SOCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	INIRÍDA
FECHA Y HORA:	20 al 21 de julio del 2023
LUGAR:	Ruta rio Inírida
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

1. AGENDA

- Bienvenida
- Presentación del equipo
- Socialización del objetivo de la actividad
- Socialización de la actividad programada
- Preguntas y respuestas
- Conclusión
- Agradecimientos por la participación

2. DESARROLLO

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Inírida, siendo las 8: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y nutrición, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Lizbeth Tatiana Quesada profesional psicosocial, Jhon Sáenz auxiliar de enfermería, cesar Martínez gestor comunitario, Helduy Seringa apoyo técnico para la potabilización del agua y Amalia Rios profesional en nutrición en cargada de temática impartida.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la Unidad de Desarrollo Social (UDS) Inírida. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa. Durante estas actividades, se contó con la participación activa de los beneficiarios y sus padres de familia. La duración de cada encuentro fue de aproximadamente 1 hora.

Estas actividades se llevaron a cabo en diversas comunidades donde se brinda atención. A continuación, se mencionan algunas de las comunidades involucradas en la socialización:

- Ruta rio Inírida: (Comunidad de Almidón, Comunidad de Caranacoa, Comunidad de la ceiba, Comunidad de Yuri, Comunidad de Paoloma)

Socialización de la actividad programada

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera

instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación activa de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

Conclusión
Se finalizo la actividad, siendo las 9:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

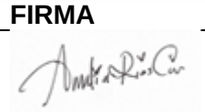
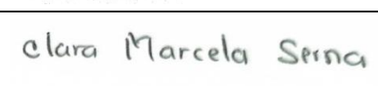
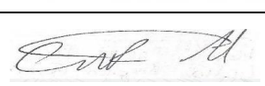
Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

3. COMPROMISOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual

4. ASISTENCIA

NOMBRE	CARGO	FIRMA
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
TATIANA QUESADA	PSICOSOCIAL	
JHON JAIRO SANEZ	AUX. ENFERMERÍA	
CLARA MARCELA SERNA	GESTOR	
CESAR ARMANDO MARTINEZ	GESTOR	

	MODALIDAD **1000 días para cambiar el mundo** **CONTRATO No 066 DE 2022**	

OLGA LUCIA BARRERA	GESTOR	Olga lucia Barrera.

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS

Fotografía N°1. *Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "**Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, ruta rio inirida, comunidad de yuri.*

Fotografía N°2. *Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "**Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, ruta rio inirida, comunidad de yuri.*

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Inirida	Casa Rio Inirida	1 hora.	8:00am	6:30pm	21	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cedula de Ciudadania	Cargo	Firma
1	Enrique Cano Cabrera	1121913512	acudiente	
2	Ifonni Cano Gbrin	19001972	Acudiente	
3	Zilma Rocio Rivas C.	1193595158	Acudiente	Zilmarivas.
4	Rosa lorena perez M.	1121716099	Acudiente	Rosalorena p.M.
5	Martha Martinez	1127460565	Acudiente	martha martinez
6	Manuel Rodriguez Rico	18203832	Integrante C.	
7	Ingri Acosta M.	1122858158	mama	Ingri A.
8	Andrea Valentina H.R	119.866.543	acudiente	Andrea
9	maira yenni camica	1.121.771.459	Acudiente	mira
10	Luz mery Acosta martinez	1.193.049.234	acudiente	Luz mery A.
11	Angie perez Garrido	1.121.718.509	acudiente	Angie perez.
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rios C Nutricionista dietista	Amalia Rios C.

OCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	INIRÍDA
FECHA Y HORA:	17 al 18 de julio del 2023
LUGAR:	Ruta rio Atabapo
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

5. AGENDA

- Bienvenida
- Presentación del equipo
- Socialización del objetivo de la actividad
- Socialización de la actividad programada
- Preguntas y respuestas
- Conclusión
- Agradecimientos por la participación

6. DESARROLLO

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Inírida, siendo las 9: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y nutrición, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Lizbeth Tatiana Quesada profesional psicosocial, Jhon Sáenz auxiliar de enfermería, cesar Martínez gestor comunitario, Helduy Seringa apoyo técnico para la potabilización del agua y Amalia Rios profesional en nutrición en cargada de temática impartida.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la Unidad de Desarrollo Social (UDS) Inírida. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa. Durante estas actividades, se contó con la participación activa de los beneficiarios y sus padres de familia. La duración de cada encuentro fue de aproximadamente 1 hora.

