Actividad: Capacitación Talento Humano	**Fecha Y Hora:** 16/12/2024, 1:00 Pm___
Modalidad: Institucional	**Servicio:** HCB y HCB FAMI
Unidad De Servicio: Todas las UDS activas	
Responsable De La Actividad: Dary Jacqueline Realpe Morales	
Objetivo:	Brindar información al talento humano en relación a los ciclos de menú, lista de intercambios, guias de preparación(gramajes) fichas técnicas, plan de saneamiento básico, manual de BPM

Agenda:

- Saludo y bienvenida a los asistentes
- Sensibilización y socialización del tema
- Cierre.

Desarrollo:

Se empieza la jornada con la bienvenida a las participantes se desarrolla un ejercicio dinamico de bienvenida y se agradece la asistencia y puntualidad a los participantes.

Seguidamente, se da a conocer que el dia de hoy se va a generar un espacio para reforzar el conocimiento que tenemos Inicialmente sobre algunas temáticas, paralelamente se hace una sensibilización sobre la importancia de desarrollar a cabalidad cada una de las funciones asignadas a su rol, en especial lo que tiene que ver con los procesos de salud y nutrición.

Luego se empieza con la socialización de la minuta implementada por la EAS durante la vigencia, explicando como fue el proceso de su elaboración y posterior aprobación por parte del centro zonal, así mismo se les explica que esta obedece a la minuta patron del mismos ICBF, en tipo de alimentos, gramajes entre otros.

Luego, se hace énfasis en los gramajes que la minuta plantea para cada ciclo de menú, por ende para cada alimento requerido en las preparaciones, y que son los que debemos tener en cuenta a la hora de la preparación, se insiste en realizar el proceso para pesar los alimentos de forma cuidadosa y adecuada, no realizar a la ligera o de manera ecánica, calculando sin realizar los pesajes o mediciones pertinentes.

Una vez se trabaja en las minutas se procede a dar a conocer las fichas técnicas de

algunos alimentos y la importancia de conocer la información detallada y específica sobre las características, componentes, funcionalidades, y uso de un alimento.

También se les recuerda en que consiste el manual de buenas practicas alimenticias, haciendo referencia que son todos los procedimientos necesarios que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean seguros, y se emplean en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo almacenamiento, preparación, distribución de los alimentos. En relación al almacenamiento de los alimentos se insiste en la rotulación de los mismos, señalando su fecha de vencimiento, así mismo se les sugiere buscar lugares que permitan la conservación de los alimentos, evitar sitios húmedos o calurosos.

Se insiste en cumplir con las capacitaciones que le permitan actualizarse en relación a la manipulación de alimentos, de igual manera en la importancia de realizarse los exámenes requeridos y de adoptar practicas higiénicas a la hora de manipular los alimentos como: lavado de manos, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no utilizar accesorios, no consumir alimentos o bebidas, portar elementos como tapabocas, gorros, delantal. Guantes plásticos.

Luego se habla del plan de saneamiento básico, que consiste en realizar las actividades locativas, de limpieza y mantenimiento necesarias para garantizar los espacios de la unidad de servicio libres de contaminación en función del bienestar de los niños y niñas. Se les habla de los cuatro aspectos a tener en cuenta:

- Limpieza y desinfección de los espacios como: cocina, baños, mobiliario, equipos, utensilios, alimentos entre otros.
- Abastecimiento de agua potable
- Prevención de plagas
- Gestión de residuos líquidos y sólidos

Seguidamente se les habla sobre el diligenciamiento de formatos, recordarndo

mecánica, calculando sin realizar los pesajes o mediciones pertinentes.

Una vez se trabaja en las minutas se procede a dar a conocer las fichas técnicas de algunos alimentos y la importancia de conocer la información detallada y específica sobre las características, componentes, funcionalidades, y uso de un alimento.

También se les recuerda en que consiste el manual de buenas practicas alimenticias, haciendo referencia que son todos los procedimientos necesarios que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean seguros, y se emplean en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo almacenamiento, preparación, distribución de los alimentos. En relación al almacenamiento de los alimentos se insiste en la rotulación de los mismos, señalando su fecha de vencimiento, así mismo se les sugiere buscar lugares que permitan la conservación de los alimentos, evitar sitios húmedos o calurosos.

Se insiste en cumplir con las capacitaciones que le permitan actualizarse en relación a la manipulación de alimentos, de igual manera en la importancia de realizarse los exámenes requeridos y de adoptar practicas higiénicas a la hora de manipular los alimentos como: lavado de manos, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no utilizar accesorios, no consumir alimentos o bebidas, portar elementos como tapabocas, gorros, delantal. Guantes plásticos.

Luego se habla del plan de saneamiento básico, que consiste en realizar las actividades locativas, de limpieza y mantenimiento necesarias para garantizar los espacios de la unidad de servicio libres de contaminación en función del bienestar de los niños y niñas.

Se les habla de los cuatro aspectos a tener en cuenta:

- Limpieza y desinfección de los espacios como: cocina, baños, mobiliario, equipos, utensilios, alimentos entre otros.
- Abastecimiento de agua potable
- Prevención de plagas
- Gestión de residuos líquidos y sólidos

Seguidamente se les habla sobre el diligenciamiento de formatos, recordarndo la importancia que tiene este proceso para el servicio.

