Zea	1078101244	3147691841	Esperanza #2	Halison Sea
15					
16					
17					

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**Esperanza 2.**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**15/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio: Santana**

OBJETIVO:

Convenir los factores de la atención para garantizar que ésta responda a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad y así mismo, concertar la minuta según hábitos alimentarios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y lideres comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concertación de la atención
5. Concertación de la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 15 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de concertación de la minuta en la unidad de servicio Esperanza 2, ubicada en el barrio santana, cabecera municipal del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 09:00 am, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Se continúo dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios contienen los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se continua, dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Posteriormente se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
	ARROZ BLANCO	1500gr

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS_	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr
	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

Durante la socialización se presentan diferentes tipos de comentarios como son:

- Algunos asistentes manifiestan inconformidad con la composición de las raciones resaltan que el arroz es muy poquito, también expresan que es fundamental que la EA realice durante la vigencia del contrato la entrega inmediata de las raciones para que los alimentos estén frescos a la hora de recibirlos.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes, expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

PUBLICA

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
. Apoyar los procesos de Veedurías de las entregas de las raciones alimentarias.	Líderes comunitarios	Durante el trascurso de las entregas de complementos.
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		
Entregar productos en los paquetes nutricionales que cumplan con las fichas técnicas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante la prestación de servicio.
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Brindar procesos de sensibilizar a las familias sobre el uso adecuado que se le debe dar a las raciones alimentarias	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
Contar con el proveedor que garantice el cumplimento de las especificaciones de las raciones.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

Hacer entrega de los paquetes nutricionales a los beneficiarios en ambientes seguros donde no corran ninguna clase de riesgo.	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
OTROS:		
Garantizar la entrega inmediata de las raciones alimentarias.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
Garantizar la entrega de los huevos en las diferentes comunidades en condiciones óptimas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

Karen Tatiana Moreno Baca
Nombre:
Cargo: Beneficiaria
Comunidad: Santana

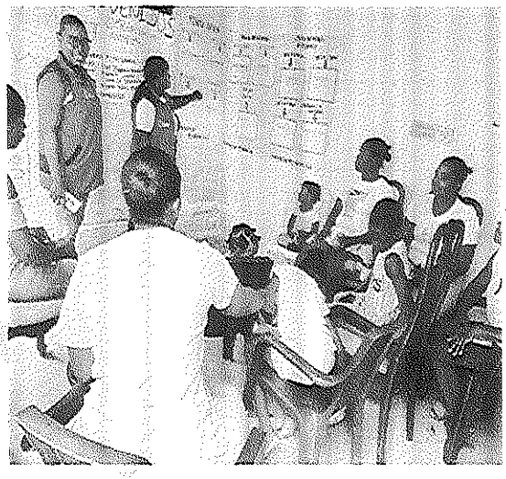
Karen T. Cueta P.
Nombre: Apoyo en salud y nutrición
Cargo: Apoyo en Salud y Nutrición
Operador: C. Mi nuevo Sol

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PÚBLICO

REGISTRO FOTOGRAFICO







Actividad: Concertación minuta patrón

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ACTA DE CONCERTACIÓN CON COMUNIDADES ÉTNICAS	F1.MO14.PP	28/02/2019
		Versión 3	Página 1 de 13

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**Esperanza 5.**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**14/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio: San Vicente**

OBJETIVO:

Concertar los componentes de la atención para garantizar que ésta responda a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad y así mismo, concertar la minuta según hábitos alimentarios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y lideres comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concertación de la atención
5. Concertación de la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 14 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de concertación de la minuta en la unidad de servicio Esperanza 5, ubicada en el barrio san Vicente, cabecera municipal del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 02:30 pm, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Se continúo dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios contienen los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se continua, dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Posteriormente se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

COPIA

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
	ARROZ BLANCO	1500gr

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr
	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

Durante la socialización se presentan diferentes tipos de comentarios como son:

- Algunos asistentes manifiestan conformidad con la composición de las raciones resaltan la importancia del suministro de las RFPP en la alimentación del hogar, y se encuentran de acuerdo con los alimentos recibidos; sin embargo, manifiestan que es fundamental que la EA realice durante la vigencia del contrato la entrega inmediata de las raciones para que los alimentos estén frescos a la hora de recibirlos.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes,

expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

PÚBLICA

Hacer entrega de los paquetes nutricionales a los beneficiarios en ambientes seguros donde no corran ninguna clase de riesgo.	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
OTROS:		
Garantizar la entrega inmediata de las raciones alimentarias.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
Garantizar la entrega de los huevos en las diferentes comunidades en condiciones óptimas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