Estas actividades se llevaron a cabo en diversas comunidades donde se brinda atención. A continuación, se mencionan algunas de las comunidades involucradas en la socialización:

- Ruta rio Inírida: (Comunidad de Almidón, Comunidad de Caranacoa, Comunidad de la ceiba, Comunidad de Yuri, Comunidad de Paoloma)

Socialización de la actividad programada

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación activa de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

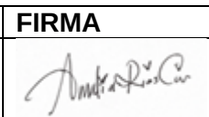
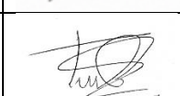
Conclusión
Se finalizo la actividad, siendo las 9:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

7. COMPROMISOS		
COMPROMISOS	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual

8. ASISTENCIA		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
TATIANA QUESADA	PSICOSOCIAL	
JHON JAIRO SANEZ	AUX. ENFERMERÍA	

CLARA MARCELA SERNA	GESTOR	clara Marcela Serna
CESAR ARMANDO MARTINEZ	GESTOR	
OLGA LUCIA BARRERA	GESTOR	Olga lucia Barrera.

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS

Fotografía N°1 *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de cayo raya, ruta del rio Atabapo.*

Fotografía N°2 *Actividad educativa sobre la golosa.*



Fuente: Equipo de la UDS Inírida, comunidad de cayo raya, ruta del rio Atabapo.

Fotografía N°3*. Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "****Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de Chaquita, ruta del rio Atabapo.*

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Inirida	Vereda no definido	1	8:00 am	4:30 pm	17	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Leciana Camico Victoriano	42.505.101	Acudiente	Leciana
2	Oscar Garcia Dagilvo	1006768975	Acudiente	
3	Yuleidy Suarez Yusamedivia	52.579.065.	Acudiente	
4	Genti Rodriguez Lopez	1.007.097.502	Acudiente	
5	Alberto Camico Camico	1007097686	Acudiente	Alberto.
6	Juliana Camico Camico	1121702034	Acudiente	Juliana
7	Caleb Ezequiel Felix Gomez	19.001.607	Acudiente	Felix G.
8	Mireya Gonzalez Munilla	1.121721065	Acudiante	Mireya.
9	Elena Gonzalez C. . .	1.772.721.795	miembro de la comunidad	
10	Rubiela Gonzalez C.	1.151.451892	miembro de la comunidad	Rubiela G. C.
11	Jeisi Gonzalez M.	1.193.277.048	miembro de la comunidad	Jeisi G. M.
12	Wilson Fernando LG	19003422	Acudiente	Wilson -
13	Andreza carmen acuña	17.675 800	acudiente	carmen
14	Marilyn Johana muñoz	32 987 776	acudiente	marilyn
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Angelica Rios Cu Nutricionista Dietista	Angelica Rios Cu

SOCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	INIRÍDA
FECHA Y HORA:	12 al 14 de julio del 2023
LUGAR:	Ruta rio Guaviare.
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

9. AGENDA

- Bienvenida
- Presentación del equipo
- Socialización del objetivo de la actividad
- Socialización de la actividad programada
- Preguntas y respuestas
- Conclusión
- Agradecimientos por la participación

10. DESARROLLO

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Inírida, siendo las 8: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y nutrición, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Lizbeth Tatiana Quesada profesional psicosocial, Jhon Sáenz auxiliar de enfermería, cesar Martínez gestor comunitario, Helduy Seringa apoyo técnico para la potabilización del agua y Amalia Rios profesional en nutrición en cargada de temática impartida.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la Unidad de Desarrollo Social (UDS) Inírida. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa. Durante estas actividades, se contó con la participación activa de los beneficiarios y sus padres de familia. La duración de cada encuentro fue de aproximadamente 1 hora.

Estas actividades se llevaron a cabo en diversas comunidades donde se brinda atención. A continuación, se mencionan algunas de las comunidades involucradas en la socialización:

- Ruta rio Guaviare: (Comunidad de San Benito, Comunidad de Santo Domingo, Comunidad de Guamal y Comunidad de Puerto esperanza)

Socialización de la actividad programada

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación activa de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

Conclusión

Se finalizo la actividad, siendo las 9:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

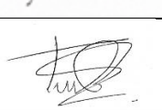
Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

11. COMPROMISOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual

12. ASISTENCIA

NOMBRE	CARGO	FIRMA
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
TATIANA QUESADA	PSICOSOCIAL	
JHON JAIRO SANEZ	AUX. ENFERMERÍA	

CLARA MARCELA SERNA	GESTOR	clara Marcela Serna
CESAR ARMANDO MARTINEZ	GESTOR	
OLGA LUCIA BARRERA	GESTOR	Olga lucia Barrera

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS

Fotografía N°1. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad San Benito, ruta del rio Guaviare.*

Fotografía N°2 *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad San Benito, ruta del rio Guaviare.*

Fotografía N°3 *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad puerto Guamal, ruta del rio Guaviare.*

Fotografía N°4 Actividad educativa sobre la golosa.