Se inicia socializando el RAM, y dando a conocer cuales fueron los errores en los últimos días, se les insiste mucho en respetar los tiempos de llegada del benefciario para el registro de la asistencia y de anotar en las novedades los motivos de inasistencia, llegadas tarde o retiros antes de terminarse la jornada de atencion.

se procede a realizar una socialización de cómo debe realizarse el proceso de diligenciamiento del RAM, dando a conocer que el formato es del ICBF, por lo tanto no se puede cambiar datos, ni modificar el texto, las columnas, filas, solo registrar la información del contrato, las EAS, la UDS, la madre comunitaria, los beneficiarios y la asistencia diaria, la cual se marca con una A, si el niño asiste de manera presencial y con una cuando el niño no asiste, así tenga excusa.

De igual, manera se insistió en que solo se debe registrar la asistencia si le niño ya seencuentra en el espacio de atención, si por alguna razón se retira antes de terminar la jornada debe registrarse la novedad de la razón del retiro, y haciendo firmar por sus padres y/o acudientes. En caso de llegar tarde, también se les indica que si la familia informo el motivo debe registrase la novedad y no marcar asistencia hasta que llegue.

Se recuerda, que se tiene hasta las 11: am para esperar y marcar la asistencia en caso de llegadas tardes y con la justificación adecuada, la cual como se insiste debe quedar en novedades.

También, se les explica la importancia de totalizar tanto las asistencias como la cantidad de inasistencia y de registrar la cantidad de niños usuarios atendidos en el mes. De igual forma, se les recuerda la importancia de firmar el documento.

Adicionalmente, se les recuerda la importancia de realizar un buen registro de la información en los formatos de datos antropométricos, formatos de AAVN, donde se han evidenciado cantidad de errores y que afectan por lo tanto la calidad de la información consignada, se explica los aspectos a tener en cuenta a la hora de diligenciarlos. Se insiste en que se hable con la EAS, en caso de tener dudas o necesitar una revisión antes de las entregas.

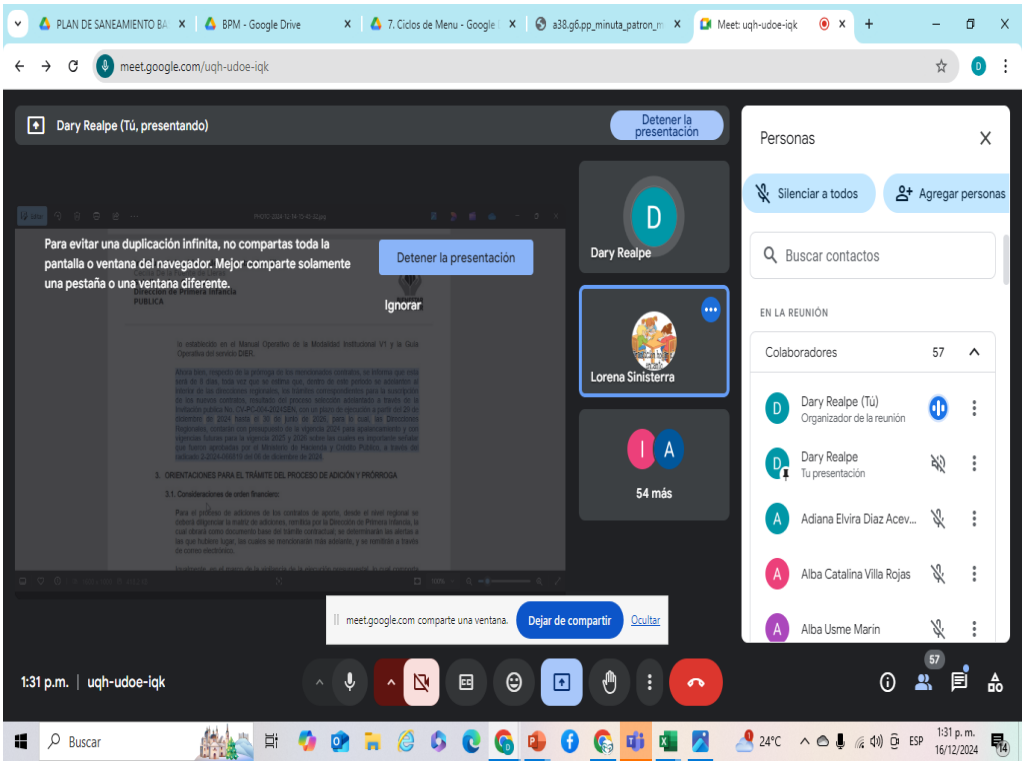
Luego se habla de la escala de valoración de los tiempos que debemos tener en cuenta para la aplicación de la misma, la importancia de socializar los resultados a las familias y de levantar acta como evidencia de la misma. Se les informa que se enviara un video para reforzar la información sobre el diligenciamiento de la escala, teniendo en cuenta que el tiempo de la capacitación del día de hoy es muy limitado.