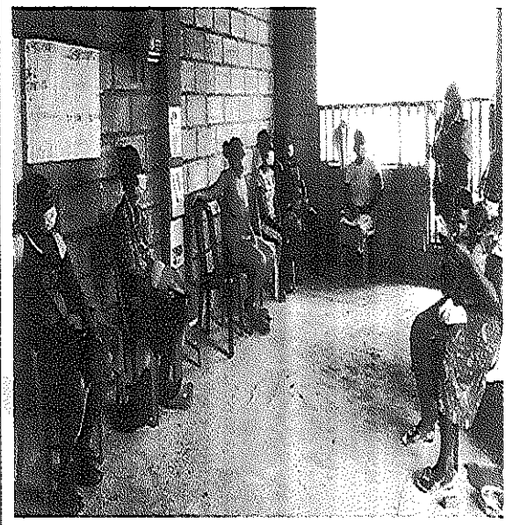
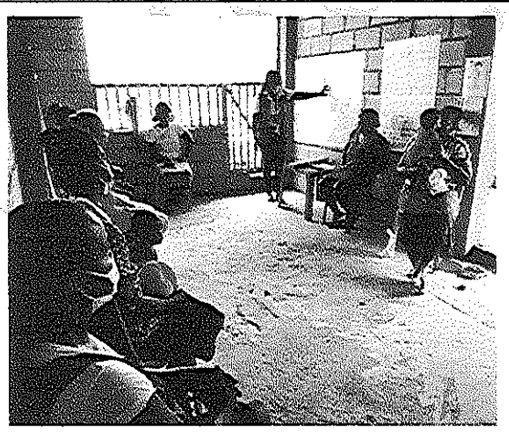
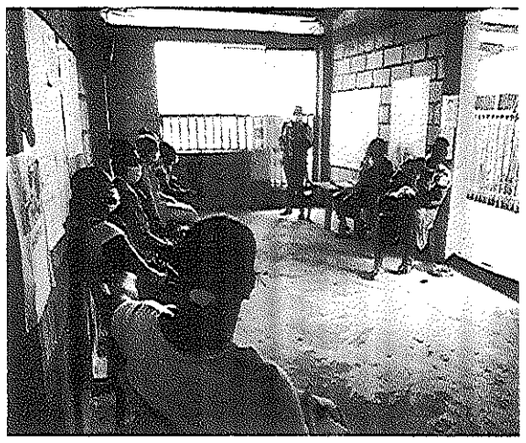
Cintia Moreno Murillo
Nombre: Cintia Moreno
Cargo: Beneficiaria
Comunidad: San Vicente

Karen T. Cuesta
Nombre: Karen Tatiana cuesta p
Cargo: Apoyo en salud y nutrición
Operador: C. Mi nuevo Sol

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PÚBLICO

REGISTRO FOTOGRAFICO

	
	
Actividad: Concertación minuta patrón	**Actividad: Concertación minuta patrón**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CORPORACIÓN MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

ASISTENCIA MODALIDAD DE DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR

FECHA Febrero/23 HORA: 8-5PM LUGAR santana TEMA Concertación de la Minuta

COORDINADORA: Kelly clarissa Valencia M DOCENTE: Jhon Fredy Moreno AUXILIAR: Yelena Florez B.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	N° CELULAR	UNIDAD DE SERVICIO	FIRMA DE ACUDIENTE
1	Emmanuel Salamanca M	1018277366	3127605685	Nube de Amor 4	Dora Moreno
2	Daini Yiseth Ibargüen C	1078473352	3107703736	Nube de Amor 4	Marlenis Ibargüen
3	Daicy Yulieth Ibargüen C	1078473352	3107703736	Nube de Amor 4	Marlenis Ibargüen
4	Cristal Ruiz Rivera	1078100323	3123020266	Nube de Amor 4	Yuli Andrea Rivera
5	Saider	1078474216	3213543080	Nube de Amor 4	Francia Mena.
6	Isabella londoño villalobo	1062549287	3216842563	Nube de Amor 4	NATALIA VILLALOBO C.
7	Katherine Yiseth Mosquera Moreno	1077439509	3216842563	Nube de Amor 4	Katherine Yiseth Mosquera
8	Kiam ADriam Pinilla P.	1078104254	3105932043	Nube de Amor 4	Yulieth Pinilla Costa
9	Kelly Valencia M.	1067435136	3136911014	Nube de Amor 4	Kelly Valencia M.
10	yasir Jaimar Martinez	1200718743	3105213625	Nube de Amor 4	Luisa Alejandra
11	Maikel Alnary Becerra Alomia	1077488402	3136240763	Nube de Amor 4	Karen Alomia
12	Zoe yohary osorio I	1131204309	3217824377	Nube de Amor 4	Kelly Ibargüen.
13	Edinson Said Florez Valencia	1079473286	3116165280	Nube de Amor 4	Diana Valencia Ponce
14	Andrey David Rivas C.	1078474321	3216842568	Nube de Amor 4	Heicy Cordoba Palacio
15	Luis miguel Pantoja R.	1152473498	3147556845	Nube de Amor 4	Carmen stella Robledo C
16	Danna Camila Ewiga Ivyo	1077487706	3146259961	Nube de Amor 4	Yurisma Tosetti Ivyo Quesada
17	Eylen Sofia Mosquera	1078472157	3117303553	Nube de Amor 4	Elizabeth Ramirez M.