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad Puerto Esperanza, ruta del rio Guaviare.*

MODALIDAD
1000 días para cambiar el mundo
CONTRATO No 066 DE 2022

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
nu3 alimenta cuerpo y alma		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Inirida	Vereda Barrancon	12/07/23	14/07/23	5:30 pm	12	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cedula de Ciudadania	Cargo	Firma
1	Yoinza Mercedez	1.121 723 683	Acudiente.	Yoinza
2	Leidy Diana Gonzalez leon	1121707 005	Acudiente	Diana Gonzalez
3	Lidia Mendez perez	1.121.714.469	Acudiente	Lidia Mendez
4	Nelly Xiomara Rodriguez	1 136 276 163	miembro de la comunidad	Nelly
5	Kelly Mendez Perez	1 193.436 792	miembro de la comunidad	Kelly M P.
6	claudia sharle y leon	1.121 707 004	miembro de la comunidad	claudia leon
7	Jaircon Florez Martinez	1006168026	Acudiente	Jaircon
8	Rosaura cardena	50	Acudiente	Rosaura
9	Harleydy Flores	1.121.709.268	Acudiente	Harleydy
10	Maria Angelica chipaje Galvis	1.006.769.140	Acudiente	Angelica
11	GLADYZ AMAYA GONZALEZ	1.121.707.897	miembro de la comunidad	GLADYZ
12	Lida Patricia Gaitan	1121708302	Lida Acudiente	Lida
13	Ana cecilia	1.72.608 204	miembro de la comunidad	Ana
14	Aleida Florez G	42548613	miembro de la comunidad	Aleida
15	Francis Guevara	28 612 563	Acudiente	Francis Guevara.
16	Lelis Giorgina	1121723748	Acudiente.	Lelis Martinez.
17	Rafael Rivas	19008324	NCSA	Rafael
18	Jenny AMAYA	1-121 711 811	Acudiente	Jenny Amaya
19	Jhon Jairo Quinte Rodriguez	1125000092	Acudiante	Jairo
20	Ofelia Diaz Lara	1.121.996.381	Acudiente	Ofelia

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rios C. Nutricionista Dietista.	Amalia Rios C.

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Inirida	Rotario Guaviare	12/07/23	14/07/23	5:30 pm	12	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Henry lopez Rodriguez	1124778589	agudiente.	Henry lopez Rodriguez
2	Carolina Gaitan G	1148554759	acudiente	Carolina Gaitan
3	Omar Naranjo C:	1124995954	Miembro de la comunidad	Omar Naranjo
4	Sally Johana Sanchez G	1121722531.	Miembro de la comunidad	Sally Johana.
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rios Cm Nutricionista Dietista	Amalia Rios Cm

BIENESTAR FAMILIAR	**MODALIDAD** **1000 días para cambiar el mundo** **CONTRATO No 066 DE 2022**	nu3 alimenta cuerpo y alma

SOCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	INIRÍDA
FECHA Y HORA:	10 de julio del 2023
LUGAR:	Oficina de la modalidad
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

13. AGENDA

- Bienvenida
- Presentación del equipo
- Socialización del objetivo de la actividad
- Socialización de la actividad programada
- Preguntas y respuestas
- Conclusión
- Agradecimientos por la participación

14. DESARROLLO

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Inírida, siendo las 8: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y nutrición, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Lizbeth Tatiana Quesada profesional psicosocial, Jhon Sáenz auxiliar de enfermería, cesar Martínez gestor comunitario, Helduy Seringa apoyo técnico para la potabilización del agua y Amalia Rios profesional en nutrición en cargada de temática impartida.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la Unidad de Desarrollo Social (UDS) Inírida. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa.

Durante estas actividades, se contó con la participación activa de los beneficiarios y sus padres de familia que residen en el casco urbano. La duración del encuentro fue de aproximadamente 1 hora y media.