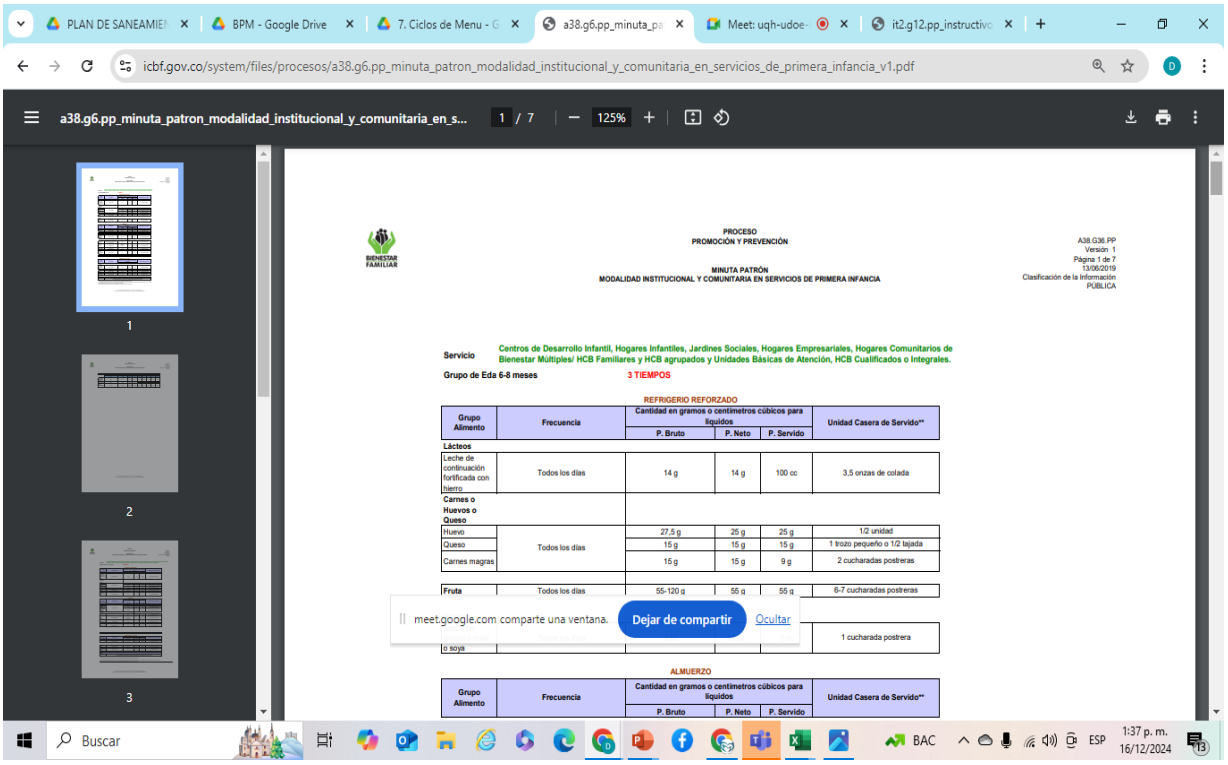
También se socializa que el servicio que prestamos a los beneficiarios es gratuito y que adelantar cualquier cobro debe ser revisado y avalado por el ICBF.

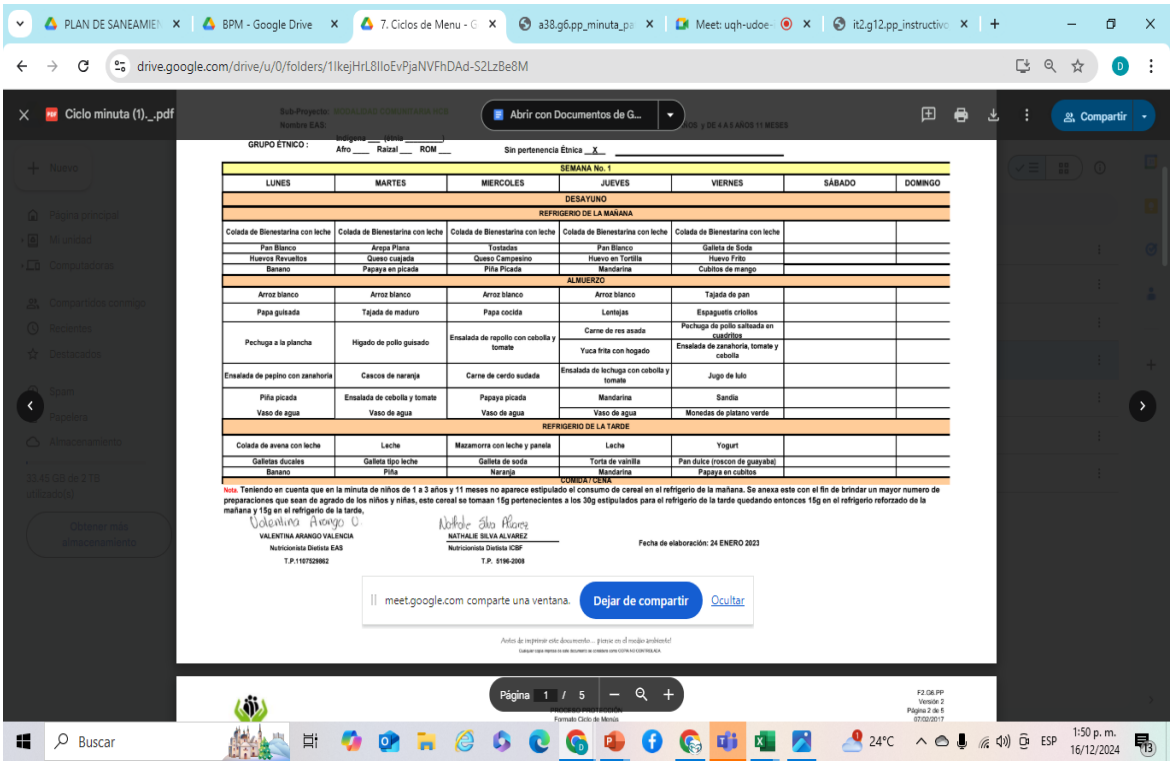
Luego se habla sobre como debe ser el trato a los niños para evitar que con nuestras practicas, actitudes, gestos o palabras se vulneren sus derechos