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**Esperanza 6**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**22/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio: Santa Elena**

OBJETIVO:

Concertar los componentes de la atención para garantizar que ésta responda a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad y así mismo, concertar la minuta según hábitos alimentarios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y líderes comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concertación de la atención
5. Concertación de la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 22/02 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de concertación de la minuta en la unidad de servicio Esperanza 6, ubicada en el barrio santa elena, cabecera municipal del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 02: pm, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Se continuó dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes

grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios contienen los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se continúa, dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Posteriormente se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

PUBLICA

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
	ARROZ BLANCO	1500gr

PUBLICA

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr
	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

Durante la socialización se presentan diferentes tipos de comentarios como son:

- Algunos asistentes manifiestan conformidad con la composición de las raciones resaltan la importancia del suministro de las RFPP en la alimentación del hogar, y se encuentran de acuerdo con los alimentos recibidos; sin embargo, manifiestan que es fundamental que la EA realice durante la vigencia del contrato la entrega inmediata de las raciones para que los alimentos estén frescos a la hora de recibirlos.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes,

expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	**RESPONSABLE**	**FECHA EJECUCION**
. Apoyar los procesos de Veedurías de las entregas de las raciones alimentarias.	Líderes comunitarios	Durante el trascurso de las entregas de complementos.
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		
Entregar productos en los paquetes Nutricionales que cumplan con las fichas técnicas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante la prestación de servicio.
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Brindar procesos de sensibilizar a las	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

familias sobre el uso adecuado que se le debe dar a las raciones alimentarias		
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
Contar con el proveedor que garantice el cumplimento de las especificaciones de las raciones.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		
Hacer entrega de los paquetes nutricionales a los beneficiarios en ambientes seguros donde no corran Ninguna clase de riesgo.	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
OTROS:	-	
Garantizar la entrega inmediata de las raciones alimentarias.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
Garantizar la entrega de los huevos en las diferentes comunidades en condiciones óptimas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

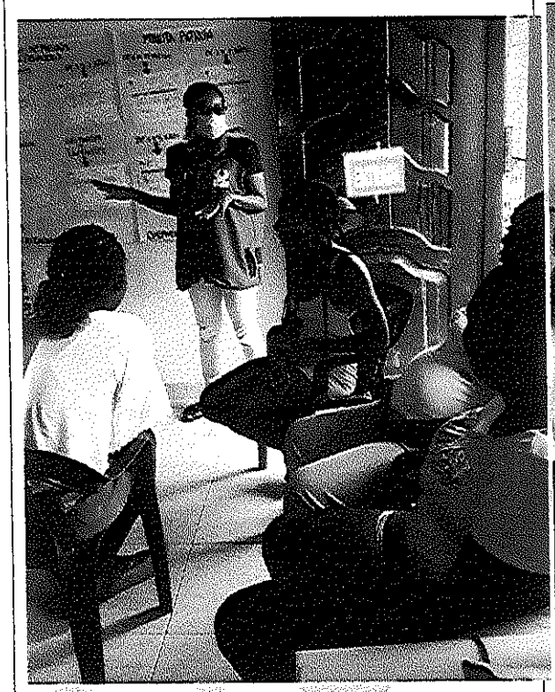
Nombre:
Cargo:
Comunidad:

Nombre:
Cargo:
Operador:

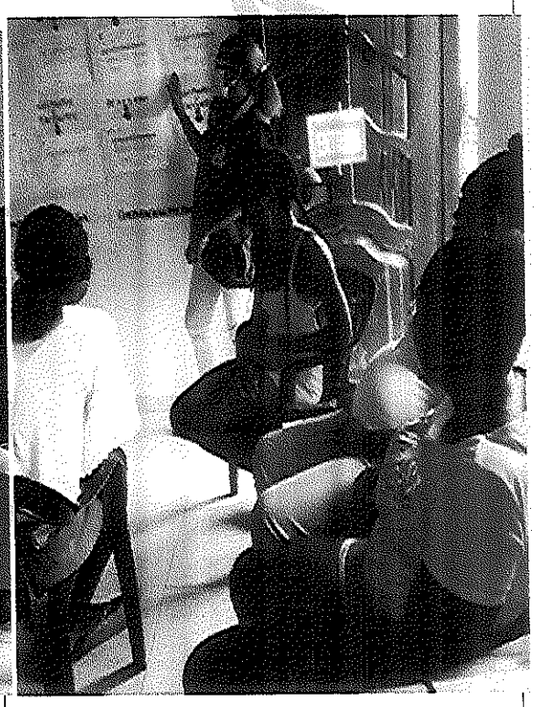
Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

REGISTRO FOTOGRAFICO



Actividad: Concertación minuta patrón
Fecha. Febrero 2023



Actividad: Concertación minuta patrón
Fecha .febrero 2023

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**B/ SAMPER**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**22/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio: Samper**

OBJETIVO:

Socializar los componentes de la atención para garantizar que ésta sean acorde a los requerimientos del contexto y el compromiso de la atención por parte de la comunidad y así mismo, convenir la minuta según hábitos alimenticios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y lideres comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concordar la atención
5. Tratar la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 22 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de socialización de la minuta en la unidad de servicio pioneritos 6, ubicada en el barrio samper, zona rural del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 02:30 pm, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los padres de familia en compañía de los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, en el cual se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Se continúo dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios abarca los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se prosigue dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Mas adelante se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD EN PESO BRUTO
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD EN PESO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

		BRUTO
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

En el transcurso la socialización se presentan diferentes tipos de ilustración como son:

- Algunos asistentes manifiestan conformidad con la composición de las raciones resaltan la importancia del suministro de las RFPP en la alimentación del hogar, y se encuentran de acuerdo con los alimentos recibidos; sin embargo, manifiestan que es fundamental que la EA realice durante la vigencia del contrato la entrega inmediata de las raciones para que los alimentos estén frescos a la hora de recibirlos.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes, expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