Socialización de la actividad programada

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación activa de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

Conclusión

Se finalizo la actividad, siendo las 10:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

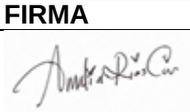
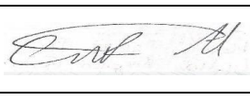
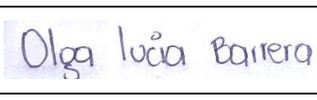
En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y

manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

15. COMPROMISOS		
COMPROMISOS	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	Padres de familia y Comunidad en general	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	Nutricionista dietista Equipo interdisciplinario	Siempre que sea necesario
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	Nutricionista dietista Equipo interdisciplinario	Mensual

16. ASISTENCIA		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
TATIANA QUESADA	PSICOSOCIAL	
JHON JAIRO SANEZ	AUX. ENFERMERÍA	
CLARA MARCELA SERNA	GESTOR	
CESAR ARMANDO MARTINEZ	GESTOR	
OLGA LUCIA BARRERA	GESTOR	

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS

Fotografía N°1 *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, Instalaciones UDS Inírida, Casco urbano*

Fotografía N°2. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, Instalaciones UDS Inírida, Casco urbano.*

Fotografía N°3. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, Instalaciones UDS Inírida, Casco urbano.*

MODALIDAD
1000 días para cambiar el mundo
CONTRATO No 066 DE 2022

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: Ñ3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Inirida	CDI Inirida	2 horas	9:00 am	11:00 am	10	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No.	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Viviana Gonzalez	1006769588	acudiente	Viviana
2	DEILYS medina D'a	1006768579	Acudiente	DEILY M.D.
3	Silvia Rodriguez	1121708178	Acudiente	Silvia Rodriguez
4	Jeny Carina Gonzalez c	1007092566	Acudiente	Jeny Carina G.C
5	Diana Navarro S	1121709775	Acudiente	Diana
6	Dayra yelena Gaitan perez	1121706546	acudiente	dayra
7	Susana perez Gomez	68794060	Acudiente	
8	Grethel carolina gaviria R.	1120332420	Acudiente	Grethel
9	Norma Natalia J.	1121706049	Acudiente	Norma Natalia
10	Jeanu Natal, Simón M	1121715582	Acudiente	
11	Anarella Briceño	32 511 382	Acudiente	Anarella Briceño
12	Delvis carolina Rojas	5934155	Acudiente	Delvis Rojas
13	Venerexa Rojas Guarin	1006768463	Acudiente	Venerexa rojas G.
14	Grethel rojas Guarin	1006768509	Acudiente	Grethel R.
15	Diana angelica Diaz M	1121718697	acudiente	Diana Diaz
16	Seneida Gonzales Gonzales	1121711731	aCudiente	Seneida Gonzales G
17	Nelly Hoaku Ortiz	1127712663	Beneficiaria	Nelly H.
18	Ana Belen vargas	1010030	Beneficiaria	Ana Vargas
19	Noralba Garcia Garcia	1122466348	Acudiente Noralba Garcia	noralba Garcia
20	Kelin Daniela Forero D.	1.121.708.340	Acudiente	Kelin Daniela F.

Observaciones:

Persona responsable de la actividad	
Nombre: Amalia Ruiz C. Nutricionista Dietista	Firma: Amalia Ruiz C.

MODALIDAD
1000 días para cambiar el mundo
CONTRATO No 066 DE 2022

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Inirida	UDS Inirida	2 horas	9:00 am	11:00 am	10	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		• Higiene y manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Hegio Loaiza Cuerpo B.	1.121.711.460	Acudiente	
2	Adriana Sierra	1121715320	Acudiente	Adriana S.
3	Susana Rivero	29.878.143	Acudiente.	Susana R.
4	Marilia García M	1121713036	Acudiente.	Marilia.
5	María Dorantes L.	1.121722890	Acudiente	María.
6	Solangi camico Garrido	1.121707549	Beneficiaria	Solangi
7	Anyi Rodriguez	1121708348	Beneficiaria	Anyi
8	Reina Barrera	1122858169	Beneficiaria	Reina B.
9	Rubi Paulina Gonzalez Diaz	1.006769.297	Acudiente	Rubi Gonzalez
10	Solanlly Restrepo	1121718293	Acudiente	Solanlly Restrepo
11	Yoscari Bricuño	28392249	Beneficiaria	yoscari
12	Keilin Martinez	31328727	ACudiente	Keilin
13	Rubi Esmeralda Gutierrez Ventura	1130244275	Beneficiaria	Rubi G
14	Evelibio Tatiana Samper Mercado	1193436517	Beneficiaria	Tatiana Samper M
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rios Ch Nutricionista Dietista	Amalia Rios Ch