Fundacion EL SEMBRADOR Semillas para el Futuro

REGISTRO FOTOGRAFICO







Ciclo minuta (1)_.pdf

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 1						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Colada de Bienestarina con leche	Colada de Bienestarina con leche	Colada de Bienestarina con leche	Colada de Bienestarina con leche	Colada de Bienestarina con leche		
Pan Blanco	Arepa Plana	Tostadas	Pan Blanco	Galleta de Soda		
Huevos Revueltos	Queso cuajada	Queso Campesino	Huevo en Tortilla	Huevo Frito		
Banano	Papaya en picada	Piña Picada	Mandarina	Cubitos de mango		
ALMUERZO						
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Tajada de pan		
Papa guisada	Tajada de maduro	Papa cocida	Lentejas	Espaguetis criollos		
Pechuga a la plancha	Higado de pollo guisado	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	Carne de res asada Yuca frita con hogado	Pechuga de pollo salteada en cuadritos Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla		
Ensalada de pepino con zanahoria	Cascos de naranja	Carne de cerdo sudada	Ensalada de lechuga con cebolla y tomate	Jugo de lulo		
Piña picada	Ensalada de cebolla y tomate	Papaya picada	Mandarina	Sandia		
Vaso de agua	Vaso de agua	Vaso de agua	Vaso de agua	Monedas de platano verde		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Colada de avena con leche	Leche	Mazamorra con leche y panela	Leche	Yogurt		
Galletas ducales	Galleta tipo leche	Galleta de soda	Torta de vainilla	Pan dulce (roscon de guayaba)		
Banano	Piña	Naranja	Mandarina	Papaya en cubitos		
COMIDA / CENA						

Nota. Teniendo en cuenta que en la minuta de niños de 1 a 3 años y 11 meses no aparece estipulado el consumo de cereal en el refrigerio de la mañana. Se anexa esta con el fin de brindar un mayor numero de preparaciones que sean de agrado de los niños y niñas, este cereal se tomaan 15g pertenecientes a los 30g estipulados para el refrigerio de la tarde quedando entonces 15g en el refrigerio reforzado de la mañana y 15g en el refrigerio de la tarde.

VALENTINA ARANGO VALENCIA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.1107529862

NATHALIE SILVA ALVAREZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 5196-2008

Fecha de elaboración: 24 ENERO 2023

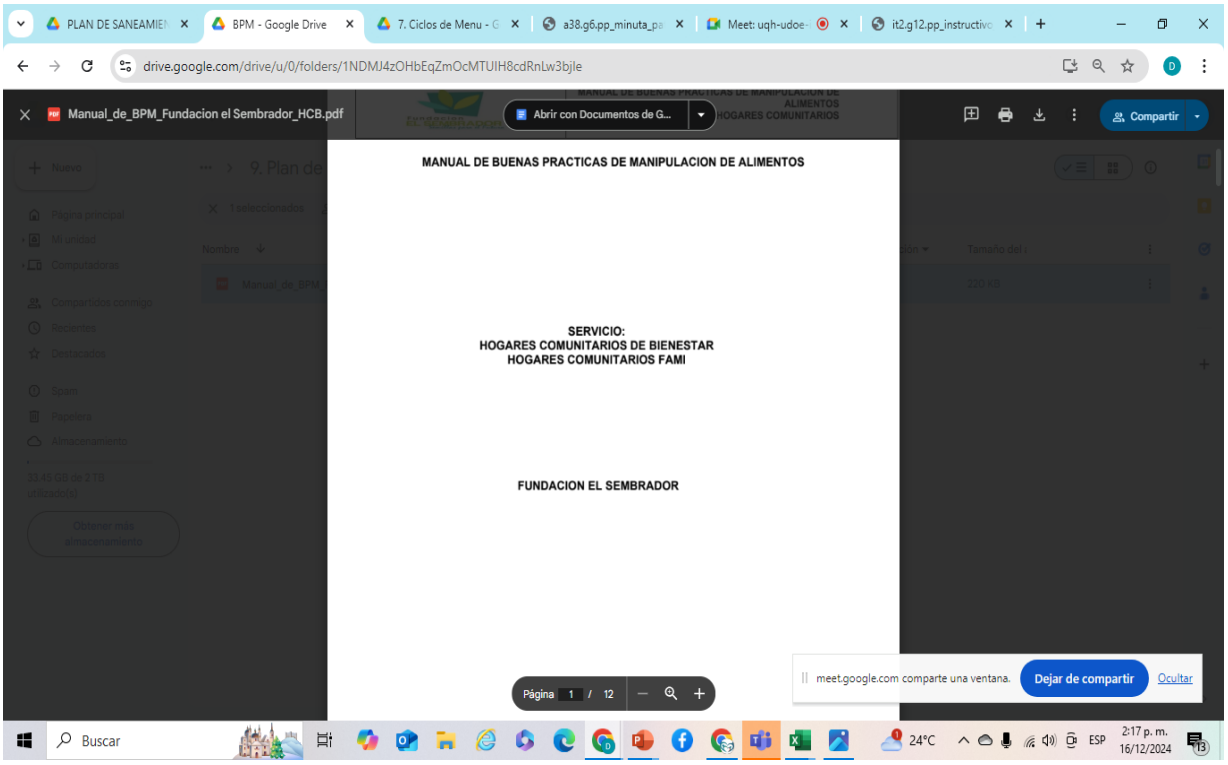
meet.google.com comparte una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Página 1 / 5