SUBSIDIO

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
. Apoyar los procesos de Veedurías de las entregas de las raciones alimentarias.	Líderes comunitarios	Durante el trascurso de las entregas de complementos.
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		
Entregar productos en los paquetes nutricionales que cumplan con las fichas técnicas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante la prestación de servicio.
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Brindar procesos de sensibilizar a las familias sobre el uso adecuado que se le debe dar a las raciones alimentarias	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
Contar con el proveedor que garantice el cumplimento de las especificaciones de las raciones.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		
Hacer entrega de los paquetes nutricionales a los beneficiarios en ambientes seguros donde no corran Ninguna clase de riesgo.	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
OTROS:		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Garantizar la entrega inmediata de las raciones alimentarias.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
Garantizar la entrega de los huevos en las diferentes comunidades en condiciones óptimas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

John James Abadia P.

Nombre:
Cargo: Apoyo en Salud y Nutrición
Comunidad: Samper.

Nombre:
Cargo:
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

REGISTRO FOTOGRAFICO









Actividad: Concertación minuta patrón	Actividad: Concertación minuta patrón

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**Rayitos de amor 3.**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**22/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio:cabi**

OBJETIVO:

Concertar los componentes de la atención para garantizar que ésta responda a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad y así mismo, concertar la minuta de ración para preparar RPP mensual en los servicios de atención a las familias según hábitos alimentarios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y líderes comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concertación de la atención
5. Concertación de la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 22 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de concertación de la minuta en la unidad de servicio Rayitos de amor 3, ubicada en el barrio cibi, cabecera municipal del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 3: pm, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Se continúo dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios contienen los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se continúa, dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Posteriormente se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

RACION PARA PRÈPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
	ARROZ BLANCO	1500gr

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr
	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

Durante la socialización se presentan diferentes tipos de comentarios como son:

- Algunos asistentes manifiestan conformidad con la composición de las raciones resaltan la importancia del suministro de las RFPP en la alimentación del hogar, y se encuentran de acuerdo con los alimentos recibidos; sin embargo, manifiestan que es fundamental que la EA realice durante la vigencia del contrato la entrega inmediata de las raciones para que los alimentos estén frescos a la hora de recibirlos.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes,

expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

PÚBLICA

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
. Apoyar los procesos de Veedurías de las entregas de las raciones alimentarias.	Líderes comunitarios	Durante el trascurso de las entregas de complementos.
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		
Entregar productos en los paquetes Nutricionales que cumplan con las fichas técnicas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante la prestación de servicio.
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Brindar procesos de sensibilizar a las familias sobre el uso adecuado que se le debe dar a las raciones alimentarias	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
Contar con el proveedor que garantice el cumplimento de las especificaciones de las raciones.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

ACTA No ___1___

CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBF DIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	**Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF**
Regional ICBF:	**Choco**
Operador:	**Corporación mi Nuevo Sol**
Comunidad:	**Renacer 5.**
Resguardo/Territorio Colectivo:	**Afro descendiente**
Etnia o pueblo:	**Afro descendiente**
Fecha:	**23/02/2023**
Lugar de reunión:	**QUIBDO/ Barrio: Obrero**

OBJETIVO:

Concertar los componentes de la atención para garantizar que ésta responda a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad y así mismo, concertar la minuta según hábitos alimentarios (tradiciones - costumbres) y creencias culturales de la comunidad.

AGENDA:

1. Convocatoria de la junta de acción comunal y lideres comunitarios.
2. Saludo de bienvenida
3. Presentación de los asistentes
4. Concertación de la atención
5. Concertación de la minuta de refrigerios y RPP a entregar por cada grupo etario en la modalidad DIMF
6. Compromisos

[1] Antes de empezar el proceso de concertación debe asegurarse de haber revisado y comprendido el *Anexo. Orientaciones Técnicas y Procedimentales para Diligenciamiento de Actas de Concertación con Autoridades y Comunidades Étnicas en las Diferentes Modalidades de Primera Infancia*, así como memorandos y otros anexos vigentes, expedidos por la Dirección de Primera Infancia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 28/02 de febrero de 2023 se llevó a cabo el proceso de concertación de la minuta en la unidad de servicio Renacer 5, ubicada en el barrio obrero, cabecera municipal del municipio de Quibdó.

Para esta actividad de concertación se hizo la convocatoria a miembro junta de acción comunal y lideres comunitarios. Cabe resaltar que esta actividad se realizó de manera presencial.

Se da inicio a las 02: pm, inicialmente se les informa sobre la atención presencial en la unidad de servicio, en esta se explica a los beneficiarios la importancia de la asistencia a los encuentros pedagógicos, que como mínimo deben durar 3 horas y que se realizan de martes a jueves, cabe resaltar que los días y horas para asistir a los encuentros serán convenidos entre la docente y los beneficiarios.

Posteriormente se resalta que desde los servicios de la modalidad familiar se cuenta con un aporte nutricional de la alimentación para mujeres gestantes, niñas y niños, que está orientado para aportar al cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), según grupos de edad y de acuerdo con lo definido por la Dirección de Nutrición en las minutas patrón.

Se continuo con la orientación sobre la minuta para la atención presencial, se socializa que según las orientaciones del ICBF se cuenta con 4 grupos etarios los cuales son niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 2 años de 3 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia, es importante decir que cada uno de estos grupos cuenta con una minuta patrón la cual está elaborada desde la sede nacional. Estas minutas no se pueden modificar al menos que se le solicite a la supervisora del contrato después de haber concertado con los usuarios y pidan algún ajuste pero que se encuentre en las especificaciones del ICBF y según la población.

Se continuó dando a conocer que para la realización de los encuentros educativos se tienen establecido la entrega de refrigerios de forma semanal y teniendo en cuenta los siguientes

grupos de edad niñas y niños de 6 a 11 meses, de 1 a 5 años y las mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia.

Cada uno de los refrigerios contienen los siguientes alimentos según los ciclos de minuta elaborados para cada grupo de edad, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales establecidas según el grupo atareo.

Refrigerios de 6 a 11 meses

REFRIGERIOS MENSUALES DE 6-11 MESES			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)

Refrigerios de 1 a 5 años

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (55 GR)	BANANO MADURO (55 GR)	NARANJA (55 GR)	MANDARINA (55 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (20 GR)	GALLETA CRAKER (14 GR)	PAN BOLA (20 GR)	GALLETA DE LECHE (14 GR)

Refrigerios mujeres en periodo de gestación y madres en periodo de lactancia

REFRIGERIOS MENSUALES DE 1-5 AÑOS			
SEMANA 1	**SEMANA 2**	**SEMANA 3**	**SEMANA 4**
REFRIGERIOS			
MANDARINA (100 GR)	BANANO MADURO (100 GR)	NARANJA (100 GR)	MANDARINA (100 GR)
LECHE SABORIZADA (200 CC)	YOGURT (200 CC)	LECHE LIQUIDA (200 CC)	AVENA (200 CC)
PAN TIPO PONQUE (60 GR)	GALLETA CRAKER (30GR)	PAN BOLA (40 GR)	GALLETA DE LECHE (30 GR)

Se continúa, dando un espacio para que las familias manifiesten si están de acuerdo con los refrigerios socializados para cada grupo de edad, a lo que manifiestan conformidad y sugieren la importancia del cumplimiento de los ciclos con el fin de que no se den siempre los mismos refrigerios, ya que eso puede generar rechazo.

Posteriormente se continua con la socialización de la minuta de raciones alimentarias por cada grupo de edad:

PUBLICA

MINUTA DE RACION PARA PREPARAR

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 15 UNIDADES)	825gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 1-2 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	500gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650g
	FRIJOLES	1000g
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	500CC

PUBLICA

RACION PARA PREPARAR MENSUAL NIÑOS Y NIÑAS DE 3-5 AÑOS		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	1000gr
	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1000gr
	AVENA EN HOJUELAS	500gr
	HARINA DE TRIGO	500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	900gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	525gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC

RACION PARA PREPARAR MENSUAL DE MG-ML		
GRUPO DE ALIMENTO	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO**
	ARROZ BLANCO	1500gr

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS	1500gr
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	2000gr
	HARINA DE TRIGO	1000gr
LECHE Y DERIVADOS LÀCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2700gr
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, Y MEZCLAS VEGETALES	ATÙN EN AGUA	1050gr
	HUEVO DE GALLINA (1 CUBETA DE 30 UNIDADES)	1650gr
	FRIJOLES	1000gr
	LENTEJAS	1000gr
	BIENESTARINA MÀS	900gr
ACEITES	ACEITE DE SOYA	1000CC
AZÙCARES	PANELA	1000 gr

Durante la socialización se presentan diferentes tipos de comentarios como son:

- Algunos asistentes manifiestan conformidad con la composición de las raciones resaltan la importancia del suministro de las RFPP en la alimentación del hogar, y se encuentran de acuerdo con los alimentos recibidos; sin embargo, manifiestan que es fundamental que la EA realice durante la vigencia del contrato la entrega inmediata de las raciones para que los alimentos estén frescos a la hora de recibirlos.

- Otros beneficiarios en especial los que corresponden al grupo de edad de 6 a 11 meses manifiestan no estar de acuerdo con la cantidad que tienen los paquetes,

expresan que la reducción de alimentos es significativa, sin embargo, las marcas y los productos entregados están bien.

- Solicitan no realizar cambios constantes en los productos aprobados.

Finalmente, se explica a las familias que los cambios en las composiciones de las raciones están determinados de acuerdo a los requerimientos nutricionales de cada grupo poblacional y según estos el Instituto estipula la canasta alimentaria a entregar para cada grupo de edad.

Se realizan los siguientes compromisos por los asistentes.