F2.G6.PP Versión 2 Página 2 de 5 07/02/2017

Formato Ciclo de Menús

Buscar 24°C ESP 1:50 p. m. 16/12/2024



Manual_de_BPM_Fundacion el Sembrador_HCB.pdf

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

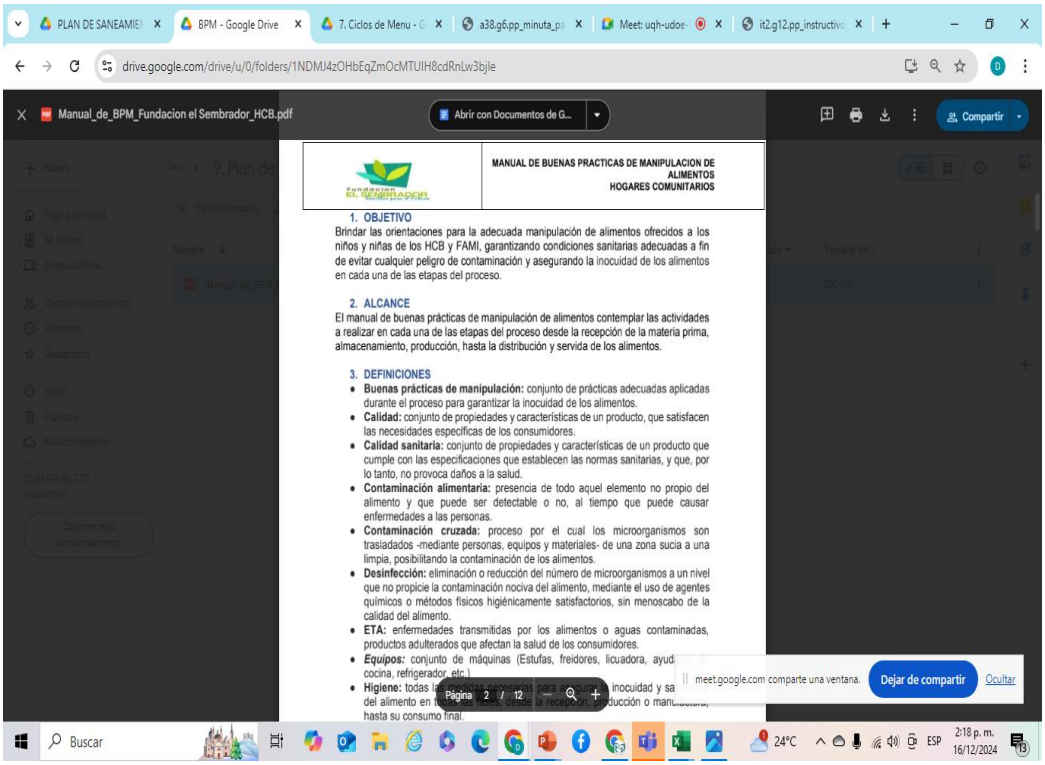
SERVICIO:
HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR
HOGARES COMUNITARIOS FAMI

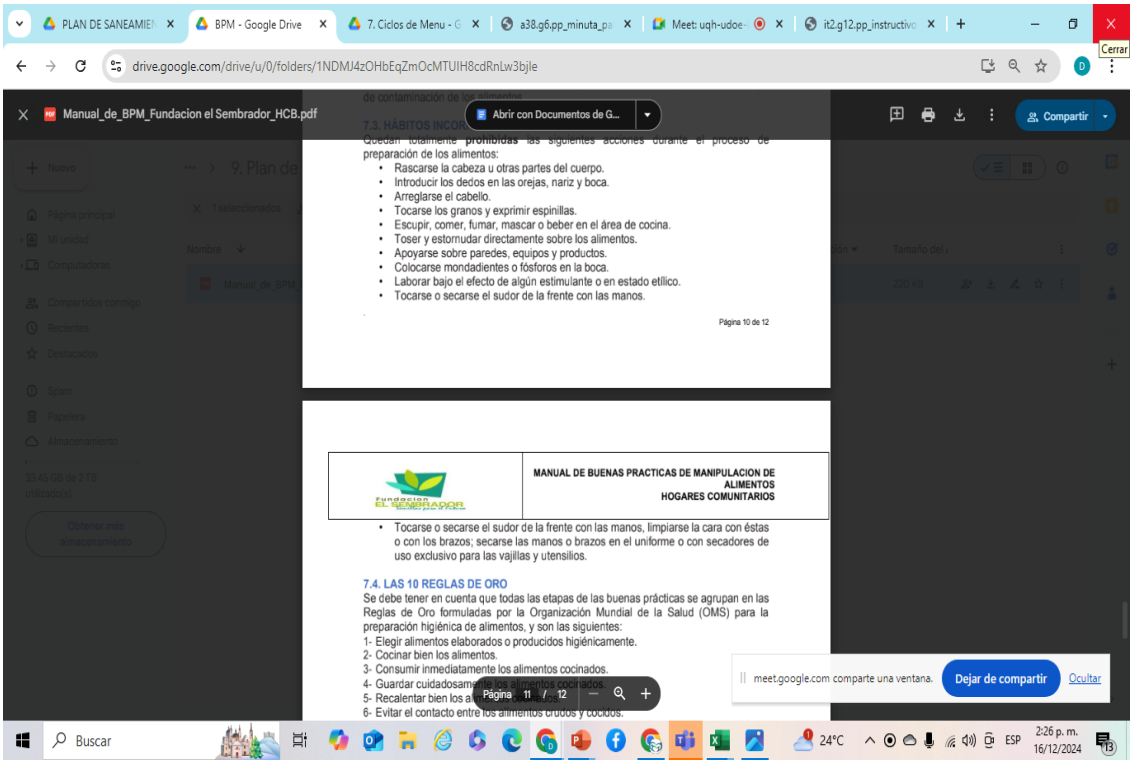
FUNDACION EL SEMBRADOR

meet.google.com comparte una ventana. Dejar de compartir Ocultar

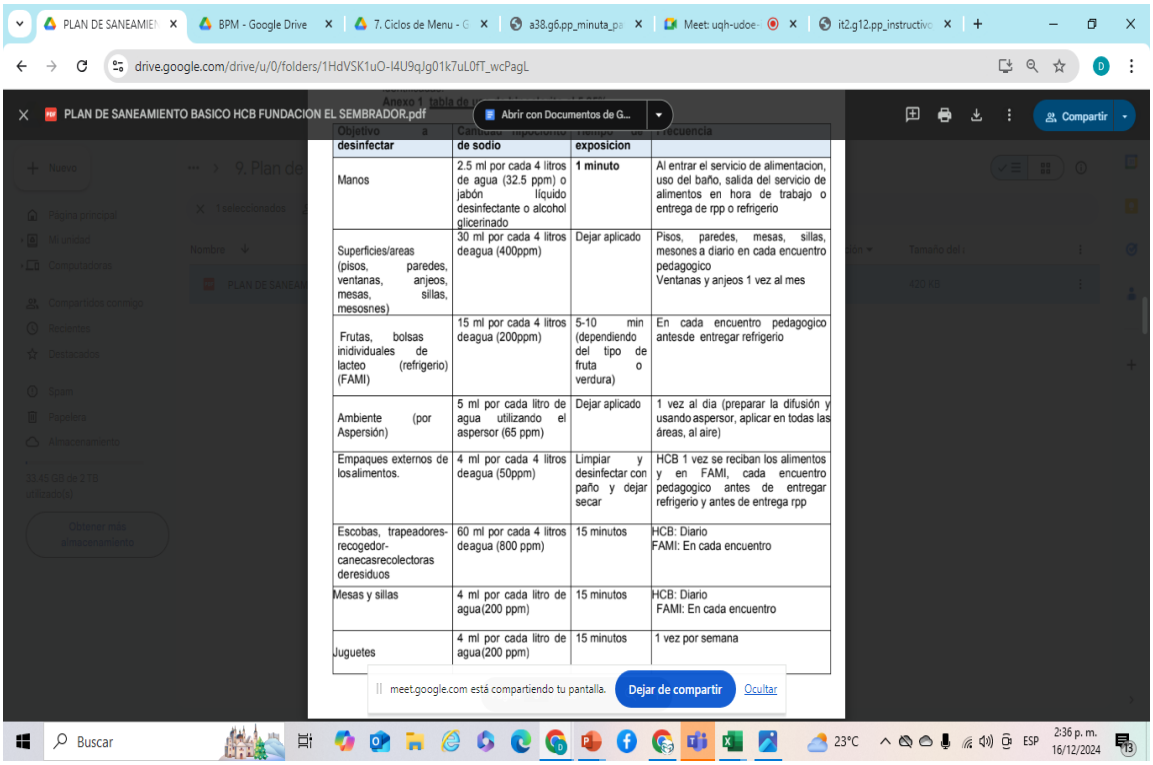
Página 1 / 12

Buscar 24°C ESP 2:17 p. m. 16/12/2024


drive.google.com/drive/u/0/folders/1NDMJ4zOHbEqZmOcMTUIH8cdRnLw3bjle
Manual_de_BPM_Fundacion el Sembrador_HCB.pdf
Abrir con Documentos de G...
Compartir
MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
HOGARES COMUNITARIOS
1. OBJETIVO
Brindar las orientaciones para la adecuada manipulación de alimentos ofrecidos a los niños y niñas de los HCB y FAMI, garantizando condiciones sanitarias adecuadas a fin de evitar cualquier peligro de contaminación y asegurando la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas del proceso.
2. ALCANCE
El manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos contemplar las actividades a realizar en cada una de las etapas del proceso desde la recepción de la materia prima, almacenamiento, producción, hasta la distribución y servida de los alimentos.
3. DEFINICIONES
Página 2 / 12
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
24°C
ESP
2:18 p. m.
16/12/2024