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	**RESPONSABLE**	**FECHA EJECUCION**
. Apoyar los procesos de Veedurías de las entregas de las raciones alimentarias.	Líderes comunitarios	Durante el trascurso de las entregas de complementos.
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		
Entregar productos en los paquetes Nutricionales que cumplan con las fichas técnicas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante la prestación de servicio.
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Brindar procesos de sensibilizar a las	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención

[2] Para el diligenciamiento de este apartado del acta tenga en cuenta lo abordado en el desarrollo de la concertación; si encuentra que algún componente en el desarrollo de la concertación no fue abordado indague al respecto para completar esta matriz.
Este instrumento debe ser diligenciado por el responsable del desarrollo de la concertación y es resultado del análisis del transcurso de la concertación.

familias sobre el uso adecuado que se le debe dar a las raciones alimentarias		
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
Contar con el proveedor que garantice el cumplimento de las especificaciones de las raciones.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		
Hacer entrega de los paquetes nutricionales a los beneficiarios en ambientes seguros donde no corran Ninguna clase de riesgo.	Equipo DIMF	Durante el transcurso de la atención
OTROS:		
Garantizar la entrega inmediata de las raciones alimentarias.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención
Garantizar la entrega de los huevos en las diferentes comunidades en condiciones óptimas.	Corporación Mi nuevo sol.	Durante el transcurso de la atención

(Se anexa listado de asistencia) Para dar constancia, firman:

Nombre:
Cargo:
Comunidad:

Nombre:
Cargo:
Operador:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

CARACTERIZACIÓN

CARACTERIZACIÓN SOCIOFAMILIAR

TOTAL, DE CUPOS ASIGNADOS	**1.434**	
TOTAL, DE GESTANTES		200(14%)
TOTAL, DE NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 6 MESE		131(9%)
TOTAL, DE NIÑOS Y NIÑAS MAYORES DE 6 MESES		1.089(77%)
TOTAL, PARTICIPANTES AFROCOLOMBIANOS		1.371(96%)
TOTAL, PARTICIPANTES INDIGENAS		49 (4%)
TIPOLOGIA FAMILIAR	EXTENSA: 40% RECONSTRUIDA: 33% MONOPARENTAL:15% NUCLEAR:12%	
GRUPOS SISBEN	A: POBREZA EXTREMA 70% B: POBREZA MODERADA 20% C: VULNERABLE 10%	
EMPLEABILIDAD	RAPIMOTO, EMPLEADA DOMESTICA. VENDEDORA AMBULANTE, MINERIA, PESCA, AGRICULTURA etc. (OFICIOS VARIOS)	
LUGARES SERCANOS A LA VIVIENDAS	VÍAS DE ACCESO, TEMPLOS SAGRADOS, CENTROS EDUCATIVOS, MEDIOS DE TRASPORTE.	
SERVICIOS CON LOS QUE CUENTAN LOS PARTICIPANTES	ENERGÍA, TELEFONIA MÓVIL, AGUA LLUVIA	

RECOMENDACIONES

Tener presente los criterios de focalización para la vinculación de los usuarios

ACTIVIDAD O COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA

CORPORACIÓN MI NUEVO SOL
COMPROMETIDOS CON UN MEJOR MAÑANA

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

ACTA DE REUNIÓN		
Ciudad y fecha: 8 al 28 de febrero.2023 Quibdó / chocó	**Hora de inicio:** 8:00 am	**Hora de terminación:** 5:00 pm
Lugar: Quibdó	**Comunidad:** Zona Norte, (Futuro, Villa España, Villa Nueva, Monserrate, Álamos, Huapango,) Zona sur (Obapo, Zona Minera, Jardín, Los castillos, la Cascorba, Flores de Buenaños,) Oriente (Caraño, Porvenir, Santa Ana, las Américas, Juego Verde, las mil Quinientas) Entre otro.	
Modalidad: Familiar "DIMF"	**Dirigida a:** Beneficiarios	
Tema: Caracterización		
Responsable: Talento Humano EAS		
Orden del día: APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS CONSOLIDACIÓN DE RESULTADOS		

OBJETIVO

Identificar las condiciones vitales de los niños, niñas y sus familias que permita la toma de decisiones frente a la planeación e implementación de las estrategias de atención

DESARROLLO DE LA TEMÁTICA

Para la caracterización de la población que se atenderá, la EAS a través de sus equipos lidero un proceso de focalización y selección de los beneficiarios teniendo presente los siguientes detalles:

- Reconocer e identificar las condiciones vitales de las niñas, los niños, mujeres gestantes
- Que esta es la base para la toma de decisiones frente a la planeación e implementación de las estrategias de atención y los seis (6) componentes de calidad
- Es transversal a toda la atención y se concreta en ejercicios de indagación permanente a través de los instrumentos y metodologías definidas.
- En el servicio de DIMF se requiere de un ejercicio interdisciplinar y articulado por parte del talento humano para organizar e implementar este momento, de allí que sea fundamental generar espacios de planeación colectiva alrededor de los mecanismos y los encuentros destinados para la caracterización inicial y los ejercicios de actualización, es por ello que la caracterización es un proceso permanente y dinámico.

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

ESTRUCTURA OPERATIVA

ESTRUCTURA OPERATIVA DE MODALIDAD FAMILIAR-DIMF

CONTRATO : _____

GRUPO DE REFERENCIA DE ATENCIÓN -GT compuesto por 300 usuarios (niños y niñas mayores de 6 meses , mujeres gestantes y menores de 6 meses lactantes)

1 coordinador por 300 usuarios

GRUPO DE ATENCIÓN - GA Un (1) agente educativo y un (1) auxiliar pegagógico por: **50 USUARIOS**			**GRUPO DE ATENCIÓN - GA** Un (1) agente educativo y un (1) auxiliar pegagógico por: **50 USUARIOS**			**GRUPO DE ATENCIÓN - GA** Un (1) agente educativo y un (1) auxiliar pegagógico por: **50 USUARIOS**			**GRUPO DE ATENCIÓN - GA** Un (1) agente educativo y un (1) auxiliar pegagógico por: **50 USUARIOS**			**GRUPO DE ATENCIÓN - GA** Un (1) agente educativo y un (1) auxiliar pegagógico por: **50 USUARIOS**			**GRUPO DE ATENCIÓN - GA** Un (1) agente educativo y un (1) auxiliar pegagógico por: **50 USUARIOS**		
UA 1: 17 Usuarios	**UA 2: 17** Usuarios	**UA 3: 16** Usuarios	UA 1: 17 Usuarios	UA 2: 17 Usuarios	UA 3: 16 Usuarios	UA 1: 17 Usuarios	UA 2: 17 Usuarios	UA 3: 16 Usuarios	UA 1: 17 Usuarios	UA 2: 17 Usuarios	UA 3: 16 Usuarios	UA 1: 17 Usuarios	UA 2: 17 Usuarios	UA 3: 16 Usuarios	UA 1: 17 Usuarios	UA 2: 17 Usuarios	UA 3: 16 Usuarios
Dos (2) Profesional Psicosocial, cada uno por 150 usuarios																	
Dos (2) Profesional en salud y nutrición, cada uno por 150 usuarios																	
Un (1) asistente administrativo por 300 usuarios																	

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

CRONOGRAMA DE ENCUENTROS GRUPALES

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 800.835.300 – 3

CRONOGRAMA DÍAS DE ATENCIÓN- MUNICIPIO DE:

UDS	COMUNIDAD/ BARRIO	LUGAR DE ATENCIÓN	DIAS DE ATENCIÓN	TOTAL DE USUARIOS	DISTRIBUCION USUARIOS POR DIA DE ATENCION	HORA INICIO Y TERMINACIÓN DE LOS ENCUENTROS GRUPALES	COORDINADOR	TELEFONO COORDINADOR	DOCENTE Y AUXILIAR RESPONSABLE
	SANTA ANA	Iorna que comunica con las Américas	MARTES	50	18	2:00PM - 5:00PM	KELLY RAMOS	3104343764	JHON FREDY MORENO MORENO, YELENA PATRICIA FLOREZ BERRIO
		Iorna que comunica con las Américas	MIERCOLES		18	2:00PM - 5:00PM			
		Iorna que comunica con las Américas	JUEVES		14	2:00PM - 5:00PM			
	SANTA ANA	Iorna que comunica con las Américas	MARTES	46	16	9:00AM - 12:00PM			SONIA VIRGINIA HURTADO PEDROZA, MARIA YULIS CORDOBA QUINTO
		Iorna que comunica con las Américas	MIERCOLES		15	9:00AM - 12:00PM			
		Iorna que comunica con las Américas	JUEVES		15	9:00AM - 12:00PM			
	SAN VICENTE	por el centro de salud doblando mano derecha	MARTES	50	14	2:00PM - 5:00PM			ANA milena hinestroza / migdonia Salazar palacios
		por el centro de salud doblando mano derecha	MIERCOLES		18	2:00PM - 5:00PM			
		por el centro de salud doblando mano derecha	JUEVES		18	2:00PM - 5:00PM			
	OBRERO	Dorado por la escuela, Dejando las escaleras casa de la señá luz	MARTES	50	17	2:00PM - 5:00PM			YAINA VANESSA BEJARANO SANCHEZ LUZ MERIDA MURILLO
		Dorado por la escuela, Dejando las escaleras casa de la señá luz	MIERCOLES		17	2:00PM - 5:00PM			
		Dorado por la escuela, Dejando las escaleras casa de la señá luz	JUEVES		16	2:00PM - 5:00PM			
	CABI	SECTOR LA INVACION Y LA ESPERANZA	MARTES	45	15	2:00PM - 5:00PM			ZULADY CETRE MOSQUERA, FIANA ALEZANDRA RUEDA SANCHEZ
		SECTOR LA INVACION Y LA ESPERANZA	MIERCOLES		15	2:00PM - 5:00PM			
		SECTOR LA INVACION Y LA ESPERANZA	JUEVES		15	2:00PM - 5:00PM			
	HUPANGO/ BARRIO SANTA ELENA	SANTA ELENA	MARTES	43	15	2:00PM - 5:00PM			INES LOZANO PALACIOS Y ODALINDA GALVIS MORENO
		SANTA ELENA	MIEROLES		14	2:00PM - 5:00PM			
		SANTA ELENA	JUEVES		14	2:00PM - 5:00PM			
				284	284				