drive.google.com/drive/u/0/folders/1NDMJ4zOHbEqZmOcMTUIH8cdRnLw3bjle
Cerrar
Manual_de_BPM_Fundacion el Sembrador_HCB.pdf
Abrir con Documentos de G...
Compartir
preparación de los alimentos:
• Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
• Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
• Arreglarse el cabello.
• Tocarse los granos y exprimir espinillas.
• Escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área de cocina.
• Toser y estornudar directamente sobre los alimentos.
• Apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
• Colocarse mondadientes o fósforos en la boca.
• Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
• Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos.
Página 10 de 12
MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
HOGARES COMUNITARIOS
• Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con éstas o con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.
7.4. LAS 10 REGLAS DE ORO
Se debe tener en cuenta que todas las etapas de las buenas prácticas se agrupan en las Reglas de Oro formuladas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de alimentos, y son las siguientes:
1- Elegir alimentos elaborados o producidos higiénicamente.
2- Cocinar bien los alimentos.
3- Consumir inmediatamente los alimentos cocinados.
4- Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
5- Recalentar bien los alimentos cocinados.
6- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocidos.
Página 11 / 12
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
24°C
ESP
2:26 p. m.
16/12/2024

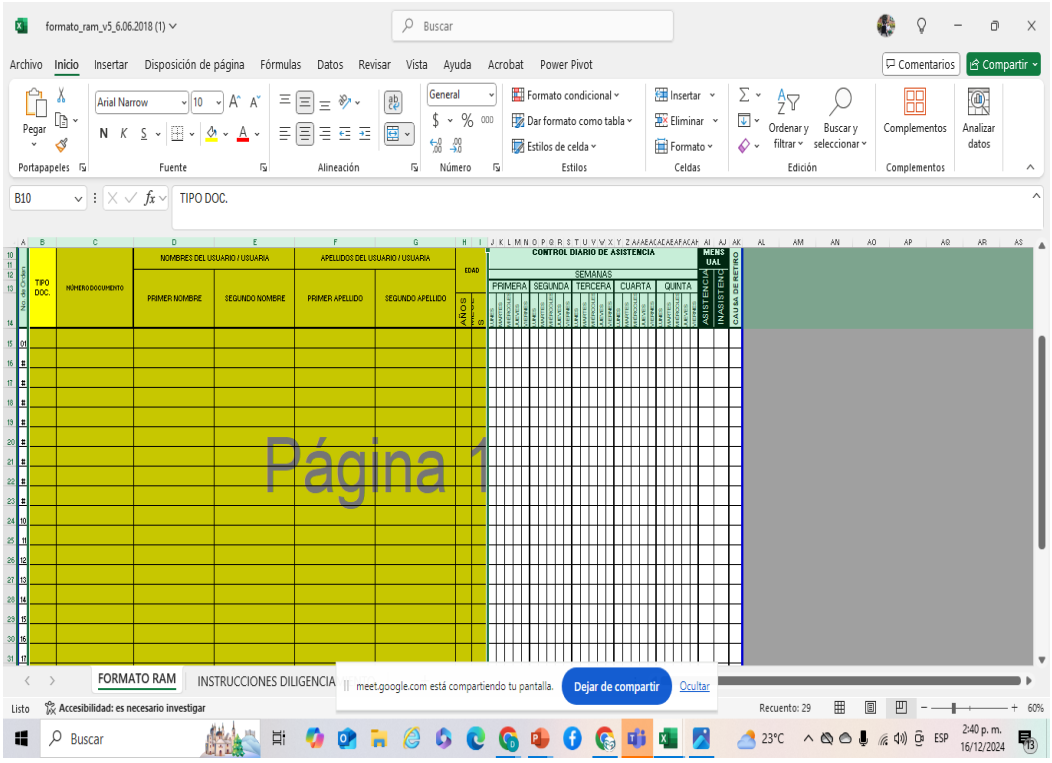
Fundacion
EL SEMBRADOR
Semillas para el Futuro



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO HCB FUNDACION EL SEMBRADOR.pdf

Objetivo a desinfectar	Cantidad de sodio	Tiempo de exposicion	Frecuencia
Manos	2.5 ml por cada 4 litros de agua (32.5 ppm) o jabón líquido desinfectante o alcohol glicerinado	1 minuto	Al entrar el servicio de alimentacion, uso del baño, salida del servicio de alimentos en hora de trabajo o entrega de rpp o refrigerio
Superficies/areas (pisos, paredes, ventanas, anjeos, mesas, sillas, mesosnes)	30 ml por cada 4 litros deagua (400ppm)	Dejar aplicado	Pisos, paredes, mesas, sillas, mesones a diario en cada encuentro pedagogico Ventanas y anjeos 1 vez al mes
Frutas, bolsas inidividuales de lacteo (refrigerio) (FAMI)	15 ml por cada 4 litros deagua (200ppm)	5-10 min (dependiendo del tipo de fruta o verdura)	En cada encuentro pedagogico antesde entregar refrigerio
Ambiente (por Aspersión)	5 ml por cada litro de agua utilizando el aspersor (65 ppm)	Dejar aplicado	1 vez al dia (preparar la difusión y usando aspersor, aplicar en todas las áreas, al aire)
Empaques externos de losalimentos.	4 ml por cada 4 litros deagua (50ppm)	Limpiar y desinfectar con paño y dejar secar	HCB 1 vez se reciban los alimentos y en FAMI, cada encuentro pedagogico antes de entregar refrigerio y antes de entrega rpp
Escobas, trapeadores-recogedor-canecasrecolectoras deresiduos	60 ml por cada 4 litros deagua (800 ppm)	15 minutos	HCB: Diario FAMI: En cada encuentro
Mesas y sillas	4 ml por cada litro de agua(200 ppm)	15 minutos	HCB: Diario FAMI: En cada encuentro
Juguetes	4 ml por cada litro de agua(200 ppm)	15 minutos	1 vez por semana