510

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.885.300 – 9

CRONOGRAMA DIAS DE ATENCIÒN- MUNICIPIO DE: QUIBDÓ ,

UDS	COMUNIDAD/ BARRIO	LUGAR DE ATENCIÒN	DIAS DE ATENCIÒN	TOTAL DE USUARIOS	DISTRIBUCION USUARIOS POR DIA DE ATENCION	HORA INICIO Y TERMINACIÒN DE LOS ENCUENTROS GRUPALES	COORDINADOR	TELEFONO COORDINADOR	DOCENTE Y AUXILIAR RESPONSABLE
	SAMPER, SECTOR SAGRADO CORAZON DE JESUS	CASA COMUNAL	MARTES	50	16	2:00PM - 5:00PM	YARIZA ROMAÑA	3136290070	YARLIN ROMAÑA PALACIOS ROSA EMILIA HINESTROZA
		VIVIENDA PRESTADA	MIERCOLES		17	2:00PM - 5:00PM			
		VIVIENDA PRESTADA	JUEVES		17	2:00PM - 5:00PM			
	COMUNIDAD INDIGENA CHUSCALITO	CASA COMUNITARIA	MARTES	50	17	2:00PM - 5:00PM			MAAIRA ALEJANDRA PINO DOCARY MARIA CRISTINA
		CASA COMUNITARIA	MIERCOLES		16	2:00PM - 5:00PM			
		CASA COMUNITARIA	JUEVES		17	2:00PM - 5:00PM			
	SAMPER, SECTOR SAGRADO CORAZON DE JESUS, Y EL CARAÑO(LAS 1.500 CASA comunal) MEDRAÑO CALLE PRINCIPAL POR CONFIMAX	CAS PRESTADA	MARTES	42	15	2:00PM - 5:00PM			YINA PAOLA PALACIOS MACHADO MENA MELIZA
		CAS PRESTADA	MIERCOLES		15	2:00PM - 5:00PM			
		CAS PRESTADA	JUEVES		12	2:00PM - 5:00PM			
	NIÑO JESUS- LAVICTORIA/ B.FUTURO SECTOR CASA BLANCA	CASA PROPIA	MARTES	47	15	2:00PM - 5:00PM			LEIDY ASPRILLA MOSQUERA ORLANDO RODRIGUEZ MOSQUERA
		CASA PROPIA	MIERCOLES		15	2:00PM - 5:00PM			
		CASA PRESTADA	JUEVES		17	2:00PM - 5:00PM			
	PLAYITA-PORVENIR	CASA PRESTADA	MARTES	49	16	2:00PM - 5:00PM			LEIDY PALACIOS BLANDÓN ADRIAN FELIPE TELLO
		CASA PRESTADA	MIERCOLES		16	2:00PM - 5:00PM			
		CASA PRESTADA	JUEVES		17	2:00PM - 5:00PM			
	KENEDDY	LOCAL PRESTADO	MARTES	49	17	2:00PM - 5:00PM			BETY TELLO MOSQUERA ROSA MARY MORENO CUESTA
		LOCAL PRESTADO	MIERCOLES		15	2:00PM - 5:00PM			
		LOCAL PRESTADO	JUEVES		17	2:00PM - 5:00PM			
				287	287				

CORPORACIÓN
MI NUEVO SOL
NIT: 900.835.300 – 3

CRONOGRAMA DIAS DE ATENCIÒN- MUNICIPIO DE:

UDS	COMUNIDAD/ BARRIO	LUGAR DE ATENCIÒN	DIAS DE ATENCIÒN	TOTAL DE USUARIOS	DISTRIBUCION USUARIOS POR DIA DE ATENCIÓN	HORA INICIO Y TERMINACIÓN DE LOS ENCUENTROS GRUPALES	COORDINADOR	TELEFONO COORDINADOR	DOCENTE Y AUXILIAR RESPONSABLE
CARRUSEL DE AMOR- DEJANDO HUELLAS 2,	BONANZA Y POBLADO	KENNEDY	MARTES	48	9	2:00PM - 5:00PM	DORIS MELCARDALES	3106512749	KAROL HERNANDEZ Y MIREYA PALACIOS
		FURO	MIERCOLES		10	2:00PM - 5:00PM			
		KENNEDY	JUEVES		9	2:00PM - 5:00PM			
	B/HORIZONTE	HORIZONTE	MARTES	48	17	2:00PM - 5:00PM			MERCEDES DEDIEGO Y MARIA ONEIDA SANTOS
		HORIZONTE	MIERCOLES		14	2:00PM - 5:00PM			
		HORIZONTE	JUEVES		17	2:00PM - 5:00PM			
	FUTURO 2 Y KENNEDY	CASA DE LA SEÑO NORLEY	MARTES	47	16	2:00PM - 5:00PM			DARIANNY SALAS, LESLY DAYANA
		CASA DE LA SEÑORA MARTHA	MIERCOLES		15	2:00PM - 5:00PM			
		CASA DE LA SEÑO NORLEY	JUEVES		16	2:00PM - 5:00PM			
	OBAPO	OBAPO	MARTES	42	17	2:00PM - 5:00PM			LORIS YOJANA BUENO PEÑALOZA
		OBAPO	MIERCOLES		13	2:00PM - 5:00PM			
		OBAPO	JUEVES		12	2:00PM - 5:00PM			
	URIBE Y HUAPANGO	uribe	MARTES	44	15	2:00PM - 5:00PM			MAGNOLIA LAVERDE Y ANA KARINA CORDOBA
		uribe	MIERCOLES		14	2:00PM - 5:00PM			
		huapango	JUEVES		15	2:00PM - 5:00PM			
	KENNEDY Y FUTURO	KENNEDY	MARTES	28	8	2:00PM - 5:00PM			ROSMERI AGUALIMPIA
		FURO	MIERCOLES		11	2:00PM - 5:00PM			
		KENNEDY	JUEVES		9	2:00PM - 5:00PM			
				255	237				