meet.google.com está compartiendo tu pantalla. Dejar de compartir Ocultar



formato_ram_v5_6.06.2018 (1)

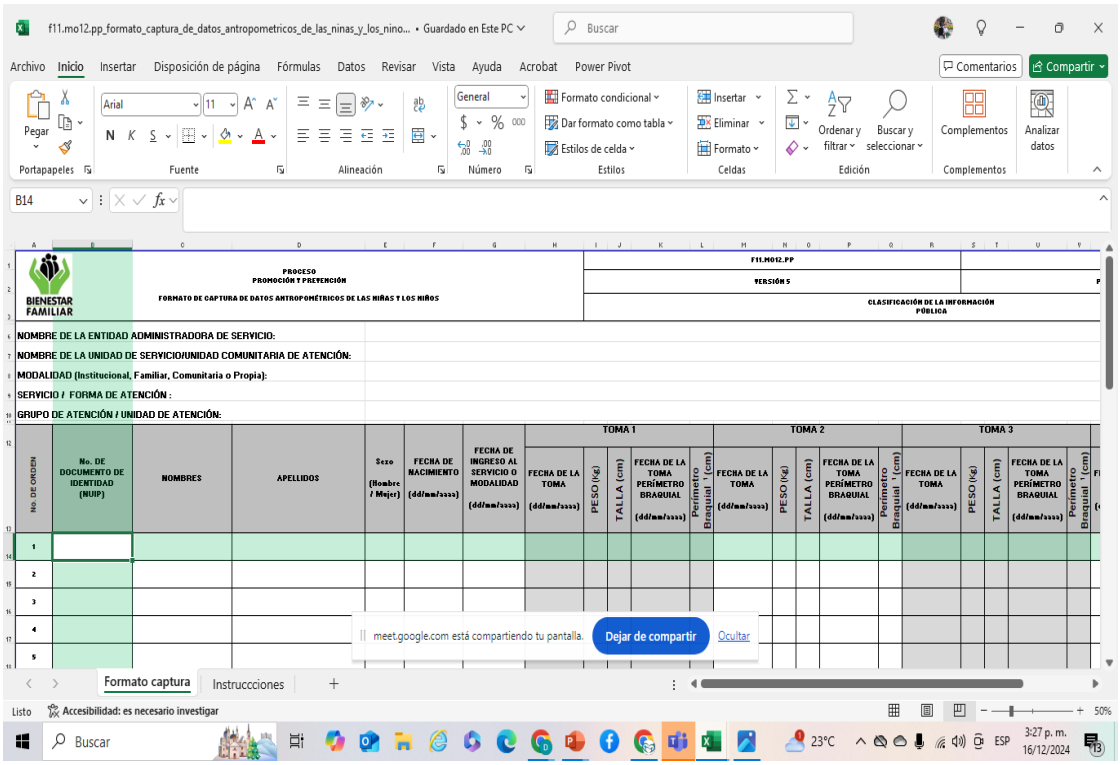
CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

Página 1

FORMATO RAM INSTRUCCIONES DILIGENCIA

meet.google.com está compartiendo tu pantalla. Dejar de compartir Ocultar

Fundacion
EL SEMBRADOR
Semillas para el Futuro



f11.mo12.pp_formato_captura_de_datos_antropometricos_de_las_ninas_y_los_nino... • Guardado en Este PC

Buscar

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat Power Pivot

Comentarios Compartir

Pegar Portapapeles Arial 11 Fuente Alineación General Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Estilos Insertar Eliminar Formato Celdas Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Edición Complementos Analizar datos Complementos

B14

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS

F11.MO12.PP
VERSIÓN 5
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN
PÚBLICA

NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO:
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:
MODALIDAD (Institucional, Familiar, Comunitaria o Propia):
SERVICIO / FORMA DE ATENCIÓN :
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES	APELLIDOS	Sexo (Hombre / Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA 1					TOMA 2					TOMA 3				
							FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial (cm)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (Kg)	TALLA (cm)	FECHA DE LA TOMA PERÍMETRO BRAQUIAL (dd/mm/aaaa)	Perímetro Braquial (cm)	
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					

meet.google.com está compartiendo tu pantalla. Dejar de compartir Ocultar

Formato captura Instrucciones

Listo Accesibilidad: es necesario investigar 50%

Buscar 23°C ESP 3:27 p. m. 16/12/2024